

Domanda di una nuova modifica**I. DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Colli Piacentini (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

15. Vino ottenuto da uve appassite

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**“COLLI PIACENTINI”***Breve descrizione testuale*

I vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore rosso rubino a ramato ma anche da giallo paglierino a giallo dorato; odore fine, caratteristico, vinoso; sapore sapido, tannico, fruttato, fine, sottile, delicato, fresco, ed anche aromatico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

estratto non riduttore minimo 15,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“COLLI PIACENTINI” frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini “Colli Piacentini” frizzante sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche. Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore rosso ma anche da giallo paglierino a giallo dorato ; odore vinoso, caratteristico, gradevole, delicato; sapore sapido, fine, sottile, di corpo, delicato, fresco, aromatico, i vini bianchi aromatici ed i vini rossi leggermente tannici; spuma evanescente. titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol estratto non riduttore minimo 15,0 g/l

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“COLLI PIACENTINI” spumante*Breve descrizione testuale*

I vini “Colli Piacentini” spumante sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore rosso ma anche rosato, ma anche da giallo paglierino a giallo dorato, con sfumature verdognole o ramate; odore delicato, caratteristico, vinoso, aromatico; sapore brut o secco o abboccato ma anche dolce, sapido, gradevole, fine, sottile, di corpo, delicato, fresco, aromatico; spuma fine e persistente.

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali

*Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):*

*Titolo alcolometrico
effettivo minimo (in %
vol):*

Acidità totale minima:

4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

*Acidità volatile massima
(in milliequivalenti per
litro):*

*Tenore massimo di
anidride solforosa totale
(in milligrammi per litro):*

“COLLI PIACENTINI” menzione “passito”*Breve descrizione testuale*

I vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore da giallo paglierino, dorato; odore intenso, caratteristico, aromatico; sapore dolce, morbido, aromatico, intenso, tranquillo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	4,50
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“COLLI PIACENTINI” menzione “vin santo”

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche. Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore da giallo paglierino o ambrato, dorato; odore intenso, caratteristico, fine, delicato, aromatico, gradevole; sapore dolce in alcuni casi anche secco, morbido, aromatico, armonico, intenso, tranquillo, pieno, vellutato, corposo. titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,00% vol estratto non riduttore minimo 20,0 g/l

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30
<i>Tenore massimo di</i>	

<i>anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:

Colli Piacentini

<i>Resa massima:</i>

91 ettolitri per ettaro

“Colli Piacentini” frizzante

<i>Resa massima:</i>

91 ettolitri per ettaro

“Colli Piacentini” spumate

<i>Resa massima:</i>

91 ettolitri per ettaro

“Colli Piacentini” menzione “passito”

<i>Resa massima:</i>

91 ettolitri per ettaro

“Colli Piacentini” menzione “vin santo”

<i>Resa massima:</i>

70 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve idonee alla produzione dei vini "Colli Piacentini" comprende il territorio a vocazione viticola delle colline piacentine ed include, in provincia di Piacenza, l'intero territorio amministrativo di: Caminata (escluso le isole amministrative in provincia di Pavia), Nibbiano, Pianello Val Tidone, Piozzano, Ziano Piacentino, ed in parte il territorio amministrativo dei comuni di: Agazzano, Alseno, Bettola, Bobbio, Borgonovo Val Tidone, Carpaneto Piacentino, Castell'Arquato, Castel San Giovanni, Coli, Gazzola, Gropparello, Lugagnano Val d'Arda, Pecorara, Ponte dell'Olio, Rivergaro, San Giorgio Piacentino, Travo, Vernasca e Vigolzone.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* Bervedino B (OIV)
* CROATINA N. (MAIN)
* Chardonnay B (OIV)
* Ortrugo B (OIV)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** MELARA B. (MAIN)
** MARSANNE B. (MAIN)
* Malvasia di Candia Aromatica B (OIV)
** SANTA MARIA B. (MAIN)
** TREBBIANO ROMAGNOLO B. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
Sauvignon
Barbera

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Colli Piacentini"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini". Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una

permanente fragranza e i profumi dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini”.

“Colli Piacentini” frizzante

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” frizzante. Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” frizzante.

“Colli Piacentini” spumante

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” spumante. Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” spumante.

“Colli Piacentini” menzione “passito”

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” menzione passito. Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” menzione passito.

“Colli Piacentini” menzione “vin santo”

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" menzione vin santo. Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" menzione vin santo.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI DOC COLLI PIACENTINI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 STRADA VAL NURE 29122 Piacenza Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0523591720
<i>Fax:</i>	0039 0523592564
<i>e-mail:</i>	tecnico@piace-doc.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0445 313088
<i>Fax:</i>	0039 0445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Passito

Vin Santo

Novello

4. Zona NUTS

ITD51	Piacenza
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli Piacentini.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 9 luglio 1967 DOC Colli Piacentini (Gutturnio dei Colli Piacentini).pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 9.7.1967 (ex Gutturnio dei Colli Piacentini)

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 DM 14.6.2012

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Emilia Romagna.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 Vitigni Regione Emilia Romagna

d. Mappe della zona delimitata

--

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---