



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

Comitato Nazionale Vini DOP ed IGP

VERBALE N° 7 DEL TRIENNIO 2018 - 2021

RIUNIONE DEL 24 OTTOBRE 2019

Il giorno 24 ottobre 2019, con inizio alle ore 10, in Roma, Via XX Settembre Sella, n. 20 - presso la *Sala Paola Clemente* del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su convocazione del Presidente del Comitato Nazionale Vini DOP ed IGP, **Dott. Michele Zanardo**, di cui alla nota del 9 ottobre 2019 (**Allegato - 1**), ha avuto luogo la riunione del Comitato Nazionale Vini DOP ed IGP per la trattazione del seguente Ordine del Giorno:

punto 1 O.d.G.	-	Omissis
punto 2 O.d.G.	-	Omissis
punto 3 O.d.G.	-	Omissis
punto 4 O.d.G.	-	Omissis
punto 5 O.d.G.	-	Omissis
punto 6 O.d.G.	-	Omissis
punto 7 O.d.G.	-	Omissis
punto 8 O.d.G.	-	Omissis
punto 9 O.d.G.	-	Modifica del disciplinare di produzione della IGT dei vini "Mitterberg" – Relatrice D.ssa Palma Esposito;
punto 10 O.d.G.	-	Omissis.

Sono presenti, Omissis

Hanno giustificato la loro assenza i Sig. Componenti: Omissis

Assiste ai lavori e verbalizza il Segretario del Comitato Nazionale Vini DOP ed IGP **Andrea Squarcia**.

Omissis

Punto 9 O.d.G. – Modifica del disciplinare di produzione della IGT dei vini "Mitterberg" – Relatrice D.ssa Palma Esposito.

Vengono fatti entrare in Sala riunione il rappresentante della Provincia autonoma di Bolzano, **Dott. Thomas Haas**, e la rappresentante del Consorzio vini Alto Adige, **Dott.ssa Elke**

Gruber, appositamente convocati dall'Ufficio PQAI IV, ai sensi dell'articolo 40, comma 3 della Legge 238/2016, per la trattazione di questo punto all'OdG.

Il **Presidente Zanardo**, invita la **Dott.ssa Palma Esposito**, quale referente del Comitato per la Provincia autonoma di Bolzano, ad illustrare la proposta di modifica del disciplinare di produzione in esame ed a leggerne il contenuto.

Esposito riferisce sul progetto di modifica che, sintesi, prevede le seguenti variazioni:

- modifica formale che riporta nell'articolo 2 ultimo paragrafo le tipologie Frizzante e Passito (già vigenti);
- per i vini Frizzanti e Passiti viene specificato che possono essere prodotti anche senza specificazione di uno o due vitigni;
- inserito un riferimento alle condizioni ambientali e di coltura;
- eliminata la tipologia Novello; Per il Mitterberg Passito sono stati innalzati i parametri del titolo alcolometrico volumico totale minimo da 14 a 16 % vol e di quello effettivo da almeno 7,00 a 9,00 al fine rientrare nella categoria vino ottenuto da uve appassite ai sensi del Reg. 1308/2013 - All. 7 parte II;
- aggiornamento dell'elenco dei vitigni principali con le varietà resistenti Solaris, Cabernet Cortis, Sauvigner Gris, Muscaris, Johanniter.

Esposito fa presente che la proposta di modifica del disciplinare della IGT in esame ha completato il percorso istruttorio, iniziato con la preliminare valutazione dei competenti uffici della Provincia autonoma di Bolzano che hanno fornito il parere positivo e proseguito presso il Ministero.

Il **relatore**, quindi, legge lo schema di disciplinare proposto, allegato alla scheda informativa,

Articolo 2

Dopo la lettura dello schema proposto, interviene **Scienza** il quale, in merito all'introduzione dei nuovi vitigni resistenti, di cui all'allegato I del disciplinare, ritiene la documentazione tecnica a corredo dell'istanza idonea ma, nel contempo, rileva che manca l'analisi relativa alla malvidina diglucosilata che potrebbe essere contenuta nei vini rossi ottenuti da Cabernet Cortis.

Risulta importante conoscere tale parametro per l'unico vitigno a bacca nera fra quelli proposti poiché la normativa OIV e UE prevede un limite massimo di 15 mg/litro.

Castelli fa presente che qualora i vini prodotti con il vitigno in argomento non rispettassero i parametri previsti dalla normativa non potrebbero comunque essere posti al consumo.

Alessi ritiene utile acquisire le analisi in argomento per questa e per altre IGT che presenteranno analoghe modifiche.

Moio fa presente che la qualità e la salubrità dei prodotti non è correlata ai valori della malvidina diglucosilata ma qualifica l'identità dei vini.

Lauro precedentemente alla pubblicazione in gazzetta ufficiale della proposta di modifica, ritiene utile acquisire il parametro analitico della malvidina diglucosilata per i vini in questione e, nel contempo, approfondire gli aspetti normativi.

Non chiedendo altri di intervenire **Zanardo** pone in votazione l'articolo 2, comprensivo del riferimento ai vitigni come da Allegato, che è approvato all'unanimità con riserva di acquisire i valori analitici in merito malvidina diglucosilata per il vitigno resistente Cabernet Cortis.

Articolo 4

Dopo la lettura della modifica introdotta, si conviene di cancellare la seguente frase: "*I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni dei vini GP*", ciò in quanto risulta una specificazione superflua.

Articolo 6

Terminata la lettura delle modifiche introdotte l'articolo, posto in votazione è **approvato all'unanimità** dal Comitato Vini.

L'**articolo 9** che riguarda modifiche inerenti solo ad adeguamenti normativi è **approvato all'unanimità** dal Comitato Vini.

Al termine dell'esame, il **Presidente Zanardo** pone in votazione, nel suo complesso, la proposta di disciplinare di produzione della IGP (IGT) **dei vini "Mitterberg"** che, emendata con le variazioni approvate in precedenza ed in attesa prima della pubblicazione della proposta di modifica nella Gazzetta Ufficiale delle analisi relative alla malvidina diglucosilata per il vitigno resistente Cabernet Cortis, è **approvata all'unanimità dal Comitato Nazionale Vini**, secondo il testo allegato al presente verbale (**Allegato 4**).

Escono dalla Sala riunioni il **Dott. Thomas Haas**, rappresentante della Provincia autonoma di Bolzano, e la **Dott.ssa Elke Gruber**, rappresentante del Consorzio dei vini Alto Adige.

Omissis

IL PRESIDENTE DEL COMITATO
NAZIONALE VINI DOP ED IGP
(Michele ZANARDO)

IL SEGRETARIO DEL COMITATO
NAZIONALE VINI DOP ED IGP
(Andrea SQUARCIA)

ALLEGATO – 4

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica “Mitterberg” Articolo 2 - Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg” bianco, rosso e rosato devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a frutto di colore analogo (per il rosato, anche a bacca nera), classificati idonei alla coltivazione o in osservazione per la provincia di Bolzano ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

L’indicazione geografica tipica “Mitterberg”, con la specificazione di uno dei vitigni di cui al precedente comma è riservata ai mosti e ai vini, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, e classificato idoneo alla coltivazione o in osservazione per la provincia di Bolzano, fino ad un massimo del 15%.

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg” è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all’altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica “Mitterberg”, con o senza specificazione di uno o due dei vitigni sopra indicati, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante o passito.

Articolo 4 - Norme per la viticoltura – primo paragrafo

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a IGT “Mitterberg” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo (tipologia Passito)

«**Mitterberg passito**», senza o con la menzione di uno o più vitigni

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol. di cui **effettivo** almeno 9,00 % vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.