

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

Bianco di Castelfranco Emilia (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

11. Mosto di uve parzialmente fermentato
--

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Bianco di Castelfranco Emilia” vino****Breve descrizione testuale**

Per la produzione dei vini a indicazione geografica “Bianco di Castelfranco Emilia”, elaborati nella tipologia Fermo, sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, quali, colore giallo paglierino, odore gradevole, caratteristico e vinoso.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 %vol

Estratto non riduttore minimo 17 g/l;

Caratteristiche analitiche generali

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

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

Acidità totale minima:	5,5 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>	

“Bianco di Castelfranco Emilia” Vino Frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
Per la produzione dei vini a indicazione geografica “Bianco di Castelfranco Emilia”, elaborati nella tipologia Frizzante, è vietata la gassificazione artificiale. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, quali spuma fine e persistente, colore giallo paglierino, odore gradevole, caratteristico e vinoso. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 %vol Estratto non riduttore minimo 17 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>	5,5 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>	

“Bianco di Castelfranco Emilia” mosto parzialmente

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini a indicazione geografica “Bianco di Castelfranco Emilia”, elaborati nella tipologia mosto parzialmente fermentato, sono ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della conservazione dei mosti a bassa temperatura a cui segue una limitata e controllata fermentazione. La caratterizzazione organolettica si estrinseca nella valorizzazione

delle note di freschezza e nelle fragranze olfattive che ricordano gli aromi delle uve.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo da 1% vol a 6,3 % vol
Estratto non riduttore minimo 17 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>	5,5 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:

“Bianco di Castelfranco Emilia” tutte le categorie

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con L'indicazione geografica tipica “Bianco di Castelfranco Emilia” comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni: Anzola Dell'Emilia, Argelato, Bazzano, Bologna, Calderara di Reno, Crespellano, Crevalcore, Sala Bolognese, San Giovanni

Persiceto, S. Agata Bolognese, Zola Predosa nella Provincia di Bologna, e dei comuni di: Castelfranco Emilia, Nonantola, Ravarino, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, nella provincia di Modena.

6. VITIGNI PRINCIPALI

**** MONTU' B. (MAIN)**

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

“Bianco di Castelfranco Emilia”

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Nelle provincie di Modena e Bologna ha sempre avuto grande rilevanza la produzione di vini Frizzanti e soprattutto nella parte bolognese, fermi. I terreni della media pianura bolognese e modenese posti alla destra del Panaro hanno composizione fisico meccanica di medio impasto tendente all'argilloso e dalle uve bianche prodotte in questo territorio si ottengono vini di colore giallo paglierino, di media acidità, con evidenza di note erbacee e fruttate. Per la trasformazione e la lavorazione delle uve del territorio si sono costituite aziende Cooperative e a capitale privato che hanno coniugato tradizione e innovazione per ottenere vin, Fermi e Frizzanti, fragranti, profumati e di qualità.

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 di Tutela Vini del Reno DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	76 Vittorio Veneto 41013 Castelfranco Emilia Italia
<i>Telefono:</i>	+39059924320
<i>Fax:</i>	+39059413454
<i>e-mail:</i>	vinireno.doc@libero.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 S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0445 313088
<i>Fax:</i>	0445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

--

4. Zona NUTS

ITD55	Bologna
ITD54	Modena
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>	IGT Bianco di Castelfranco Emilia.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 18.11.1995 IGT Bianco di Castelfranco Emilia.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.11.1995 Riconoscimento

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 14.06.2012 Piano dei Controlli vini IGP
---------------------	---

<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
--------------	---