

G.U. Repubblica italiana n. 196 del 21 agosto luglio 1993

**MINISTERO
DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE**

Decreto 3 agosto 1993

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Conegliano».

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963. n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati a termini dell'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica sopra citato, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Conegliano», corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Veneto;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e la proposta del disciplinare di produzione dei vini «Colli di Conegliano» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 54 del 6 marzo 1993;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati alla proposta di disciplinare sopra citata;

Vista la legge 10 febbraio 1992. n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che l'art. 8. comma 3, della predetta legge, concernente modalità procedurali, dispone che il riconoscimento delle denominazioni di origine e la delimitazione delle rispettive zone di produzione vengano effettuati contestualmente all'approvazione dei relativi disciplinari di produzione con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge. concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata «Colli di Conegliano» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio il proprio prodotto, a cominciare da quello proveniente dalla vendemmia 1993, con la denominazione di origine controllata «Colli di Conegliano» sono tenuti ad effettuare la denuncia dei relativi terreni vitati – ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve - entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Limitatamente alle tipologie bianco, rosso e Torchiato di Fregona, in deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore

del disciplinare medesimo, possono essere iscritti, a titolo transitorio, nel albo dei vigneti previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art. 2 purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Quanto previsto al comma precedente è applicabile alla tipologia Refrontolo passito purché le viti di vitigni diversi da quelli indicati all'art. 2 del citato disciplinare di produzione non superino del 10% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione di detto vino.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui ai precedenti comma saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura. Il predetto ufficio compiuti i necessari accertamenti, provvederà a segnalare alla locale Camera di commercio le variazioni apportate nei vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Conegliano»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Colli di Conegliano» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione «Colli di Conegliano» senza altra qualificazione è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni delle seguenti varietà presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nelle seguenti proporzioni:

Incrocio Manzoni 6.0.13: minimo 30%;

Pinot bianco e/o Chardonnay: minimo 30%;

possono concorrere, inoltre, le uve delle varietà Sauvignon e/o Riesling (Riesling renano) nella misura massima del 10%.

La denominazione «Colli di Conegliano» accompagnata obbligatoriamente dalla specificazione tipologica «rosso» è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni delle seguenti varietà presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nelle seguenti proporzioni:

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Marzemino e Merlot in misura non inferiore al 10% per ciascuna varietà Il Merlot non può superare in ogni caso il limite massimo del 40%;

possono concorrere, inoltre, nella misura massima del 10% le uve della varietà Incrocio Manzoni 2.15.

La denominazione «Colli di Conegliano» Refrontolo passito è riservata al vino rosso ottenuto con le uve della varietà Marzemino provenienti dai vigneti ubicati all'interno del territorio di cui al successivo articolo 3, lettera C);

possono concorrere, inoltre, nella misura massima del 5% le uve provenienti da vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Treviso.

La denominazione «Colli di Conegliano» Torchiato di Fregona è riservata al vino passito bianco ottenuto con le uve provenienti dai Vitigni delle seguenti varietà presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nelle seguenti proporzioni e ubicati all'interno del territorio di cui successivo articolo 3, lettera B):

Prosecco, minimo 30%;

Verdiso, minimo 30%;

Boschera, minimo 25%;

possono concorrere, inoltre, nella misura massima del 15% le uve provenienti da vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Treviso.

Art. 3.

A) La zona di produzione dei vini «Colli di Conegliano» comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni della provincia di Treviso:

Conegliano, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto, Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, Cordignano, Colle Umberto, San Fior, San Vendemiano e Vidor.

Tale zona è così delimitata:

si prende come punto di partenza per la delimitazione dei confini il centro storico di Conegliano, da qui, percorrendo la provinciale si raggiunge località Ferrera e ci si inserisce sulla strada statale n. 13 Pontebba. Superata Susegana, verso ovest, il confine devia lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca. Da Colfosco, seguendo la strada Mercatelli che passa per la località Miane, il confine procede fino al bivio per Falzé, per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte della Priula-Pieve di Soligo) che fa capo a via Chisini. Attraversato il centro urbano, il confine seguendo la via Schiratti giunge quindi a Soligo dove devia a sinistra e continua lungo la strada provinciale Soligo-Ponte di Vidor. Dal centro di Vidor, prosegue lungo la strada che porta, attraverso Villa Vergerio (quota 150) in località Abbazia; da qui prende il confine comunale tra Vidor e Pederobba, seguendolo in direzione nord. Prosegue quindi lungo il confine comunale tra Vidor e Valdobbiadene e, successivamente, lungo il confine comunale tra Farra di Soligo e Valdobbiadene, finché si incrocia con la strada maestra che da Col San Martino giunge a Combai, finché incrocia il confine comunale tra Miane e Valdobbiadene che segue fino ad incrociare la curva di livello a quota 500 al di sopra dell'abitato di Combai. Si segue detta linea di livello verso est, fino all'altezza Tragol de Rava in comune di Vittorio Veneto. Da qui il confine attraversa, con una linea retta in direzione sud-est, la valle sino in località Pradal Alto sempre in comune di Vittorio Veneto, dove si incontra la linea di livello di quota 500 e passando a nord del comune di Fregona e Sarmede ci si congiunge a quota 608, con il confine della provincia di Pordenone in località Valbona. Si segue in direzione sud detto confine provincia le fino ad incrociare la strada che porta al centro di Villa di Villa attraverso quota 54 e Borgo di Sotto. Da Villa di Villa il limite di confine prosegue in direzione ovest passando sotto Villa Belvedere C. Marinetti e seguendo la carrareccia giunge a quota 99 dove incontra il confine comunale tra Sarmede e Cordignano. Percorre detto confine fino ad incontrare la strada comunale per Sarmede che percorre attraversando località al Col. Dal centro di Sarmede prosegue per la comunale che porta a Cappella Maggiore, oltrepassa detta località fino ad incrociare la strada per Vittorio Veneto a quota 94. Da qui prosegue verso detto centro, oltrepassa il tiro a segno ed a quota 131 piega in direzione ovest ed attraversa il centro di Vittorio Veneto in direzione di Cozzuolo. Prima di giungere al sottopasso dell'autostrada A27 a quota

134, prende in direzione sud la strada che passa sopra case Moret e ad est di Villa Vianello fino a quota 158, dove incontra l'autostrada e prosegue lungo la stessa fino al cavalcavia della strada che porta a Casello cinque a quota 97. Segue detta strada fino a quota 88 dove incrocia il torrente Cervada che segue fino a giungere sulla statale che porta al centro di Conegliano dove era iniziata la delimitazione. Fa parte dell'area di produzione dei «Colli di Conegliano» l'area collinare posta a nord della statale n. 13 così delimitata: si parte dalla località Mescolino in direzione ovest lungo la strada per Vittorio Veneto e ' prima del ponte di Borgo Campion la linea di confine prosegue lungo la linea di quota 100 in direzione sud, passa per località Lova, sotto Borgo Fioretti, ad est di Borgo Cordenzin, fino in località Poser dove prosegue in direzione ovest sulla strada comunale fino a giungere nei pressi degli stabilimenti posti lungo il torrente Mellare Vecchio. Dalle spalle degli stabilimenti seguendo l'unghia della collina giunge fino a C. Torron, dove segue la strada per quota 80 fino all'autostrada e proseguendo sempre sull'unghia della collina passa a nord di Palazzo Malvolti, fino a quota 72 e lungo la carrareccia giunge a quota 76, località Camerin, dove incontra il canale Enel che percorre in direzione nord fino a ritornare al punto di partenza in località Mescolino.

B) La zona di produzione del vino «Colli di Conegliano» Torchiato di Fregona comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni:

Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore.

Tale zona è così delimitata:

a partire dalla linea di livello a quota 500, che circonda il confine a nord, la delimitazione scende lungo la demarcazione comunale di Vittorio Veneto e Cappella Maggiore fino a raggiungere la strada statale n. 422, si prosegue per breve tratto verso ovest lungo detta statale fino a quota 134, da qui si prende la strada per Cordignano e dopo aver oltrepassato Borgo Gobbi a quota 94, si prosegue in direzione est lungo la strada per il centro comunale di Cappella Maggiore. Da qui prosegue per Borgo Villa, lungo la strada più a nord, che oltrepassa il torrente Corron a quota 115. Da Borgo Villa il confine prosegue per C. Amistani, C. Zanatta fino all'incrocio a quota 110 dove procede lungo la strada per Sarmede, scende in direzione sud fino a quota 94, dove piega a sinistra lungo la strada che passa per quota 90 fino a quota 104 sopra Borgo Palù. Da qui segue il sentiero che passa per Madonna di Val fino a quota 286, sotto località Rugoletto, dove piega ad est per quota 294, C. Salvador dove incontra il confine comunale che segue in direzione nord dove incontra nei pressi della Malga Salamina, la curva di livello di quota 500 che percorre fino a ritornare al punto di partenza.

C) La zona di produzione del vino «Colli di Conegliano» Refrontolo passito comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni:

Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto.

Tale zona è così delimitata:

partendo dalla località Mire a quota 200, in comune di Refrontolo, la delimitazione segue la strada comunale per San Pietro di Feletto, dove, raggiunto detto centro, piega in direzione ovest per la strada che attraversa la località C. Bittus fino ad incontrare a quota 97 la comunale Pare-Pieve di Soligo.

Da qui segue il confine del comune di Refrontolo prima in direzione sud, quindi ovest ed infine nord, fino ad incontrare la comunale Refrontolo-Solighetto a levante della località C- dal Col. Segue detta strada in direzione di Solighetto e, dopo averne oltrepassato il centro piega verso nord lungo la strada per Follina.

Giunti a località Castelletto la delimitazione segue il confine comunale Pieve di Soligo-Follina, fino a raggiungere in prossimità del Col Franchin, dove si ritrova il confine comunale nord di Refrontolo che si segue in direzione est e quindi sud fino a ritornare al punto di partenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Colli di Conegliano» devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati, le peculiari caratteristiche di qualità

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo i vigneti esposti favorevolmente ed ubicati in giacitura collinare.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

Sono quindi ammesse le forme a contro spalliera e sono vietate le forme di allevamento espanse ed in particolare quelle localmente note con il nome a raggi.

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Produzione massima uva/ha tonnellate	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Bianco	10	11%
Rosso	9	11,50%
Refrontolo passito	10	11%
Torchiato di Fregona	10	10%

La densità minima di piante per ettaro e la resa massima di uva per ceppo per la produzione dei sotto elencati vini devono essere le seguenti:

Tipologia	Numero minimo ceppi per ettaro	Resa massima uva per ceppo – kg
Bianco	2.500	4,0
Rosso	2.500	3,5
Refrontolo passito	2.500	4,0
Torchiato di Fregona	2.500	4,0

Per la tipologia «Torchiato di Fregona», in deroga ai limiti di cui al comma precedente, per gli impianti già esistenti alla data di entrata in vigore del presente disciplinare il limite di ceppi per ettaro è portato a 1.500 ed il limite di produzione a 6 kg per ceppo.

In annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata a detti limiti attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

Il presidente della giunta regionale del Veneto su richiesta motivata delle organizzazioni di categoria interessate, e previo parere espresso dal Comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di

cui alla legge regionale n. 55/85 può, allo scopo di tutelare l'immagine dei presenti vini, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione Doc, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini ed alla Camera di commercio di Treviso.

I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite dal presente disciplinare, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione dei tipi bianco, rosso, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento in bottiglia laddove obbligatori, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3, lettera A).

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni compresi solo in parte nell'area di produzione delle uve, nonché nel comune di Valdobbiadene e Orsago.

La conservazione, per l'appassimento delle uve destinate alla vinificazione dei tipi «Torchiato di Fregona» e «Refrontolo passito», nonché la vinificazione delle stesse, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento in bottiglia laddove obbligatori, devono essere effettuati all'interno della sola zona di rispettiva produzione, di cui all'articolo 3, lettere B) e C), e dei comuni ad essa limitrofi.

E' tuttavia facoltà del ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, sentito il parere della Regione Veneto, autorizzare le suddette operazioni per la produzione dei vini «Colli di Conegliano» anche al di fuori delle rispettive aree previste dai comma precedenti, semprechè le ditte richiedenti, singole o associate, attestino la conduzione dei vigneti regolarmente iscritti all'albo camerale alla data di pubblicazione del presente decreto.

La vinificazione dei tipi «Torchiato di Fregona» e «Refrontolo passito» può avvenire solo dopo che le uve siano state sottoposte ad appassimento naturale fino a portarle ad un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore rispettivamente al 15% ed al 14%.

La resa massima delle uve in vino ammessa alla certificazione Doc non deve essere superiore al 65% per il tipo bianco, 70% per il tipo rosso, 45% per il tipo Refrontolo passito ed al 25% per il tipo Torchiato di Fregona.

Qualora la resa superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Il tipo bianco non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Il tipo rosso può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno e tre mesi di affinamento in bottiglia. Tale periodo decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il tipo «Torchiato di Fregona» non può essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia, con un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

Il tipo «Refrontolo passito» non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo alla vendemmia, con un affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

Art. 6.

I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: giallo paglierino;
odore: vinoso, con gradevole profumo aromatico caratteristico;
sapore: secco, sapido, fine, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Rosso:

colore: rosso rubino, tendente al granato;
odore: vinoso, caratteristico, mediamente erbaceo, profumo gradevole, più intenso se invecchiato;
sapore: asciutto, sapido, di corpo, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 20 per mille.

Torchiato di Fregona:

colore: giallo dorato carico;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, rotondo, pieno, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui svolto almeno 14%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 20 per mille.

Refrontolo passito:

colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: amabile o talvolta leggermente dolce, vellutato, di corpo, armonico, sapido, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui svolto almeno 12%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 22 per mille.

E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Conegliano» Torchiato di Fregona e «Colli di Conegliano» Refrontolo passito o Passito di Refrontolo, tali menzioni geografiche e di tipologia devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.

In sede di designazione le predette menzioni geografiche e di tipologia aggiuntive devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine «Colli di Conegliano».

Nella designazione e presentazione dei vini «Colli di Conegliano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: riserva, superiore, extra, scelto, selezionato e similari.

E' tuttavia 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 il consumatore.

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

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

E' obbligatorio riportare inoltre, sia in etichetta sia nella documentazione prevista dalla specifica normativa l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

I tipi bianco e rosso devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro, aventi rispettivamente le capacità massime di litri 0,75 e 3, e devono essere chiuse con tappi di sughero o conglomerato a base di sughero.

Per l'immissione al consumo del tipo «Torchiato di Fregona» possono essere utilizzate unicamente bottiglie di vetro del tipo bordolese di capacità 0,35 e 0,50 litri.

Per l'immissione al consumo del tipo «Refrontolo passito» possono essere usate unicamente bottiglie di vetro di capacità 0,75 litri.

Per tutte le precedenti confezioni può essere utilizzato unicamente un abbigliamento consono ai caratteri di pregio dei vini di cui alla presente denominazione.

Articolo 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Colli di Conegliano» vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste

DIANA