



*Ministero delle politiche agricole,
alimentari e forestali*

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

COMMISSIONE TECNICO NORMATIVA

VERBALE RIUNIONE 8 LUGLIO 2022

Il giorno 8 luglio 2022, con inizio alle ore 10,30 su convocazione del Presidente del Comitato Nazionale Vini DOP ed IGP, Prof. Attilio Scienza (rif. note convocazioni 15/3/2022, 28.04.2022, e successive comunicazioni del 29.04.2022 e 1 luglio 2022), si è svolta, tramite video conferenza utilizzando la piattaforma informatica LifeSize, la prosecuzione della riunione della Commissione tecnico normativa del Comitato nazionale vini dell'8 luglio 2022, per l'esame della seguente richiesta di modifica di disciplinare.

- 1. modifica (ordinaria e dell'unione) del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Lago di Caldaro" o "Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee" o "Kalterer").**

Si procede all'appello. Presenti alla seduta in video conferenza, il Presidente di Commissione Paolo Castelletti, Stefano Sequino (dalle ore 11.20). E' presente il Presidente del Comitato Nazionale Vini DOP e IGP, Prof. Attilio Scienza.

Sono, inoltre, presenti, per l'istanza di competenza, i rappresentanti della Provincia Autonoma di Bolzano, Thomas Haas e Andreas Kraus e Maximilian Morlacchi

Per l'Ufficio PQAI IV, sono presenti Andrea Squarcia, Stefania che verbalizzano.

Risultano assenti: Igor Gladich, Palma Esposito, Alberto Mazzoni, Gianluigi Biestro, Gabriele Castelli e il rappresentante della provincia Autonoma di Trento.

Accertato che ai presenti è consentito, con le modalità adottate, sia di seguire la discussione che intervenire in tempo reale alla trattazione degli argomenti posti all'OdG, il **Presidente Castelletti** dà inizio ai lavori indicati nell'OdG.

Punto 1 – O.d.G.) - modifica (ordinaria e dell'unione) del disciplinare di produzione della DOC dei vini “Lago di Caldaro” o “Caldaro” (in lingua tedesca “Kalterersee” o “Kalterer”).

Con la presenza dei rappresentanti della Provincia autonoma di Bolzano, vengono espone le modifiche proposte al disciplinare con gli elementi principali delle relazioni a supporto dell'istanza e, per quanto riguarda la limitazione della zona di imbottigliamento, si evidenzia, che è necessario integrare la documentazione con l'attestazione che gli aderenti alla modifica in argomento rappresentano “almeno il 66% della superficie totale dei vigneti, oggetto di dichiarazione produttiva dell'ultimo biennio”, e di almeno “ il 51% della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio”. Tale percentuale può deve essere indicata dal competente Organismo di controllo o dalla Provincia Autonoma di Bolzano o dalla Provincia Autonoma di Trento.

Inoltre si informa che l'istanza presenta modifiche ordinarie ed unionali e che l'istruttoria di queste ultime seguirà soltanto al termine della pubblicazione della domanda di modifica ordinaria nella GU dell'Unione europea.

Viene, quindi, esaminato lo schema di disciplinare riguardante le modifiche di categoria ordinaria, di seguito si riportano le osservazioni della Commissione.

Preliminarmente si fa presente che per quanto riguarda la richiesta dell'utilizzo del termine Gran Alp, analogamente come già osservato per la modifica del disciplinare della DOC “Alto Adige”, la **Commissione** propone lo stralcio di detta menzione, in quanto sia a livello nazionale che di altri paesi dell'Unione europea sussistono delle denominazioni con il termine “Alp”, che ne pregiudicano il suo utilizzo (Reg. 33/2009– Art. 33).

Articolo 4:

Riguardo il paragrafo concernente la tabella relativa alla resa di uva/ha e al titolo alcolometrico naturale delle uve e il paragrafo riguardante le disposizioni sulle Unità Geografiche Aggiuntive, la Commissione propone le seguenti variazioni (in verde le integrazioni, in barrato le cancellazioni):

“La produzione massima di uve ammesse per i vini “Lago di Caldaro” per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei mosti non deve essere inferiore ai sottoelencati valori:

<i>denom.</i>	<i>Prod max ufa t/ha - Titolo alcol.nat.min (vol%):</i>	
<i>Lago di caldaro anche riserva</i>	<i>140</i>	<i>10</i>
<i>Lago di caldaro scelto anche riserva.</i>	<i>140</i>	<i>11</i>
<i>Lago di caldaro classico anche riserva</i>	<i>140</i>	<i>10</i>
<i>Lago di caldaro classico superiore anche riserva</i>	<i>140</i>	<i>11</i>
<i>Lago di caldaro scelto classico anche riserva</i>	<i>140</i>	<i>11</i>
<i>Lago di caldaro scelto classico superiore anche riserva</i>	<i>140</i>	<i>11</i>
<i>Lago di caldaro con uga anche riserva</i>	<i>105</i>	<i>10,5</i>
<i>Lago di caldaro con Gran Alp</i>	<i>60</i>	<i>11,5</i>

I vini “Lago di Caldaro” con l'indicazione di una delle unità geografiche aggiuntive previste all' Art. 7 provengono da uve raccolte totalmente nelle Unità Geografiche Aggiuntive delimitate. ~~nella loro totalità dalle unità geografiche aggiuntive delimitate~~. Non è consentito, quindi, ~~un~~ il taglio con uve, mosti, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi in fermentazione e vini provenienti da altre Unità Geografiche Aggiuntive ~~al di fuori di dette unità geografiche aggiuntive.~~

La produzione di uve per i vini “Lago di Caldaro” con l’indicazione Gran Alp è consentita se l’età dei vigneti da cui provengono le uve è di almeno 10 anni.”

Articolo 5:

Per il comma d) riformulare come segue:

d) I per i vini “Lago di Caldaro” con la menzione “riserva” è previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni ~~possono essere destinata “riserva” con un periodo di invecchiamento di almeno due anni~~ a far tempo data dal 1° novembre dell’anno di raccolta delle uve ~~della vendemmia.~~

~~e) I Vini “Lago di Caldaro” con indicazione “Gran Alp” possono essere immessi al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 30 mesi dal 1° novembre dell’anno della vendemmia della partita più recente~~

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Si propongono le seguenti variazioni:

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» anche con la menzione classico **e/o riserva:**

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: **morbido**, **secco** armonico, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; **con la menzione riserva 11,005% vol**

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» classico superiore **anche riserva:**

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: **morbido**, **secco** armonico, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; **con la menzione riserva 11,5 % vol**

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lago di Caldaro» scelto in lingua tedesca «Kalterersee Auslese» anche con la menzione Classico **e/o riserva:**

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: : **morbido**, **secco**, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; **con la menzione riserva 12,00 % vol;**

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lago di Caldaro» scelto in lingua tedesca «Kalterersee Auslese» classico superiore **anche riserva:**

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: : **morbido**, **secco**, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

~~Lago di Caldaro» in lingua tedesca «Kalterersee» anche con la menzione “Seelto” e/o classico o classico superiore e/o riserva e con indicazione Gran Alp; colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.~~

~~È in facoltà del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.~~

Articolo 7

Per i comma 7.6 e 7.7, si propongono le seguenti variazioni:

“7.6 Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Lago di Caldaro” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna”. ~~a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 31.10 della legge 238/2016.~~

L’indicazione della vigna ~~è~~ può essere accompagnata con le indicazioni delle Unità Geografiche Aggiuntive ~~cumulabile con le indicazioni delle menzioni geografiche aggiuntive a condizione che siano rispettate le norme previste dal presente disciplinare in riguardo a dette menzioni.~~”

“7.7 Le menzioni tradizionali previste dal presente disciplinare ~~Nella designazione e presentazione dei Vini “Lago di Caldaro” le menzioni tradizionali riserva e/o classico e/o le unità geografiche aggiuntive e/o la menzione vigna e/o la menzione “Gran Alp” devono essere riportate nell’etichettatura di legge dove risultano tutte le indicazioni obbligatorie. Dette menzioni~~ devono essere riportati immediatamente sotto la denominazione “Lago di Caldaro”

~~In caso di utilizzo in etichettatura della menzione Gran Alp, le unità geografiche aggiuntive da cui provengono le uve ai sensi dell’art. 7 comma 4 del presente disciplinare devono essere riportate solo nel contesto della descrizione degli elementi storico tradizionali e/o tecnico culturali e/o di elaborazione e/o delle caratteristiche del prodotto.~~”

Si prosegue con la valutazione delle modifiche di categoria dell’unione.

Articolo 5

Per quanto riguarda la delimitazione della zona di imbottigliamento, come già consigliato per la modifica della DOC “Alto Adige”, si suggerisce di conformare le giustificazioni di tale previsione a quelle della DOP Soave la cui domanda di modifica è stata positivamente accolta dalla Commissione europea e pubblicata nella GUUE n. L/411 del 19.11.2021.

A titolo di esempio si riporta la formulazione adottata nel disciplinare della DOP Soave riguardo la delimitazione della zona di imbottigliamento.

“Conformemente alla normativa nazionale e dell’Unione europea l’imbottigliamento dei vini “.....”, deve essere effettuato all’interno del territorio delimitato di cui al precedente, ed è motivato dall’esigenza di salvaguardare la qualità dei vini, garantire l’origine ed assicurare la tempestività, l’efficacia ed economicità dei controlli.

Infatti, il trasporto e l’imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino “.....”, che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L’imbottigliamento nella zona di origine, con l’assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.

Questi aspetti, associati all’esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine “.....”, consentono di effettuare l’imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L’imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l’Organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell’imbottigliamento del vino, in conformità al relativo piano dei controlli.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino DOP “.....”, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all’autenticità del vino confezionato.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l’imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l’esercizio dell’imbottigliamento della DOP “.....” per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l’entrata in vigore della modifica che introduce l’obbligo di imbottigliamento in zona.”.

Alle ore 12.100 il Presidente **Castelletti** chiede se i presenti hanno ulteriori interventi. Non chiedendo altri di intervenire, il Presidente ringrazia i Componenti e chiude i lavori con l’interruzione del collegamento tramite la piattaforma LifeSize.

IL PRESIDENTE DELLA
COMMISSIONE TECNICO-NORMATIVA
(Paolo CASTELLETTI)