Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

S. Anna di Isola Capo Rizzuto (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

S. Anna di Isola Capo Rizzuto rosso

Breve descrizione testuale

colore: rosso più o meno carico;
 odore : vinoso, caratteristico ;
 sapore: asciutto, armonico, rotondo.
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
 estratto non riduttore minimo: 18 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>	6 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di</i>	

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

S. Anna di Isola Capo Rizzuto rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>

<p>colore: rosato più o meno carico; odore : vinoso, caratteristico ; sapore: asciutto, armonico, rotondo. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; estratto non riduttore minimo: 18.</p>

<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>	6 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>	
--	--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

DOC S. Anna di Isola Capo Rizzuto

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

<i>Descrizione della pratica:</i>

<p>Le operazioni di vinificazione per i vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solamente in parte, nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.</p>

<p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.</p>
--

b. Rese massime:**S. Anna di Isola Capo Rizzuto rosso e rosato***Resa massima:*

84 ettolitri per ettaro

S. Anna di Isola Capo Rizzuto rosso e rosato*Resa massima:*

12000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini "S. Anna di Isola Capo Rizzuto" devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Isola Capo Rizzuto e parte dei comuni di Crotone e di Cutro.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Gaglioppo N (OIV)

** Greco Bianco (OIV)

** Nocera N (OIV)

** Nerello Mascalese N (OIV)

** Nerello Cappuccio (MAIN)

** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)

** Malvasia Bianca B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**DOC S. Anna di Isola Capo Rizzuto***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La zona di produzione fa capo a S. Anna, frazione del comune di Isola di capo Rizzuto e interessa, in parte Crotone e Cutro.

Quello che prende nome da Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto è da sempre celebrato come un vino di altissima qualità e in tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe).

Quando l'imperatore Federico Barbarossa sbarcò a Sant'Anna con le sue truppe, vi trovò tali possibilità di vettovagliamento, ma soprattutto

un vino così buono che decise di fare sosta nella contrada per ben sei mesi.

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>	Regione Calabria – Dipartimento Agricoltura, Foreste e Forestazione – Settore 2 – Ufficio Vitivinicolo
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	SNC E. Molè 88100 Catanzaro Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0961853073; +39.0961853074
<i>Fax:</i>	+39.0961853075
<i>e-mail:</i>	g.giovinazzo@regcal.it,gennaro.bevilacqua@

	regcal.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; +39-0646656139; +39-0646655127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it, ne.dimedio@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@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 S.R.L.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+3906-45437975

<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

--

4. Zona NUTS

ITF62	Crotone
ITF6	Calabria
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

* Ansonica B (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
** Guardavalle B (OIV)
** Guarnaccia B (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Montonico Bianco B (OIV)
* Moscato Bianco B (OIV)
** Pecorello N (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)
** Riesling Italice B (OIV)
* Sauvignon B (OIV)
** Sémillon B (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Verdicchio Bianco B (OIV)
** Zibibbo (OIV)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC S. Anna di Isola Capo Rizzuto.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	S Anna di Isola Capo Rizzuto - DPR 10 01 1979.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.P.R. 10.01.1979

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - D.lgs. 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - D.M. 14 06 2012

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
--------------	---