

MODIFICA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "Friuli-Latisana"

Art. 1 (denominazioni e vini)

La denominazione di origine controllata "Friuli" accompagnata obbligatoriamente dalla specificazione "Latisana" ("Friuli Latisana") è riservata ai vini in elenco che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Vini Rossi:

"Friuli Latisana" Merlot, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Cabernet franc, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Cabernet Sauvignon, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Cabernet, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva

"Friuli Latisana" Carmenere, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva

"Friuli Latisana" Franconia, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Refosco dal peduncolo rosso, anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Pinot nero, anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Rosato, anche nella tipologia frizzante.

"Friuli Latisana" Rosso, anche nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Rosato

Vini Bianchi:

"Friuli Latisana" Pinot bianco, anche nelle tipologie frizzante e spumante

"Friuli Latisana" Pinot grigio.

"Friuli Latisana" Tocai friulano o Friulano, anche nelle menzioni superiore e riserva .

"Friuli Latisana" Verduzzo friulano, anche nella tipologia frizzante.

"Friuli Latisana" Traminer aromatico.

"Friuli Latisana" Sauvignon.

"Friuli Latisana" Chardonnay, anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Malvasia, anche nelle tipologie frizzante e spumante

"Friuli Latisana" Riesling.

"Friuli Latisana" Bianco, anche nelle menzioni superiore e riserva.

"Friuli Latisana" Passito.

Art. 2. (base ampelografica)

La denominazione "Friuli Latisana" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dalle seguenti varietà di viti:

Merlot,

Cabernet franc,

Cabernet Sauvignon,

Carmenere,

Franconia,
Refosco dal peduncolo rosso,
Pinot nero,
Pinot bianco,
Pinot grigio,
Tocai friulano o Friulano,
Verduzzo friulano,
Traminer aromatico,
Sauvignon,
Chardonnay,
Malvasia istriana,
Riesling renano.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, in misura non superiore al 15% anche uve di corrispondente colore provenienti da vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione, per la provincia di Udine.

Le tipologie bianco, rosso e rosato devono essere ottenute da uve prodotte da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Friuli Latisana" Bianco: Tocai Friulano minimo 60 %, Chardonnay e/o Pinot Bianco massimo 30 %; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, di corrispondente colore, presenti in ambito aziendale, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine fino ad un massimo del 10 %.

"Friuli Latisana" Rosso e Rosato: Merlot minimo 60 %, Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc e/o Carmenere massimo 30 %; possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, di corrispondente colore, presenti in ambito aziendale, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Udine fino ad un massimo del 10 %.

Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere congiuntamente o disgiuntamente le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e/o Carmenere.

Art. 3. (zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Friuli Latisana" ricade nella provincia di Udine e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio comunale di Varmo, Rivignano, Ronchis, Latisana, Precenico, Palazzolo della Stella, Pocènia, Teor, Lignano Sabbiadoro e di parte del territorio comunale di Morsano al Tàgliamento, Muzzana del Turgnano e Castions di Strada.

Tale zona è così delimitata:

... omissis.

Art. 4. (norme per la viticoltura)

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo unicamente i vigneti ubicati in terreni di natura prevalentemente sabbioso-argillosa, mentre sono da escludere quelli siti in terreni umidi o freschi di risorgiva.

4.2 Densità di impianto.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi a ettaro non può essere inferiore a 3.000 viti ad ettaro.

4.3 forme di allevamento e sesti di impianto.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli generalmente usati nella zona (spalliere semplici e doppie) e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

4.4 Sistemi di potatura

La potatura va eseguita in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite ed alle caratteristiche di fertilità dei vitigni utilizzati.

4.5 Irrigazione, forzatura

È vietata ogni pratica di forzatura, mentre è ammessa l'irrigazione soltanto come mezzo di soccorso.

4.6 Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico minimo naturale

| TIPOLOGIA | RESA MASSIMA DI UVA PER LA D.O.C. (t/ha) | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO (%) |
|------------------------------|--|---|
| Merlot, | 13 | 10 |
| Cabernet Franc | 13 | 10 |
| Cabernet Sauvignon | 13 | 10 |
| Cabernet | 13 | 10 |
| Carmenere | 13 | 10 |
| Franconia, | 12 | 10 |
| Refosco dal peduncolo rosso, | 13 | 10 |
| Pinot nero, | 12 | 10 |
| Pinot bianco, | 13 | 10 |
| Pinot grigio, | 13 | 10 |
| Tocai friulano o Friulano | 13 | 10 |
| Verduzzo friulano, | 13 | 10 |
| Traminer aromatico, | 12 | 10 |
| Sauvignon, | 12 | 10 |
| Chardonnay, | 13 | 10 |
| Malvasia istriana, | 12 | 10 |
| Riesling renano, | 12 | 10 |
| Bianco, | 13 | 10 |
| Rosso, | 13 | 10 |
| Rosato | 13 | 10 |
| Superiore | 10 | 11 |
| Riserva | 10 | 11 |
| Novello | 13 | 10 |

| | | |
|---------|----|----|
| Passito | 11 | 10 |
|---------|----|----|

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Friuli-Venezia Giulia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro avente diritto alla D.O.C, inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Art. 5 (norme per la vinificazione)

5.1 Zona di Vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della Regione Friuli Venezia Giulia.

5.2 Produzione di varie tipologie da uno stesso vigneto

Qualora le uve di un determinato vigneto vengano utilizzate per la produzione di diverse tipologie previste dall'art.1 è consentito destinare una parte delle uve, o dei mosti o dei vini di tale vigneto alla produzione delle seguenti tipologie Bianco, Rosso e Rosato, purché risultino rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente ad una data tipologia sia per le rimanenti uve dello stesso vigneto destinate ad altra tipologia.

5.3 Correzioni e colmature

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, esclusi i passiti, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' consentita nella misura massima del volume del 15% la correzione dei mosti e dei vini atti a diventare vini a Doc "Friuli Latisana" con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla stessa denominazione di origine e dello stesso colore.

5.4 Elaborazione

Le diverse tipologie previste dall'art.1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse anche ammostate separatamente.

La tipologia frizzante deve essere ottenuta con la vinificazione delle uve Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano, Malvasia istriana, Pinot nero, nonché di quelle che entrano nella costituzione del vino "Rosato", la cui anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso.

La tipologia novello deve essere ottenuta con la vinificazione delle uve a bacca rossa di cui all'Art.2, ad esclusione delle uve di Pinot nero, con immissione al consumo secondo le leggi vigenti in materia.

La tipologia spumante deve essere ottenuta rispettando le seguenti condizioni:

- a) che la cuvée sia ottenuta da uvaggio o taglio di uve, mosti o vini derivati dalle varietà Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero, nonché delle altre uve bianche di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%, con esclusione delle varietà aromatiche;
- b) che il titolo alcolometrico volumico naturale minimo della cuvée non sia inferiore al 9%;
- c) che sia posto in commercio nei tipi "brut" "extra brut" o "demi sec".

5.5 Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito, non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie dei vini a doc "Friuli Latisana" ad eccezione della tipologia passito che non dovrà essere superiore al 45%. Qualora la resa massima di uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non il 75%, ed il 50% per la tipologia passito, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.6 Invecchiamento

I vini con nome di vitigno, ottenuti da uve di cui all'art.2, possono essere designati e presentati con la menzione "riserva", qualora siano stati invecchiati per almeno 24 mesi, in contenitori di legno o altri materiali, a decorrere dall'11 novembre dell'annata di vendemmia.

5.7 Scelta vendemmiale

Per i vini di cui all'art.1 la scelta vendemmiale è consentita ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" e verso le IGT compatibili.

Art. 6. (Caratteristiche al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Merlot: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, morbido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %; 11,00% per la tipologia Novello,

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

Cabernet franc: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva

colore: rosso rubino intenso;

odore: tipico, erbaceo;

sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %, 11,00% per la tipologia Novello,

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

Cabernet sauvignon: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva

colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi grigi;

odore: caratteristico, gradevole, intenso;

sapore: tipico, fine, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %, 11,00% per la tipologia Novello,

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

- Cabernet: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino intenso;
odore: erbaceo, gradevole, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %, 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- Carmenere: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino;
odore: tipico, erbaceo, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %; 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- Franconia: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, armonico;
sapore: asciutto, leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %; 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- Refosco dal peduncolo rosso: anche nella tipologia novello e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
odore: erbaceo, gradevole, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %; 11,00% per la tipologia Novello,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- Pinot nero: anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva
colore: rosso rubino non molto intenso;
odore: caratteristico; sapore: asciutto, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
- Pinot bianco: anche nelle tipologie frizzante e spumante
colore: da paglierino chiaro a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
- Pinot grigio:
colore: giallo dorato, talvolta ramato;
odore: caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Tocai friulano o Friulano: anche nelle menzioni superiore e riserva
 colore: paglierino, chiaro, talvolta tendente al citrino;
 odore: delicato, gradevole, caratteristico;
 sapore: armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,

acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Verduzzo Friulano: anche nella tipologia frizzante
 colore: giallo dorato;
 odore: vinoso, caratteristico;
 sapore: lievemente tannico, pieno, delicato, amabile o dolce;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,

acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Traminer aromatico:
 colore: paglierino chiaro;
 odore: tipico, caratteristico;
 sapore: lievemente tannico, pieno, delicato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Sauvignon:
 colore: paglierino chiaro;
 odore: secco, armonico;
 sapore: tipico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Chardonnay: anche nelle tipologie frizzante e spumante e nelle menzioni superiore e riserva
 colore: paglierino chiaro, talvolta con sfumature verdognole;
 odore: caratteristico; sapore: secco, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,

acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Malvasia istriana: anche nelle tipologie frizzante e spumante
 colore: paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
 odore: gradevole;
 sapore: asciutto, delicato, gradevole;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Riesling renano:

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Bianco: anche nelle menzioni superiore e riserva

colore: giallo paglierino più o meno intenso
odore: delicato, gradevole;
sapore: armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Rosso: anche nelle menzioni superiore e riserva

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico, armonico;
sapore: asciutto, morbido, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %,
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Rosato: anche nella tipologia frizzante

colore: rosso poco intenso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Novello:

colore: rubino più o meno intenso
odore: fruttato, vinoso;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol %;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante:

colore: paglierino più o meno chiaro, brillante;
odore: fruttato;
sapore: sapido, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Frizzante:

colore: paglierino chiaro, brillante;
odore: fruttato più o meno intenso;
sapore: sapido, caratteristico da secco ad amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Passito (anche nelle menzioni superiore e riserva)

colore: giallo dorato;

odore: caratteristico, con sentori di fruttato;

sapore lievemente tannico, pieno, delicato, dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% di cui svolto almeno: 10,50 vol %,

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" possono essere presentati e designati con la menzione "superiore" o "riserva" a condizione che il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve alla produzione e dei vini al consumo sia almeno dell'1 % superiore ai limiti minimi stabiliti dal presente disciplinare per le corrispondenti varietà e tipologie.

La tipologia frizzante deve essere presentata al consumo finale con residuo zuccherino, espresso in grammi litro:

a) compreso fra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;

b) non superiore a 10 per le altre qualità.

È in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti in legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Art. 7. (etichettatura, designazione e presentazione)

7.1 Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" di cui all'art.1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

È 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.

7.2 Menzioni facoltative

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

7.3 Caratteri e posizione in etichetta

La denominazione di origine controllata "Friuli Latisana" di norma deve essere stampata in etichetta nella medesima riga.

È tuttavia consentito che, rispetto al nome geografico "Friuli", l'indicazione "Latisana" sia riportata immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata"; pertanto non può essere interposta tra quest'ultima dicitura e la denominazione "Friuli".

Nella designazione dei vini "Friuli Latisana" il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori di quelli utilizzati per la denominazione di origine.

In sede di designazione le specificazioni di tipologia "superiore" e "riserva" 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 "Friuli Latisana". In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Friuli Latisana", della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

I vini della denominazione di origine controllata "Friuli Latisana", limitatamente alle qualità rosato ed ai vini rossi di cui all'art. 1, possono essere designati e presentati con il termine novello, purché la vinificazione, l'estrazione dalla cantina e la commercializzazione rispondano a quanto prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

7.5 Tipo merceologico

Per i vini "Friuli Latisana" posti in commercio come frizzanti e spumanti deve essere dichiarata la loro natura merceologica.

7.6 Annata

L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve:

- a) è obbligatoria: per i vini designati come superiore, riserva o novello;
- b) è facoltativa: per i vini di cui al presente disciplinare diversi da quelli indicati alla lettera a)

Art. 8. (confezionamento)

L'imbottigliamento dei vini di cui all'art.1 deve avvenire in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.

Le tipologie contraddistinte dalla menzione riserva debbono essere presentate al consumo in recipienti di capienza non inferiore a 750 ml e non superiore a litri 3,0 e di capacità superiori solo per particolari confezioni.

I vini di cui all'art. 1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a tre litri devono essere chiusi con tappo di sughero raso bocca, tappo a vite o altro materiale inerte consentito.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO

DIREZIONE PER LA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

PARERE DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI RELATIVO ALLA RICHIESTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI <FRIULI LATISANA>.

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

ESAMINATA la domanda presentata dal Consorzio Tutela Vini a Doc "Friuli Latisana" intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino <Friuli Latisana>;

VISTO il parere favorevole della Regione Friuli Venezia Giulia;

HA ESPRESSO, nella riunione del 12 e 13 gennaio 2008, presente il Funzionario della Regione Friuli Venezia Giulia, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso:

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

Roma li

Laura La Torre
Direttore Generale