

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

Copertino (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**Vino (1) DOP “COPERTINO” ROSSO****Breve descrizione testuale**

Colore: rosso rubino di varia intensità
con lievi toni di arancione se invecchiato;
Odore: vinoso persistente;
Sapore: asciutto con retrogusto amarognolo, vellutato, sapido,
generoso
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali**Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):****Titolo alcolometrico
effettivo minimo (in %
vol):****Acidità totale minima:**5 in grammi per litro espresso in acido
tartarico**Acidità volatile massima
(in milliequivalenti per**

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

Vino (1) DOP “COPERTINO” ROSSO RISERVA

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino di varia intensità con lievi toni di arancione se invecchiato; Odore: vinoso persistente; Sapore: asciutto con retrogusto amarognolo, vellutato, sapido, generoso Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 24,0 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 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 “COPERTINO” ROSATO

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosa salmone, tendente qualche volta al cerasuolo tenue; Odore: leggermente vinoso, distinto e giustamente persistente; Sapore: asciutto, senza asperità, con fondo erbaceo unito ad un retrogusto amarognolo gradevole. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 18,0 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>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

DOP “COPERTINO ROSSO” e ROSSO RISERVA

<i>Resa massima:</i>
14,000 chilogrammi di uve per ettaro

DOP “COPERTINO ROSSO” e ROSSO RISERVA

<i>Resa massima:</i>
98 ettolitri per ettaro

DOP “COPERTINO ROSATO”

<i>Resa massima:</i>
14,000 chilogrammi di uve per ettaro

DOP “COPERTINO ROSATO”*Resa massima:*

49 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di: Copertino, Carmiano, Arnesano e Monteroni e in parte i territori comunali di: Galatina e Lequile.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* NEGROAMARO N. (MAIN)

* MONTEPULCIANO N. (MAIN)

** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)

** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)

* SANGIOVESE N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

VINO DOP COPERTINO ROSSO, COPERTINO ROSSO RISERVA, COPERTINO ROSATO.

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

I suoli sono da moderatamente a molto profondi, con fertilità moderata, composizione granulometrica franco-argillosa di colore rosso scuro con attività biologica intensa. La viticoltura è praticata su suolo profondo per sopperire alla scarsità dell'acqua e l'aridità estiva. Clima mediterraneo, temperature con forti escursioni, estati calde inverni miti. Gli scambi commerciali risalgono al 1600 e dai porti locali andavano per i mercati di Londra, Berlino, S. Pietroburgo, Barcellona. L'intero territorio conserva reperti di quell'epoca che documentano l'eccellente qualità dei vini ottenuti e notizie scientifiche sulla produzione di vini risalgono alla “Statistica del Regno di Napoli” del 1811.

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>	Modifica (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Modifica (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)

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>	45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405199;

<i>Fax:</i>	+39.0805409512;
<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it , 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 00187 Roma 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 ,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>	Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce
<i>Indirizzo:</i>	39 Gallipoli 73100 Lecce Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0832 684111

<i>Fax:</i>	+39 0832 684260
<i>e-mail:</i>	cciaa@le.legalmail.camcom.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. Zona NUTS

ITF45	Lecce
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Copertino.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 02.11.1976 - Riconoscimento DOC Copertino.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 02.11.1976

c. Altri documenti:

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