



*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

Prot. n. 9979 del 07/02/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del nome della Denominazione di Origine Controllata “Riviera del Garda Bresciano” in “Riviera del Garda Classico”, del disciplinare di produzione e del relativo documento unico riepilogativo con inclusione come sottozona della Denominazione di Origine Controllata “Valtènesi” e la conseguente cancellazione della medesima Denominazione di Origine, nonché la trasmissione alla Commissione UE.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l’esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso i disciplinari consolidati ed i relativi fascicoli tecnici delle DOP “Riviera del Garda Bresciano” e “Valtènesi”;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata tramite la Regione Lombardia, dal Consorzio Valtènesi, con sede in Puegnago del Garda (BS), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Riviera del Garda Bresciano” in “Riviera del Garda Classico” con inclusione come sottozona della Denominazione di Origine Controllata “Valtènesi” e conseguente cancellazione della medesima Denominazione di Origine Controllata, nel rispetto della procedura prevista dal citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articolo 7, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2008 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 2 settembre 2016 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 217 del 16 settembre 2016;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Riviera del Garda Classico" e di cancellazione della DOP "Valtènesi", nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione e la richiesta di cancellazione della citata DOP;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

- 1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Riviera del Garda Classico", del relativo documento unico, nonché della cancellazione della DOP "Valtènesi";
- 2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, nonché la richiesta di cancellazione della DOP "Valtènesi", tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 7 febbraio 2017

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

- A) PROPOSTA DI MODIFICA DEL NOME DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO” IN “RIVIERA DEL GARDA CLASSICO” E DEL RELATIVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE.

(N.B.: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di Word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

Art. 1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata ~~«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano»~~ «Classico» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ~~ed e~~ ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:

- Bianco;
- Rosso anche superiore;
- Groppello;
- Chiarretto;
- Spumante rose' nelle categorie Vino spumante e Vino spumante di qualita'.

La sottozona Valtenesi e' regolamentata nell'allegato 1, in calce allo stesso disciplinare, che ne costituisce parte integrante.

Art. 2 Base ampelografica

1) Il vino «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Classico bianco deve essere ottenuto dalle uve dei vitigni «provenienti in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Riesling Italico» e/o «(Riesling Renano) presenti nei vigneti italico e/o Riesling renano) minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 100%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni “raccomandati” e/o “autorizzati” 50% altri vitigni a bacca bianca per la provincia di Brescia fino ad un massimo del 20% con esclusione di uve di idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 2 del presente disciplinare, ivi compresi i vitigni aromatici, che non possono superare il 5%.

2) I vini «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Classico nelle tipologie rosso e, rosso superiore, chiarretto devono essere ottenuti dalle uve dei seguenti vitigni, presenti nei vigneti in ambito aziendale dai vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: aventi la seguente composizione varietale: Groppello (nei tipi Gentile, S. Stefano e Mocasina), S. Stefano) per un minimo del 30-60%;

Sangiovese 10-25%;

Marzemino (Berzemino) 5-30%;

Barbera 10-20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni raccomandati e Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o autorizzati per la provincia di

Brescia congiuntamente, fino ad un massimo del ~~40%-70%~~, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.

Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 25%, le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 2 del presente disciplinare.

Nell'ambito di detto 25%, i vitigni Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenere e Merlot non possono concorrere complessivamente per più del 10%.

3). Il vino ««Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Classico» Gropello e deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vitigni costituiti per almeno l'85% dal vitigno in ambito aziendale da vigneti aventi la seguente composizione varietale: Gropello (nei tre tipi: biotipi: Gentile, Gropellone e Mocasina), S. Stefano) per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino in misura non superiore al 15%, le uve provenienti da altri vitigni raccomandati od autorizzati per la provincia di Brescia, a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15% ed iscritti nel Registro

Articolo Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con un decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 2 del presente disciplinare.

Art. 3

Zona di produzione

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata ««Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Classico» comprende l'intero l'intero territorio dei seguenti comuni, in provincia di Brescia: Limone sul

Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Salò, Roe' Volciano, Villanuova sul Clisi,

Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Per il <<<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> <<bianco>> Classico» Bianco sono da considerarsi non idonei, ai fini della iscrizione nell'albo nell'albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i terreni compresi nei seguenti perimetri relativi alla zona sud del lago Lago di Garda e facenti già parte delle denominazioni di origine controllata ««S. Martino della Battaglia»» e ««Lugana»»:

1) la zona da escludere è delimitata a nord dal lago Lago di Garda e, per le altre direzioni da una linea che segue il confine comunale di Sirmione ad est, che partendo dal lago segue il confine della provincia

Provincia di Brescia fino a località localita' Rondinelli; a quota 94, da cui segue ancora il confine della provincia verso sud fino alla strada di Pozzolengo. Da questo punto il limite segue la strada per Pozzolengo,

ponte dell'Irtadell'Irta, Ballino e fino a km 11 ove incontra il confine provinciale che segue a nord-ovest fino all'altezza all'altezza di quota 121; da qui segue la strada per Ferrarone quella che verso nord e nord-est,

porta Madonna della Scoperta, Fenil Nuovo, c.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro, il limite procede verso nord sulla strada che passando da c.na Venga giunge sulla autostrada della Serenissima; segue questa verso est fino a c.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando per Casette Pomo, Villa Venga, Bogliaco, Pigna, c.na Tese e a nord di Villa Arriga giunge al lago di Garda; Lago di Garda;

___2) partendo dalla stazione ferroviaria di Lonato, segue la linea ferroviaria in direzione est fino ad incontrare la statale n. 11. Segue la strada statale n. 11 fino a quota 137 (gruppo di Rovere)- e ~~l'abbandona~~ ~~l'abbandona~~ per seguire la strada che andando verso sud passa per Casetta e quindi passa sotto ~~l'autostrada~~ ~~l'autostrada~~ della Serenissima e da qui segue la strada per S. Cipriano. Passa in fianco a S. Cipriano sempre seguendo la strada, fino alla carrareccia che va in direzione di c.na Gerardi (quota 206) quindi il confine passa per la linea di massima pendenza attraverso c.na Gerardi fino ad intersecare la strada che la Lonato porta a Castel Venzago. Segue questa strada fino a ~~località~~ ~~località~~ Tiracul e poi passa a sud fino a Brodonella. Da Brodonella segue la strada che va fino a Ghetto e la segue ancora fino a Ghetto Superiore a quota 163. Da quota 163 il confine taglia in linea fino a c.na Puledra. Scende da c.na Puledra fino ad intersecare la mulattiera che passa sotto Monte Nuvolo e arriva a le Crociere. Qui imbocca la carrareccia che porta a Malocco di Sopra e da Malocco di Sopra segue la strada che porta a Lonato. Attraversa ~~l'autostrada~~ ~~l'autostrada~~ Serenissima in ~~prossimità dell'ex~~ ~~prossimità dell'ex~~ convento ed oltrepassando il sottopassaggio segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Lonato.

Art. 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ~~«Riviera del Garda Bresciano»~~ o ~~«Garda Bresciano»~~ «Classico» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati. ~~Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo soltanto i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione situati ad una altitudine non superiore ai 350 metri s.l.m. e con esclusione di terreni pianeggianti umidi.~~

1. Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore ~~3500~~ 4000 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

2. I sesti ~~d'impianto~~ d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche ~~dell'uva~~ dell'uva e del vino.

~~E'~~ 3. E' vietata ogni pratica di forzatura. ~~E'~~ tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo E' consentita l'irrigazione di soccorso ~~a condizione che sia effettuata conformemente alle disposizioni di carattere tecnico impartite dalla Regione Lombardia.~~

~~La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.~~

~~Le rese massime di uva per i nuovi impianti e per i sovrainnesti devono essere le seguenti:~~

~~nuovi impianti:~~

~~1° anno: produzione rivendicabile zero;~~

~~2° anno: produzione rivendicabile zero;~~

~~3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare;~~

~~sovrainnesti:~~

~~1° anno: produzione rivendicabile zero;~~

~~2° anno: produzione rivendicabile fino al 50% della resa indicata nel disciplinare;~~

~~3° anno: produzione rivendicabile fino al 100% della resa indicata nel disciplinare.~~

~~A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.~~

~~La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 68%.~~

~~Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. La Regione Lombardia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto, delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.~~

~~Articolo 5 4.
Norme per la vinificazione~~

~~Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art.3 e comunque, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, nell'ambito del territorio della provincia di Brescia.~~

~~Tuttavia è facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire, su richiesta, che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nei territori delle provincie di Verona e Mantova, limitrofi alla provincia di Brescia. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «ai vini «Riviera del Garda Bresciano»» o «Garda Bresciano» bianco Classico» una resa di uva per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% come indicato nella tabella seguente:~~

Tipologia di vino	Max. Uva/ha (t)	Min. % vol.
Riviera del Garda Classico, bianco	12	10.0
Riviera del Garda Classico, rosso e chiaretto	12	10.5
Riviera del Garda Classico, rosso superiore	11	11,0
Riviera del Garda Classico, Gropello	12	10.5
Riviera del Garda Classico, spumante rose'	12	9,5

5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. La Regione Lombardia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, può stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito schedario vitivinicolo.

La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

7. La Regione Lombardia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

8. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro rivendicabile per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo.

9. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

10. La Regione Lombardia, su richiesta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione ed essere successivamente sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata di cui all'art. 3 e comunque tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, nell'ambito del territorio della Provincia di Brescia. Restano valide le autorizzazioni finora concesse ai sensi del disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale 26 giugno 2009.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche costanti e leali, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, fra cui la pratica della rifermentazione tipo «governo uso toscano» da effettuare con l'osservanza delle vigenti disposizioni, limitatamente al «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» rosso. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti all'Albo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano», deve avvenire prima della richiesta di campionatura per il riconoscimento della denominazione, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

4. Per la produzione del vino «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Classico» chiaretto, la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle parti solide.

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1 gennaio successivo all'annata 5. Per tutte le tipologie di produzione delle uve.

La vino a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Bresciano» Classico» e' ammessa la vinificazione congiunta o «Garda Bresciano» può essere riservata per designare il vino spumante Rosè o Rosato ottenuto con mosti e vini base provenienti dai vigneti di cui all'art.2, par 2 che rispondono alle condizioni previste dal disciplinare e utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale atti a produrre il tipo brut o extra brut, disgiunta delle uve. Le operazioni di spumantizzazione devono avvenire nell'ambito del territorio delle 6. I mosti ed i vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» rose' spumante devono essere elaborati attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale Charmat o il metodo classico. Nella designazione di detto spumante non e' consentito il termine «chiaretto» e deve essere utilizzato, invece, obbligatoriamente il termine rose'.

La zona di elaborazione dei vini spumanti comprende le province di Verona, Mantova, Brescia, Vicenza e Verona-Treviso.

Le uve destinate alla produzione 7. Per i vini «Riviera del Garda Classico» la resa massima dell'uva in vino base finito non può essere superiore al 70%.

8. Per tutte le tipologie qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

9. La Regione Lombardia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per la preparazione del tipo spumante naturale ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» anche per singola tipologia, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione e' tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo.

10. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'art. 4, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto 10.

11. La Regione Lombardia con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte quantitativi dei mosti e dei vini di cui il precedente punto, alla certificazione a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico».

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» all'atto dell'immissione al consumo, devono assicurare unrispondere alle seguenti caratteristiche:

Riviera del Garda Classico bianco:

- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fresco, armonico delicato e caratteristico con eventuali sentori floreali;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

Riviera del Garda Classico chiaretto:

- colore: da rosa tenue al rosa intenso;
- odore: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, fine;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Riviera del Garda Classico rosso:

- colore: rosso rubino anche intenso, talvolta granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, fruttato, talora speziato;
- sapore: secco, sapido, caratteristico, talora con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,50% vol;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Riviera del Garda Classico rosso superiore

- colore: rosso rubino, talora riflessi granati;
- odore: ampio, complesso, talvolta speziato;
- sapore: secco, vellutato, di struttura, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5.

~~In tal caso devono essere oggetto di specifica denuncia da parte dei produttori e possono essere destinate solo alla produzione del tipo spumante rosato della denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>>.~~

~~Articolo 6~~

~~Caratteristiche al consumo~~

~~I vini a denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>>, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:~~

~~<<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> bianco:~~

~~colore: paglierino con riflessi verdognoli, brillante;~~

~~profumo: delicato, caratteristico, talvolta lievemente aromatico;~~

~~sapore: delicatamente amarognolo, vellutato con leggera vena salina;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~11~~12,00% vol.;~~

~~acidita' totale minima: 5,5 g/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 14 g/l.~~

~~<<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> chiaretto:~~

~~colore: rosato cerasuolo con riflessi rubini;~~

~~profumo: delicato e gradevole;~~

~~sapore: morbido, con fondo neutro o leggermente amarognolo che ricorda la mandorla amara;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;~~

~~acidita' totale minima: 5,5 g/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 15 g/l.~~

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» rosso:

colore: rosso rubino brillante;

profumo: vinoso, caratteristico;

sapore: sapido, caratteristico, con fondo leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; 12% vol. per il superiore;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» novello:

colore: rosso rubino con note violacee;

profumo: intenso di frutti rossi e fiori;

sapore: gusto fresco e sapido, tannicita' delicata;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«

Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» Classico Gropello:

- colore: rosso rubino brillante; piu' o meno intenso;

profumo: vinoso, - odore: fruttato, caratteristico, talvolta leggermente speziato;

- sapore: vellutato, secco, sapido, gentile, con fondo leggermente amarognolo; talvolta con retrogusto ammandorlato;

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

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Riviera del Garda Bresciano» «Garda Bresciano» rose' o rosato:

spuma sottile con grana fine e persistente;

colore: rosato piu' o meno intenso;

odore: fragrante con sentore fruttato quando e' spumantizzato con il metodo charmat, bouquet fine composto

proprio della fermentazione in bottiglia qualora spumantizzato con il metodo tradizionale;

sapore: fresco, sapido, persistente, con sensazione finale di

ammandorlato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Riviera del Garda Classico Spumante rose':

- spuma: fine e persistente;

- colore: rose' piu' o meno intenso;

- odore: fragrante, fruttato quando spumantizzato con il metodo charmat; bouquet fine proprio della fermentazione in bottiglia quando spumantizzato con il metodo tradizionale;
- sapore: da dosaggio zero a demi-sec, fresco, sapido, persistente, talvolta con retrogusto ammandorlato;
- titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;
residuo zuccherino: non superiore a 15 gr/l.

~~E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare con proprio decreto, i limiti sopra~~

~~indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo~~

Articolo

2. Qualora vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

~~Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> avente diritto alla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12% vol. ed aver superato un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.~~

~~Il vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> rosso, imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purché la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.~~

~~Il tipo spumante naturale del vino <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> <<rosato>> o <<rosé>> all'atto dell'immissione al consumo dovrà avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,5 e la sua acidità totale dovrà essere inferiore al 6 per mille~~

Articolo 8

Confezionamento

~~Alla denominazione di origine controllata <<Riviera del Garda Bresciano>> o <<Garda Bresciano>> è 1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta/aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi riserva, «fine», «scelto», «selezionato» e simili.~~

~~E' similari. E' tuttavia consentito l'uso/uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e, marchi privati purché, non abbiano aventi significato laudativo e non siano tali da idonei a trarre in inganno l'acquirente, il consumatore.~~

~~E' 2. E' consentito altresi l'uso/uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimenti a frazioni, fattorie,~~

~~zone, aree, località e mappali, compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e riferimento alle vigne dalle quali effettivamente~~

~~provengono le uve da cui il vino è così' qualificato è stato ottenuto, alle condizioni~~

~~Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.~~

~~L'indicazione dell'annata di produzione è obbligatoria per il «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» grollato e per il «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda Bresciano» designato con la menzione superiore o designato con la menzione novello.~~

~~L'indicazione del colore per il tipo spumante naturale del vino «Riviera del Garda Bresciano» o «Garda~~

~~Bresciano» deve essere effettuata utilizzando esclusivamente i termini rosato o rosé.~~

Articolo della normativa vigente.

3. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia spumante e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

4. Nella designazione del vino Riviera del Garda Classico tipologia rosato, l'uso della menzione charetto e' obbligatoria.

Art. 8. Confezionamento

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino al volume nominale massimo di 5 litri. E' altresì consentita la sola tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino «Riviera del Garda» «Classico» condizionato in recipienti ammessi dalla normativa vigente fino a 60 litri.

2. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona e il tappo a strappo.

Art. 9. Legame con l'ambiente geografico

aA) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Per Riviera del Garda, Classico, nel particolare aspetto agronomico che qui viene preso in considerazione, si intende la plaga viticola della ~~provincia~~Provincia di Brescia che occupa la parte occidentale ~~dell'anfiteatro~~dell'anfiteatro morenico Benacense e, ~~più~~ più precisamente, il territorio Gardesano delle coline moreniche comprese fra la riva di ~~Salò~~Salò e Desenzano ad oriente ed il corso del fiume Chiese ad occidente.

Per il microclima ambiente, non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne invece la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, possiamo senz'altro senz'altro ritenere la zona omogenea, e così pure per le altre meteore.

Fattori umani rilevanti per il legame

Questo territorio corrisponde esattamente a quella zona che, per ragioni storico-economiche, si differenziava da tutte le altre ~~del Garda,~~ occidentale ed orientale e nord e veniva denominata come «Riviera del Garda» dove la «R» veniva scritta con la lettera maiuscola, dando alla parola «Riviera» un significato specifico che ~~indieava~~e indica ancora oggi, quel particolare territorio.

Tutto ciò Con il tempo ed in anni più recenti alla identificazione Riviera si è aggiunta la specificazione «Classico» e/o Bresciano per identificare questi vini del Lago di Garda come quelli di più antica origine e storia commerciale. Tutto ciò che in esso veniva prodotto, si commercializzava con la denominazione di origine ed è per questo che ancora oggi i prodotti locali, quali, limoni, olio, alloro e vino, si distinguono con l'aggettivazione «Riviera del Garda».

Classico e Riviera Valtenesi. Con Valtenesi si identifica un'area più centrale e prevalentemente collinare della Riviera, tradizionalmente coltivata alla produzione di uve Gropello, vitigno che si coltiva e vinifica esclusivamente nella sponda occidentale del lago. I vini Rossi prodotti nella Riviera del Garda Classico che sempre sono stati l'orgoglio della produzione agricola di questa zona, ~~son~~ sono andati, nel tempo, delineandosi nettamente in tre tipi: il «Riviera del Garda Rosso», il «Riviera del Garda tipologie «Rosso», «Rosso Superiore» e ed il famoso «Riviera del Garda più rinomato «Chiaretto».

». Per confermare l'uso di queste denominazioni, basta sfogliare i cataloghi di alcune delle più accreditate Esposizioni e Concorsi Vinicoli-

dal '900 ad oggi. Anche nella tradizione popolare è ben preciso il concetto e il tipo dei vini della Riviera del Garda e ne è la prova il fatto che, aggirandosi nelle trattorie, osterie o ristoranti chiedendo il vino della Riviera, ci si vede servire, senza possibilità di equivoci, quel determinato vino.

Il terreno agrario della zona di produzione dei vini «Riviera del Garda» è Classico e' costituito da un mosaico di diversa natura e origine, che non si può convenzionare o descrivere in modo rapido, senza suscitare incertezze o dubbi.

b)

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed

organoleptico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

~~Il Garda Bresciano o~~ Riviera del Garda Bresciano Classico Bianco assume aromaticità delicate più o meno

intense a seconda delle percentuali dei duequattro vitigni. Armonico, equilibrato e fresco, leggermente

ammandorlato aromatico. Il ~~Garda Bresciano o~~ Riviera del Garda Bresciano Classico Chiaretto è sicuramente il vino più originale e caratteristico della Denominazione, unico nelle sue piacevolissime caratteristiche, ottenuto dalle uve rossea bacca nera del ~~Garda Bresciano o~~ Riviera del Garda Bresciano Classico rosso, ma vinificato in modo da ottenere un vino dal colore rosato «tenue «petalo di rosa»» con una sorprendente aromaticità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una giusta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e una buona struttura. Il ~~Garda Bresciano o~~ Riviera del Garda Bresciano Classico Gropello, ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarity enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi prevalentemente nell'area più ristretta della Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del Lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina ed il Santo Stefano. È il Gropello e' il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna

a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle

uve, dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il “Valtenesi «Riserva»”, prodotto più piu' ricco,

intensamente speziato di spezie dolci, ~~corposo~~, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente, ma dalla ~~tannicità tannicità'~~ morbida, adatto al medio invecchiamento. ~~Il Garda Bresciano Novello: dalla particolare ed elaborata tecnica di vinificazione obbligatoria per ottenere questo gioioso vino, detta “macerazione carbonica”, condotta sulle uve rosse locali, si sprigionano strabilianti profumi di piccoli frutti di bosco, sapori freschi e delicati.~~
e

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Per meglio comprendere la natura di questo terreno, è e' bene rifarsi alla sua lontana origine.

Diverse furono le invasioni glaciali che formarono ~~l'anfiteatro~~ l'anfiteatro morenico del Lago di Garda, intercalate da grandi alluvioni che portarono ad una varia e complessa costituzione del terreno in generale e del terreno agrario in particolare, tenendo conto anche delle disgregazioni e decomposizioni delle rocce di base che vanno dagli gneiss ai calcari, dal granito ai porfidi alle arenarie, le quali sono tutte rocce costitutive del bacino idrologico del Chiese, del Garda e ~~dell'Adige, dell'Adige,~~ i cui ghiacciai e le cui alluvioni,

incontrandosi e sovrapponendosi, crearono ~~l'anfiteatro~~ l'anfiteatro morenico.

Ma la ~~complessità~~ complessità' non è e' dovuta solo alla ~~difformità~~ difformità' delle rocce madri, bensì al loro grado di disfacimento e dilatazione, ed alla ricostituzione dei vari sedimenti.

Come risultato grande importanza assume il “«ferretto»”, dovuto in gran parte alla decalcificazione in loco della morena; la permanenza, nelle zone più piu' elevate e nelle cime collinari, di masse ghiaiose prevalentemente calcaree e ~~presso~~ è presso che' nude, sia a causa del periodo morenico cui appartengono, che al

dilavamento accennato; le formazioni di terreni finissimi e chiari, costituiti da fanghiglia emergente delle morene profonde, i sedimenti lacustri di natura solitamente argillosa creati, insieme con i circostanti terreni, da laghi scomparsi o dallo stesso Garda che si è e' ritirato abbassandosi; i giacimenti spesso stratificati di ghiaia, di sabbia più piu' o meno fine e dipendenti dalle alluvioni preglaciali ed interglaciali.

Non solo questi terreni variano la latitudine anche per superfici molto ridotte, ma anche in ~~profondità~~ profondità'. Basta infatti, in alcuni casi, ~~un'aratura~~ più un'aratura piu' profonda del solito, per mettere in evidenza strati sottostanti di natura completamente diversa.

La configurazione di questa zona è e', in grandi linee la seguente: un conglomerato di natura morenica spartito nei sensi di maggior diametro da un crinale di colline che da una parte degrada verso il lago e ~~dall'altra~~ dall'altra verso il fiume Chiese.

~~L'andamento~~ L'andamento dei due versanti è e' molto vario, ricco di dossi, vallette e piccole conche, riempite per

colmata naturale a spesa delle piccole particelle del terreno dilavato dai crinali sovrastanti.
Ne

consegue un aspetto molto vario con zone ~~più~~ più o meno ripide e scoscese, dilavate, al piede delle quali si aprono «~~falsopiani~~ più» più o meno estesi, ricchi di particelle fini.

È da notare che alcune di queste vallette erano sedi di laghi post-glaciali ed ancora oggi, durante scassi profondi, affiorano palafitte e testimonianze di una antica vita lacustre.

Questo aspetto vario si ripete sovente anche ~~nell'ambito~~ nell'ambito di una stessa azienda, data la conformazione frastagliata del terreno.

Ai fini di mantenere la costanza e la ~~tipicità~~ tipicità della produzione in tutta la zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi suggerite dal risultato finale del vino e di regolarsi, di volta in volta, a seconda della componente apportata ad ogni singolo vitigno. Come vitigni fondamentali, sempre nel rispetto delle tradizioni e insostituibili, vengono indicati il Gropello e ed il Marzemino.

Le pratiche enologiche impegnate nella vinificazione, affinamento e conservazione di questi vini, sono quelle tradizionali e relazionali della zona, con le dovute variazioni dettate anno per anno a secondo ~~dell'uva~~ dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto. Il Disciplinare di produzione valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata ~~realtà~~ realtà viticola ed enologica collinare: della Riviera del Garda.

Articolo

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ~~ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE~~ CCPB S.R.L.–

;

Sede ~~Centrale: via C. Pisacane, 32 60019 Senigallia (AN)~~ Legale: viale Masini, 36 40126 Bologna (BO) - Italia Tel. (+39) 0717930179-0516089811 fax (+39) 0717910043

~~Unità operativa~~ 051254842 Ufficio di Brescia: via Volturmo, 31 25122 Brescia (BS) – Italia Tel (+39) 030 3733069 fax (+39) 030 316132314115 e-mail: pianocontrolli@imeertccpb.bs@ccpb.it

~~L'ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE CCPB S.R.L. Unità operativa di Breseia è l'organismo, e' l'organismo~~ di controllo autorizzato dal Ministero delle ~~Politiche~~ politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi ~~dell'articolo dell'art.~~ dell'articolo dell'art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3), 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.

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 GU n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 4).

SOTTOZONA

«VALTENESI»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La sottozona «Valtenesi» e' riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Valtenesi» rosso anche riserva;

- «Valtenesi» Chiaretto.

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme del disciplinare dei vini «Riviera del Garda Classico».

Art. 2.

Base ampelografica

1. I vini con la specificazione «Valtenesi» nelle tipologie rosso e chiaretto devono essere ottenuti dalle uve provenienti in ambito aziendale dai vigneti aventi la seguente composizione varietale: Gropello (nei biotipi Gentile e Mocasina, S. Stefano) per un minimo del 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non puo' concorrere piu' del 25%. Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 25%, le uve provenienti dai vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. Nell'ambito di detto 25%, i vitigni Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenere e Merlot non possono concorrere complessivamente per piu' del 10%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino della sottozona «Valtenesi» e' delimitata come segue:

A) La zona di produzione comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in Provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del Lago di Garda: Gardone Riviera, Salo', Roe' Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda Bedizzole. Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda, ricadenti all'interno della linea ideale di delimitazione che, partendo dal Lago di Garda, in corrispondenza al confine amministrativo tra Lonato e Padenghe, si dirige verso ovest seguendo il confine stesso. Tale linea prosegue poi seguendo il confine amministrativo tra Lonato e Calvagese; devia poi verso Sud e segue il confine amministrativo prima tra Lonato e Bedizzole, poi tra Lonato e Calcinato fino ad incontrare l'autostrada «Serenissima». Il confine prosegue quindi lungo l'autostrada in direzione Est fino all'altezza del sottopassaggio e da qui

prosegue a Sud sulla carrareccia Monte Mario che segue a destra affiancando poi verso Sud la Seriola Lonato, l'attraversa e prosegue sempre a sud innestandosi all'incrocio tra la strada proveniente da cascina S. Polo Bontempi e poi continuando a Sud, conduce alla via Malocco sopra; con essa si identifica e prosegue lungo la via Malocco sotto fino all'abitato di Esenta. Da qui prosegue verso Est seguendo il confine provinciale di Brescia fino ad incrociare quota 106,3 dove prosegue a Nord passando da quota 104,3 fino a giungere a Madonna della Scoperta e proseguire verso Fenil Nuovo, C.na Baita, Castel Venzago, Centenaro e S. Pietro. Da S. Pietro, il limite procede verso Nord sulla strada che passando da C.na Venga giunge sull'autostrada della Serenissima; segue questa verso Est fino a C.na Caporale per poi salire a nord sulla strada che passando da Casette Pomo, Villa Venga, Bagliaco, Pigna, Mole, C.na Tese, e a nord di Villa Arriga giunge al Lago di Garda a quota 70 in prossimità del km 267. Il confine segue poi la riva del lago in direzione Nord-Ovest fino a congiungersi al punto di partenza.

B) La zona di produzione comprende parte del territorio dei comuni di Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Tale zona è delimitata partendo dall'incrocio fra la strada provinciale 11 e la strada comunale dei Colli Storici, proseguendo per via Salvo D'Acquisto e successivamente per via Adriano (strada vicinale delle Guaine) e ancora per via Costantino IL Grande (strada vicinale Cremaschina) e da qui a ricongiungersi in località Rocchetta con la strada vicinale delle Guaine proseguendo con il Ganfo Fenilazzo fino ad incrociarsi con la strada delle Alberelle e successivamente in via San Martino della Battaglia. Da qui si congiunge con via Tahon de Revel fino a via 1886 percorrendo verso Sud fino alla strada nuova Padana superiore. Qui si segue il confine tra il comune Desenzano del Garda e quello di Peschiera del Garda fino ai pressi della Cascina Marangona per poi tornare all'incrocio tra i confini comunali di Desenzano del Garda, Peschiera del Garda e Pozzolengo. Da qui si prosegue verso Sud lungo il confine tra i comuni di Pozzolengo e Desenzano del Garda fino all'incrocio con la strada provinciale 13 San Martino della Battaglia-Pozzolengo località Ortaglia; seguendo questa strada si raggiunge la località Feliciano fino a raggiungere la strada comunale Desenzano-Pozzolengo in località Bellavista per proseguire nella strada comunale di San Girolamo; da qui seguendo lo scolo Ganfo si ricongiunge al Ganfo del Fenilazzo per raggiungere il punto di partenza.

Art. 4.

Norma per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della sottozona «Valtinesi» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti ed i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore 4000 calcolati sulla base del sesto d'impianto.

3. I sestri d'impianto, le forme di allevamento purché non espanse ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini della sottozona «Valtinesi» non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro.

6. Le uve destinate alla vinificazione dei vini della sottozona «Valtenesi» al momento della raccolta, nel loro insieme, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo rispettivamente di 11% vol. per la tipologia charetto e 11,50% vol. per la tipologia rosso.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento ed imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 della denominazione Riviera del Garda Classico.

2. Per i vini della sottozona «Valtenesi» la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70 %. Qualora la resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita di vino.

3. Per i vini della sottozona «Valtenesi» e' ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovra' essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo. Per la tipologia charetto la vinificazione deve essere eseguita con breve macerazione delle bucce.

4. Per i vini della sottozona «Valtenesi» l'immissione al consumo potra' avvenire dal 1 settembre successivo alla vendemmia per la tipologia «rosso e a partire dal 14 febbraio successivo alla vendemmia per la tipologia «charetto»; per quest'ultima tipologia e' ammessa l'estrazione dagli stabilimenti di confezionamento ad altri stabilimenti per la commercializzazione, anteriormente alla data del 14 febbraio, ma non prima del 1 febbraio.

5. I vini della sottozona «Valtenesi» seguiti dalla menzione riserva, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di 2 anni. Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini della sottozona «Valtenesi» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

«Valtenesi» rosso

- colore: rosso rubino, talora intenso, con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;

- odore: caratteristico, fruttato, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;

- sapore: da secco ad abboccato, sapido, fine, equilibrato e caratteristico ;

- titolo alcolometrico volumico totale minino: 12,00% vol;

- acidita' totale minima: 4,50 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

«Valtenesi» charetto

- colore: da rosa tenue a rosa intenso con eventuali riflessi ramati con l'invecchiamento;

- odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati;

- sapore: da secco ad abboccato, sapido, fine, equilibrato caratteristico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

- acidita' totale minima: 4,50 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini della sottozona «Valtenesi» vengano utilizzati contenitori di legno il vino potra' presentare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini della sottozona «Valtenesi» e' obbligatorio riportare l'annata di produzione delle uve.

2. Il nome «Valtenesi» deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione Riviera del Garda Classico e figurare in caratteri di dimensioni superiori per almeno il doppio di quelli usati per la denominazione Riviera del Garda Classico.

3. Nella designazione del vino della sottozona «Valtenesi» per la tipologia rosso non e' ammesso riportare l'indicazione «rosso».

4. Nella designazione del vino della sottozona «Valtenesi» l'uso della menzione charetto e' facoltativo.

5. Nella designazione dei vini della sottozona «Valtenesi» puo' essere utilizzata la menzione «vigna» secondo la normativa vigente.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini della sottozona «Valtenesi» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, aventi capacita' previste dalla legge, non superiore a litri 9. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona e del tappo a strappo.

2. E' consentito, l'uso delle indicazioni geografiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e frazioni di seguito indicati, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigneti di cui all' allegato elenco positivo.

Elenco indicazioni geografiche aggiuntive

- Padenghe

- Moniga

- Manerba

- Mocasina

- Portese

- Polpenazze

- Picedo

- Puegnago

- Raffa

- S. Felice

Vitigni Regione Lombardia

ANCELLOTTA N.
 BARBERA N.
 BELLAGNA N.
 BONARDA N.
 BUSSANELLO B.
 CABERNET FRANC N.
 CABERNET SAUVIGNON N.
 CARMENERE N.
 CHARDONNAY B.
 CORTESE B.
 CORVINA N.
 CROATINA N.
 DOLCETTO N.
 ERBALUCE B.
 FORTANA N.
 FRANCONIA N.
 FREISA N.
 GARGANEGA B.
 GRAPPELLO RUBERTI N.
 GROPPELLO DI MOCASINA N.
 GROPPELLO DI S. STEFANO N.
 GROPPELLO GENTILE N.
 INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
 INCROCIO TERZI N.1 N.
 INVERNENGA B.
 KERNER B.
 LAGREIN N.
 LAMBRUSCO DI SORBARA N.
 LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
 LAMBRUSCO MAESTRI N.
 LAMBRUSCO MARANI N.
 LAMBRUSCO SALAMINO N.
 LAMBRUSCO VIADANESE N.
 MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.
 MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.
 MARZEMINO N.
 MERERA N.
 MERLOT N.
 MEUNIER N.
 MOLINARA N.
 MONTEPULCIANO N.
 MOSCATO BIANCO B.
 MOSCATO DI SCANZO N.
 MOSCATO GIALLO B.
 MOSCATO ROSA RS
 MULLER THURGAU B.
 NEBBIOLO N.
 NEGRARA N.

PETIT VERDOT N.
PIGNOLA N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
RABOSO VERONESE N.
REBO N.
RIESLING B.
RIESLING ITALICO B.
RONDINELLA N.
ROSSOLA NERA N.
SANGIOVESE N.
SAUVIGNON B.
SCHIAVA GENTILE N.
SCHIAVA GRIGIA N.
SCHIAVA GROSSA N.
SCHIAVA N.
SYRAH N.
TEROLDEGO N.
TIMORASSO B.
TOCAI FRIULANO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO TOSCANO B.
UVA RARA N.
VELTLINER B.
VERDEA B.
VERDESE B.
VESPOLINA N.
ERBAMAT B. (Provincia di Brescia)
MAIOLINA N. (Provincia di Brescia)
SERBINA N. (Provincia di Brescia)
MORNASCA N. (Provincia di Pavia)

- B) PROPOSTA DI DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP DEI VINI “RIVIERA DEL GARDA CLASSICO” - Fascicolo tecnico PDO-IT-A1137.

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	RIVIERA DEL GARDA CLASSICO
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	ITALIANO

Categoria di prodotti viticoli

Vino (1) Vino spumante (4) Vino spumante di qualità (5)

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - Riviera del Garda Classico Rosso - Riviera del Garda Classico Rosso Superiore - Valtenesi
Breve descrizione testuale	<p><i>Riviera del Garda Classico Rosso</i></p> <p>colore: rosso rubino anche intenso, talvolta granato con l'invecchiamento;</p> <p>odore: caratteristico, fruttato, talora speziato;</p> <p>sapore: secco, sapido, caratteristico, talora con retrogusto ammandorlato;</p> <p><i>Riviera del Garda Classico Rosso Superiore</i></p> <p>colore: rosso rubino, talora riflessi granati;</p> <p>odore: ampio, complesso, talvolta speziato; sapore: secco, vellutato, di struttura, talvolta con retrogusto ammandorlato;</p> <p><i>Valtenesi</i></p> <p>colore: rosso rubino, talora intenso, con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;</p> <p>odore: caratteristico, fruttato, talora speziato con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;</p> <p>sapore: da secco ad abboccato, sapido, fine, equilibrato e caratteristico ;</p>

Caratteristiche analitiche generali	
(se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21

Titolo - Nome del prodotto	- Riviera del Garda Classico Bianco
Breve descrizione testuale	Riviera del Garda Classico Bianco colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini; odore: fresco, armonico delicato e caratteristico con eventuali sentori floreali; sapore: da secco ad abboccato, armonico, vellutato;
Caratteristiche analitiche generali	
(se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Estratto non riduttore minimo (g/l)	16
-------------------------------------	----

Titolo - Nome del prodotto	- Riviera del Garda Classico Chiaretto
Breve descrizione testuale	<p>Riviera del Garda <i>Classico Chiaretto</i></p> <p>colore: da rosa tenue al rosa intenso;</p> <p>odore: fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati;</p> <p>sapore: da secco ad abboccato, sapido, fine;</p> <p>Valtenesi Chiaretto</p> <p>colore: da rosa tenue a rosa intenso con eventuali riflessi ramati con l'invecchiamento;</p> <p>odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati;</p> <p>sapore: da secco ad abboccato, sapido, fine, equilibrato caratteristico;</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16

Titolo - Nome del prodotto	- Riviera del Garda Classico Gropello
Breve descrizione testuale	<p>Riviera del Garda <i>Classico Gropello</i></p> <p>colore: rosso rubino piu' o meno intenso;</p>

	<p>odore: fruttato, caratteristico, talvolta leggermente speziato;</p> <p>sapore: secco, sapido, talvolta con retrogusto ammandorlato;</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21

Titolo - Nome del prodotto	- Riviera del Garda Classico Spumante Rosè
Breve descrizione testuale	<p>Riviera del Garda Classico Spumante Rosè</p> <p>spuma: fine e persistente;</p> <p>colore: rose' piu' o meno intenso;</p> <p>odore: fragrante, fruttato quando spumantizzato con il metodo charmat; bouquet fine proprio della fermentazione in bottiglia quando spumantizzato con il metodo tradizionale;</p> <p>sapore: da dosaggio zero a demi-sec, fresco, sapido, persistente, talvolta con retrogusto ammandorlato;</p>
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali

Titolo	
Tipo di pratica enologica	
Descrizione della pratica	

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Riviera del Garda Classico Bianco, Chiaretto, Rosso, Gropello, Spumante Rosè
Resa massima	
	84 Ettoltri per ettaro 12.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	-Riviera del Garda Classico Rosso Superiore -Valtènesi
Resa massima	
	77 Ettoltri per ettaro 11.000 Kilogrammi per ettaro

Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Garda Classico» comprende l'intero territorio dei seguenti comuni, in provincia di Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso
---	--

	<p>Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salo', Roe' Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione. Per il «Riviera del Garda Classico» Bianco sono da considerarsi non idonei, ai fini della iscrizione nell'albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i terreni compresi nei seguenti perimetri relativi alla zona sud del Lago di Garda e facenti già parte delle denominazioni di origine controllata «S. Martino della Battaglia» e «Lugana»</p> <p>Sottozona Valtènesi</p> <p>A) La zona di produzione della sottozona Valtènesi comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in Provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del Lago di Garda: Gardone Riviera, Salo', Roe' Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda Bedizzole. Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda, ricadenti all'interno della linea ideale di delimitazione che, partendo dal Lago di Garda, in corrispondenza al confine amministrativo tra Lonato e Padenghe, si dirige verso ovest seguendo il confine stesso.</p> <p>B) La zona di produzione comprende anche parte del territorio dei comuni di Desenzano del Garda, Pozzolengo e Sirmione.</p>
--	---

Vitigni principali

Vitigni principali della base ampelografica	Groppello (biotipi Gentile, Mocasina, S.Stefano), Sangiovese, Marzemino, Barbera, Riesling Italiceo, Riesling Renano.
---	---

Descrizione del legame/dei legami

Titolo - Nome del prodotto	Riviera del Garda Classico – Sottozona Valtènesi
Breve descrizione	A) <i>Informazioni sulla zona geografica</i> Fattori naturali rilevanti per il legame

	<p>Per Riviera del Garda Classico, nel particolare aspetto agronomico che qui viene preso in considerazione, si intende la plaga viticola della provincia di Brescia che occupa la parte occidentale dell'anfiteatro morenico Benacense e, più precisamente, il territorio Gardesano delle coline moreniche comprese fra la riva di Salò e Desenzano ad oriente ed il corso del fiume Chiese ad occidente. Per il microclima ambiente, non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite..</p> <p><i>Fattori umani rilevanti per il legame</i></p> <p>Questo territorio corrisponde esattamente a quella zona che, per ragioni storico-economiche, si differenziava da tutte le altre, occidentale ed orientale e nord e veniva denominata come "Riviera" del Garda" dove la "R". veniva scritta con la lettera maiuscola, dando alla parola "Riviera" un significato specifico che indica ancora oggi, quel particolare territorio. Con il tempo ed in anni più recenti alla identificazione Riviera si è aggiunta la specificazione "Classico" e/o Bresciano per identificare questi vini del Lago di Garda come quelli di più antica origine e storia commerciale.</p> <p>Tutto ciò che in esso veniva prodotto, si commercializzava con la denominazione di origine ed è per questo che ancora oggi i prodotti locali, quali, limoni, olio, alloro e vino, si distinguono con l'aggettivazione "Riviera del Garda Classico e Riviera Valtènesi". Con Valtènesi si identifica un'area centrale prevalentemente collinare della Riviera, tradizionalmente coltivata e vocata alla produzione di uve Groppello, vitigno che si coltiva e vinifica esclusivamente nella sponda occidentale del lago.</p> <p>I vini Rossi prodotti nella Riviera del Garda Classico che sempre sono stati l'orgoglio della produzione agricola di questa zona, son andati, nel tempo, delineandosi nettamente in tre tipologie "Rosso", "Rosso Superiore" ed il più rinomato "Chiaretto".</p>
--	---

Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	-
Tipo di condizione supplementare	-
Descrizione della condizione	

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	Italiano
Denominazione tradizionalmente usata	
Lingua	
Tipo di modifica	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <p style="text-align: center;">- Art. 105 "Not minor"</p>
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo: Articolo 1
	<p>Descrizioni e motivi:</p> <p><u>Descrizione:</u></p> <p>a) Modificato il nome della denominazione sostituendo per analogia il termine geografico "bresciano" con "classico" e abrogata la Doc Valtenesi ed inserita come sottozona nella Doc</p> <p>b) Specificate tutte le tipologie quali Bianco, Rosso, Rosso Superiore, Chiaretto e Spumate rosè c) Inserita la sottozona Valtenesi</p> <p><u>Motivazione:</u></p> <p>a) Con la nuova denominazione Riviera del Garda Classico con sottozona Valtenesi sono state riunite in una unica denominazione tre disciplinari di produzione "Riviera del Garda bresciano" "Garda Classico" come sottozona della Doc Garda e "Valtenesi". Il cambio della terminologia da bresciano a classico è riferito al fatto che con bresciano al pari di classico si è sempre individuata l'area viticola della Riviera Occidentale del Lago di Garda nonché storicamente la prima ad utilizzare il termine classico e/o bresciano per i propri vini.</p> <p>b) Specificate tutte le tipologie ivi compreso lo Spumante prima indicato solo all'articolo 5.</p> <p>c) E' stata abrogata la Doc Valtenesi ed inserita come sottozona della Doc "Riviera del Garda classico.</p>

	Titolo: Articolo 2
	Descrizioni e motivi:
	<u>Descrizione:</u>
	a) Tipologia bianco, è stata adeguata la base ampelografica abbassando la percentuale minima del Riesling (Riesling italico e/o Riesling renano) al 50%
	b) Tipologia rosso, rosso superiore e chiaretto è stata riformulata la composizione varietale che deve essere costituita almeno per il 70% dall'insieme delle varietà tradizionalmente coltivate quali Groppello (minimo 30%), Marzemino, Barbera e Sangiovese.
	<u>Motivazione:</u>
	a) Per fare in modo di poter utilizzare oltre al Riesling altri vitigni in uso nell'area quali il Tocai friulano (sinonimo Tuchi), l'Incrocio Manzoni 6.013 e lo Chardonnay.
	b) Partendo dalla valorizzazione del vitigno autoctono Groppello che deve essere sempre prevalente, si sono fissati i limiti minimi complessivi dell'uvaggio dei quattro vitigni tradizionalmente coltivati
	Titolo: Articolo 3
	Descrizioni e motivi:
	<u>Descrizione:</u>
	a) Invariato l'areale viticolo per la Doc Riviera del Garda Classico al cui interno è stata definita la nuova area della sottozona Valtenesi che è stata allargata rispetto la precedente Doc Valtenesi inserendo verso Nord il comune di Gardone Riviera e verso Sud parte dei comuni di Desenzano, Sirmione e Pozzolengo.
<u>Motivazione</u>	
b) L'inserimento nella sottozona Valtenesi del comune di Gardone Riviera ha completato un areale agricolo d'eccellenza paesaggistica attorno al golfo di Salò mentre a Sud sono state inserite aree storicamente vitate e vocate alla produzione di rossi e chiaretti prima dedicate alla produzione dei Riviera del Garda bresciano e Garda Classico.	
Titolo: Articolo 4	
Descrizioni e motivi:	

	<p><u>Descrizione:</u></p> <p>a) Aumentato il numero minimo di ceppi ad ettaro da 3500 a 4000</p> <p>b) Inalzata da 11 a 12 t ad ettaro la resa di produzione delle uve e specificati per ogni tipologia il grado minimo delle uve variato per la menzione superiore da 11,5 a 11 % vol. e per Gropello a 10.5 % vol. Per le uve della sottozona Valtenesi la resa è rimasta invariata a 11 t ad ettaro.</p> <p>c) Inserite dal punto 5 al punto 10 le norme di funzionamento e stabilizzazione del mercato</p> <p><u>Motivazione:</u></p> <p>a) L'aumento di densità per i nuovi impianti di vigneto è coerente con l'attuale Piano O.C.M. regionale di ristrutturazione viticolo dei vigneti.</p> <p>b) L'aumento della resa è coerente con l'aumento della densità viticola, anche la diminuzione del grado minimo per la menzione superiore e per la tipologia Gropello è coerente con le nuove esigenze tecnico-commerciali. Rimangono invece parametri più restrittivi di resa ad ettaro per la sottozona Valtenesi.</p> <p>c) Adeguamento della norma in relazione a quanto previsto dal Dlgs 61/2010.</p>
	<p>Titolo: Articolo 5</p>
	<p>Descrizioni e motivi:</p> <p><u>Descrizione:</u></p> <p>a) Adeguata la resa uva/vino dal 68 al 70%</p> <p>b) Prevista la menzione riserva per i vini della sottozona Valtenesi</p> <p>c) Inserite dal punto 9 al punto 11 le norme di funzionamento e stabilizzazione del mercato</p> <p><u>Motivazione:</u></p> <p>a) Adeguamento tecnico in coerenza con le nuove tecnologie di vinificazione ivi compresa la pressatura delle uve.</p> <p>b) La menzione riserva è importante nella qualificazione dei vini della sottozona Valtenesi</p> <p>c) Adeguamento della norma in relazione a quanto previsto dal Dlgs 61/2010.</p>

	Titolo: Articolo 6
	Descrizioni e motivi:
	<u>Descrizione:</u>
	a) Eliminata la tipologia Novello
	b) Aggiornati i descrittori organolettici per tutte le tipologie previste dal disciplinare, definito il range di sapore da secco ad abboccato per i vini fermi e da dosaggio zero a demisec per lo spumante.
	c) Per i vini della sottozona Valtenesi aumentato il titolo degli estratti per la tipologia chiarretto da 16 a 17 e rosso da 22 a 24 g/l
	<u>Motivazione:</u>
	a) la tipologia Novello era prevista nel vecchio disciplinare solo all'articolo 6 e comunque non è più utilizzata dalla denominazione
	b) Adeguamento dei descrittori in linea con le esigenze tecniche e di mercato.
	c) Scelta di carattere tecnico per differenziare i vini della sottozona Valtenesi dai vini della Doc Riviera del Garda Classico.
Titolo: Articolo 7	
Descrizioni e motivi:	
<u>Descrizione:</u>	
a) eliminato il precedente articolo 7 e riscritto il nuovo articolo 7 con le regole di etichettatura e designazione.	
b) Nell'etichettatura dei vini della sottozona è stato specificato che Valtenesi deve sempre precedere Riviera del Garda Classico.	
<u>Motivazione:</u>	
a) Quanto normato nel precedente articolo 7 è stato descritto all'articolo 5	
b) La specificazione della sottozona Valtenesi è ritenuta una qualificazione molto importante per la denominazione.	
Titolo: Articolo 8	
Descrizioni e motivi:	
<u>Descrizione:</u>	

	<p>a) L'articolo è stato riscritto secondo la norma attuale e inserito tra i contenitori ammessi il bag in box con l'esclusione dei vini della sottozona.</p> <p>Motivazione:</p> <p>a) Adeguamento necessario al mercato.</p>
	<p>Titolo: Articolo 9</p>
	<p>Descrizioni e motivi:</p> <p>Descrizione:</p> <p>a) Specificato l'uso tradizionale del termine Classico al pari di Bresciano</p> <p>b) Inserita la sottozona Valtenesi</p> <p>c) Specificata l'unicità del vitigno autoctono Gropello.</p> <p>Motivazione:</p> <p>a) Come già detto precedentemente, il termine Classico identifica l'area della Riviera Occidentale del Lago di Garda riferita esclusivamente alla parte bresciana dell'area viticolo.</p> <p>b) Sottozona Valtenesi , area collinare centrale della Riviera riconosciuta precedentemente al riconoscimento del disciplinare Riviera del Garda Classico come autonoma denominazione.</p> <p>c) Viene fatto un richiamo alla differenziazione tra la specificità della varietà Gropello utilizzata in particolare per la produzione della tipologia identificativa dell'area quale il Chiaretto da quella del più tipico vino rosso Gropello. .</p>
<p>Dichiarazione di conformità dello Stato membro</p>	

Contatti

Estremi del richiedente

Nome e titolo del richiedente	Consorzio Valtènesi
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio

Nazionalità	Italia
Numero civico	4
Via	Via Roma
Codice postale	
Località	Puegnago del Garda (Bs)
Paese	Italia
Telefono	036555560
Fax	
e-mail	info@consorziovaltenesi.it

Estremi dell'intermediario

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656029; +39-0646656127; +39-0646656030;
Fax	
e-mail	PQAI4@politicheagricole.it ; I.tarmati@politicheagricole.it ; I.lauro@politicheagricole.it ;

Estremi della parte interessata

Nome e titolo della parte interessata	Regione Lombardia -Direzione Generale Agricoltura U. O. – Sviluppo di industrie e filiere agroalimentari, zootecnia e politiche ittiche Struttura Organizzazioni comuni di mercato, distretti agricoli e tutela della fauna ittica
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Regione
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	

Numero civico	1 (Palazzo Lombardia)
Via	Piazza Città di Lombardia
Codice postale	20124
Località	Milano
Paese	Italia
Telefono	02 6765 3775
Fax	02 6765 8050
e-mail	loredana_albano@regione.lombardia.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@politicheagricole.it

Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	CCPB S.R.L
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	36
Via	Viale Masini
Codice postale	40126
Località	Bologna
Paese	Italia
Telefono	0516089811

Fax	051254842
e-mail	ccpb.bs@ccpb.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

Denominazione di Origine Controllata - DOC
--

Punto b)

Superiore Chiaretto

Zona NUTS (indicazione facoltativa)

ITC47 – Brescia ITC4 – Lombardia ITC – Nord-Est IT - Italia
--

Vitigni secondari

Vitigni secondari della base ampelografica	<p>ANCELOTTA N. BELLAGNA N. BONARDA N. BUSSANELLO B. CABERNET FRANC N. CABERNET SAUVIGNON N. CARMENERE N. CHARDONNAY B. CORTESE B. CORVINA N. CROATINA N. DOLCETTO N. ERBALUCE B. FORTANA N. FRANCONIA N. FREISA N. GARGANEGA B. GRAPPELLO RUBERTI N. INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. INCROCIO TERZI N.1 N. INVERNENGA B. KERNER B. LAGREIN N.</p>
--	---

LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B
MERERA N.
MERLOT N.
MEUNIER N.
MOLINARA N.
MONTEPULCIANO N.
MOSCATO BIANCO B.
MOSCATO DI SCANZO N.
MOSCATO GIALLO B.
MOSCATO ROSA RS
MULLER THURGAU B.
NEBBIOLO N.
NEGRARA N.
PETIT VERDOT N
PIGNOLA N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
RABOSO VERONESE N.
REBO N.
RONDINELLA N.
ROSSOLA NERA N.
SAUVIGNON B.
SCHIAVA GENTILE N.
SCHIAVA GRIGIA N.
SCHIAVA GROSSA N.
SCHIAVA N.
SYRAH N.
TEROLDEGO N.
TIMORASSO B.
TOCAI FRIULANO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO TOSCANO B.
UVA RARA N.
VELTLINER B.
VERDEA B.
VERDESE B.
VESPOLINA N.
ERBAMAT B
MAIOLINA N.
SERBINA N.

	MORNASCA N.
--	-------------

Documentazione

Disciplinare del prodotto

Allegato
DOC Riviera del Garda Classico

Prova della protezione nel paese d'origine

Base giuridica	DPR 22 giugno 1977
----------------	--------------------

Altri documenti

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto

Link	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625 https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807
------	--

C) PROPOSTA DI CANCELLAZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VALTÈNESI»

- A decorrere dalla data di approvazione della modifica della denominazione e -del disciplinare di cui alla lettera A) è cancellata la DOC dei vini "Valtènesi".