

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Colline Joniche Tarantine (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. Vino liquoroso

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Vino (1) DOP “Colline Joniche Tarantine”, Bianco

##### *Breve descrizione testuale*

Colore: paglierino più o meno intenso;  
 Odore: delicato, gradevole;  
 Sapore: asciutto, fresco;  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%.  
 Estratto non riduttore minimo: 16,0 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):*

|  |  |
|--|--|
| <i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i> |  |
|--|--|

### Vino spumante (4) DOP “Colline Joniche Tarantine” Bianco Spumante

| <i>Breve descrizione testuale</i> |  |
|-----------------------------------|--|
|-----------------------------------|--|

|   |
|---|
| <p>Spuma: fine persistente;<br/>         Colore: paglierino più o meno intenso<br/>         Odore: delicato, fruttato;<br/>         Sapore: fresco, asciutto.<br/>         Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%.<br/>         Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</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> | 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> |  |
|--|--|

### Vino (1) DOP “Colline Joniche Tarantine”, verdeca

| <i>Breve descrizione testuale</i> |  |
|-----------------------------------|--|
|-----------------------------------|--|

|   |
|---|
| <p>Colore: paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;<br/>         Odore: armonico più o meno fruttato caratteristico;<br/>         Sapore: equilibrato tipico persistente;<br/>         Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%.<br/>         Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</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>  | 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> |   |

### Vino (1) DOP “Colline Joniche Tarantine” Rosato

|   |
|---|
| <i>Breve descrizione testuale</i>   |
| <p>Colore: rosa più o meno intenso;<br/>         Odore: fruttato, delicato, gradevole;<br/>         Sapore: fresco, asciutto, armonico;<br/>         Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.<br/>         Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</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>  | 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> |   |

### Vino (1) DOP “Colline Joniche Tarantine” Rosso

|   |
|---|
| <i>Breve descrizione testuale</i>   |
| <p>Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;<br/>         Odore: intenso, caratteristico, gradevole;</p> |

Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.  
Estratto non riduttore minimo:22,0 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> |   |

### Vino (1) DOP “Colline Joniche Tarantine”Novello

| <i>Breve descrizione testuale</i>   |  |
|---|--|
| Colore: rubino più o meno intenso, tendente al violaceo;<br>Odore: intenso, gradevole, caratteristico;<br>Sapore: armonico, rotondo, fruttato, caratteristico;<br>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.<br>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>                                    | 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</i>               |   |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <i>(in milligrammi per litro):</i> |  |
|------------------------------------|--|

### Vino (4)DOP “Colline Joniche Tarantine” Rosso Superiore

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <i>Breve descrizione testuale</i> |  |
|-----------------------------------|--|

|   |
|---|
| <p>Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;<br/>         Odore: intenso, caratteristico, gradevole;<br/>         Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;<br/>         Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0%.<br/>         Estratto non riduttore minimo:24,0 g/l.</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>  | 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> |   |

### Vino (4)DOP “Colline Joniche Tarantine” Primitivo

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <i>Breve descrizione testuale</i> |  |
|-----------------------------------|--|

|  |
|--|
| <p>Colore: rosso, tendente al violaceo da giovane e al granato con l'invecchiamento;<br/>         Odore: vinoso, con profumo caratteristico;<br/>         Sapore: vinoso, gradevole, pieno, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento, talvolta leggermente amabile e in tal caso il contenuto zuccherino non deve superare i 15,0 g/l;<br/>         Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0%.<br/>         Estratto non riduttore minimo:24,0 g/l.</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>  | 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> |   |

### Vino (4)DOP “Colline Joniche Tarantine” Primitivo Superiore

|  |
|--|
| <i>Breve descrizione testuale</i>  |
| <p>Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;<br/>         Odore: intenso, caratteristico, gradevole;<br/>         Sapore: asciutto, di corpo, giustamente tannico, armonico;<br/>         Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%.<br/>         Estratto non riduttore minimo:25,0 g/l.</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>  | 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> |   |

### Vino (3)DOP “Colline Joniche Tarantine” Primitivo Liquoroso secco

|                                   |
|-----------------------------------|
| <i>Breve descrizione testuale</i> |
|-----------------------------------|

Colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;  
 Odore: caratteristico, gradevole;  
 Sapore: tipico, armonico, pieno;  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo:17,50 di cui effettivi almeno 16,00 % vol e un massimo di zucchieri residui 35 gr/l.  
 Estratto non riduttore minimo:28,0 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> |   |

### Vino (3)DOP “Colline Joniche Tarantine” Primitivo Liquoroso dolce naturale

| <i>Breve descrizione testuale</i>  |  |
|--|--|
| <p>Colore: granato più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;<br/>           Odore: caratteristico, gradevole;<br/>           Sapore: tipico, armonico, pieno, dolce.<br/>           Titolo alcolometrico volumico totale minimo:17,50 di cui effettivi almeno 15,00 % vol e un massimo di zucchieri residui 50 gr/l.<br/>           Estratto non riduttore minimo:28,0 g/l.</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>                            | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |

|  |  |
|--|--|
| <i>Acidità volatile massima<br/>(in milliequivalenti per litro):</i>                   |  |
| <i>Tenore massimo di<br/>anidride solforosa totale<br/>(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:**

##### **DOP “Colline Joniche Tarantine”, Bianchi**

|                                      |
|--------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                 |
| 12,000 chilogrammi di uve per ettaro |

##### **DOP “Colline Joniche Tarantine”, Bianchi**

|                        |
|------------------------|
| <i>Resa massima:</i>   |
| 84 ettoltri per ettaro |

##### **DOP “Colline Joniche Tarantine”, Rossi anche con la specificazione del vitigno**

|                                      |
|--------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i>                 |
| 12,000 chilogrammi di uve per ettaro |

##### **DOP “Colline Joniche Tarantine”, Rossi anche con la specificazione del vitigno**

|                        |
|------------------------|
| <i>Resa massima:</i>   |
| 84 ettoltri per ettaro |

##### **DOP “Colline Joniche Tarantine”, Rosati**

|                      |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
|----------------------|

|                                      |
|--------------------------------------|
| 12,000 chilogrammi di uve per ettaro |
|--------------------------------------|

**DOP “Colline Joniche Tarantine”, Rosati**

|                      |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
|----------------------|

|                        |
|------------------------|
| 72 ettoltri per ettaro |
|------------------------|

**DOP “Colline Joniche Tarantine”, con la specificazione del vitigno Primitivo**

|                      |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
|----------------------|

|                                      |
|--------------------------------------|
| 11,000 chilogrammi di uve per ettaro |
|--------------------------------------|

**DOP “Colline Joniche Tarantine”, con la specificazione del vitigno Primitivo**

|                      |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
|----------------------|

|                        |
|------------------------|
| 66 ettoltri per ettaro |
|------------------------|

**DOP “Colline Joniche Tarantine”, con la specificazione del vitigno Primitivo secco o liquoroso naturale superiore**

|                      |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
|----------------------|

|                                      |
|--------------------------------------|
| 10,000 chilogrammi di uve per ettaro |
|--------------------------------------|

**DOP “Colline Joniche Tarantine”, con la specificazione del vitigno Primitivo secco o liquoroso naturale superiore**

|                      |
|----------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
|----------------------|

|                        |
|------------------------|
| 60 ettoltri per ettaro |
|------------------------|

**5. ZONA DELIMITATA**

|  |
|--|
| La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la denominazione di Origine Protetta "Colline oniche Tarantine" comprende territorio amministrativo dei comuni di: Laterza, Mottola, Crispiano, Martina Franca, Castellaneta, Ginosa, palagianello, Massafra, Statte e Grottaglie. |
|--|

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

|                                |
|--------------------------------|
| * CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN) |
| Verdeca                        |
| Primitivo                      |
| Chardonnay                     |

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Vino DOP “Collin Joniche Tarantine”: vino spumante; frizzante; novello

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

L'areale “Colline Joniche Tarantine” presenta caratteristiche dal un punto di vista storico e naturalistico. della Murgia cosiddetta “Tarantina”. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est. Il suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro.

## 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 Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Regione   |
| <i>Nazionalità:</i>   | Italia  |
| <i>Indirizzo:</i>   | 20 Lungomare Nazario Sauro<br>70121 Bari<br>Italia  |
| <i>Telefono:</i>  | +39.0805405199;   |
| <i>Fax:</i>   | +39.0805409512;   |

|                |  |
|----------------|--|
| <i>e-mail:</i> | n.laricchia@regione.puglia.it ,<br>a.lillo@regione.puglia.it |
|----------------|--|

**b. Estremi dell'intermediario**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <i>Nome dell'intermediario</i> | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali          |
| <i>Indirizzo:</i>              | 20 XX Settembre<br>00187 Roma<br>Italia                            |
| <i>Telefono:</i>               | +39-0646656030; +39-0646656127                                     |
| <i>Fax:</i>                    | +39-0646656133   |
| <i>e-mail:</i>                 | l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it<br>,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<br>00187 Roma<br>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> | Camera di commercio di Taranto               |
| <i>Indirizzo:</i>                       | 152 V.le Virgilio<br>74121 Taranto<br>Italia |
| <i>Telefono:</i>                        | +39-099 778 3165                             |
| <i>Fax:</i>                             | +39-049 2109797                              |

e-mail:

pat@ta.camcom.it

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

|         |
|---------|
| Novello |
|---------|

### 4. Zona NUTS

|       |         |
|-------|---------|
| ITF43 | Taranto |
| ITF4  | Puglia  |
| ITF   | SUD     |
| IT    | ITALIA  |

### 5. VITIGNI SECONDARI

|                                      |
|--------------------------------------|
| * Aglianico N (OIV)                  |
| * Aglianicone N (OIV)                |
| * ALEATICO N. (MAIN)                 |
| ** Asprinio Bianco B (OIV)           |
| * BARBERA N. (MAIN)                  |
| ** Bianco d'Alessano B (OIV)         |
| ** Bombino Bianco B (OIV)            |
| ** Bombino Nero N (OIV)              |
| ** FALANGHINA B. (MAIN)              |
| * Fiano B (OIV)                      |
| ** Francavidda B (OIV)               |
| * GARGANEGA B. (MAIN)                |
| ** Greco B (OIV)                     |
| ** Greco Bianco (MAIN)               |
| * Grillo B (OIV)                     |
| ** Impigno B (OIV)                   |
| ** INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. (MAIN) |

|  |
|--|
| * Lacrima N (OIV)                      |
| * LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)          |
| ** Malbec N (OIV)                      |
| ** Malvasia Bianca B (OIV)             |
| ** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)    |
| ** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN)     |
| ** Malvasia Nera di Basilicata N (OIV) |
| ** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)   |
| ** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)      |
| * MERLOT N. (MAIN)                     |
| * MONTEPULCIANO N. (MAIN)              |
| ** Moscatello Selvatico B (OIV)        |
| * MOSCATO BIANCO B. (MAIN)             |
| * Negro Amaro N (OIV)                  |
| ** Negroamaro Precoce N (OIV)          |
| ** RIESLING ITALICO B. (MAIN)          |
| ** Notardomenico N (OIV)               |
| ** Ottavianello N (OIV)                |
| ** Pampanuto B (OIV)                   |
| ** PETIT VERDOT N. (MAIN)              |
| ** PIEDIROSSO N. (MAIN)                |
| * PINOT BIANCO B. (MAIN)               |
| * Riesling renano B (OTHER)            |
| * SANGIOVESE N. (MAIN)                 |
| * SAUVIGNON B. (MAIN)                  |
| ** SEMILLON B. (MAIN)                  |
| ** Susumaniello N (OIV)                |
| ** Sylvaner Verde B (OIV)              |
| * SYRAH N. (MAIN)                      |
| ** TRAMINER AROMATICO (MAIN)           |
| ** TREBBIANO GIALLO B. (MAIN)          |
| ** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)            |
| ** Uva di Troia N (OIV)                |
| * VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)          |
| * Vermentino B (OIV)                   |
| * PINOT GRIGIO G. (MAIN)               |
| * PINOT NERO N. (MAIN)                 |
| Cabernet franc                         |

|  |
|--|
| Cabernet sauvignon                       |
| Calabrese                                |
| * PRIMITIVO N. (MAIN)                    |
| ** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN) |

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

|                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| <i>Stato:</i>              | Allegato                          |
| <i>Nome del documento:</i> | DOC Colline Joniche Tarantine.doc |

### b. Decisione nazionale di approvazione:

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <i>Nome del documento:</i> | DM 01.08.2008 - Riconoscimento DOC Colline Ioniche Tarantine.pdf |
| <i>Base giuridica:</i>     | DM 01.08.2008  |

### c. Altri documenti:

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

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

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <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 14.06.2012  |

### d. Mappe della zona delimitata

|  |
|--|
|  |
|--|

### e. Nota per la Commissione europea

|  |
|--|
|  |
|--|

## ***7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO***

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