

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

Tarquinia (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**Vino bianco, anche amabile e frizzante***Breve descrizione testuale*

Il vino presenta:
Colore: giallo paglierino più o meno intenso
Odore: vinoso, gradevole, delicato; fruttato nella tipologia "amabile";
Sapore: da secco pieno, armonico ad amabile; vivace, vinoso, morbido, talvolta abboccato nella tipologia "frizzante"
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.
Estratto non riduttore minimo: 14 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*

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

Vino rosso, anche amabile e novello

<i>Breve descrizione testuale</i>
Il vino presenta: Colore: rosso rubino più o meno intenso Odore: vinoso, gradevole; vinoso, lievemente fruttato nella tipologia "novello" Sapore: da secco, sapido, armonico di giusto corpo ad amabile, vinoso, vellutato; vivace nella tipologia "novello" Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 18 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 rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>
Il vino presenta: Colore: rosa più o meno intenso; Odore: fruttato, gradevole; Sapore: fine, delicato, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 15 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>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

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

b. Rese massime:

Vino bianco

<i>Resa massima:</i>
15,000 chilogrammi di uve per ettaro

Vino rosso e rosato

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione comprende i territori della provincia di:

- Roma: interi territori amministrativi dei comuni di Allumiere, Tolfa, Bracciano, Cerveteri, Ladispoli, Civitavecchia, Santa Marinella, Canale Monterano, Manziana, Trevignano Romano, Anguillara e parte dei territori amministrativi dei comuni di Campagnano Romano, Roma,

Fiumicino e Formello;
- Viterbo: interi territori amministrativi dei comuni di Montalto di Castro, Tarquinia, Blera, Oriolo Romano, Sutri, Bassano Romano, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano e parte dei territori amministrativi dei comuni di Tessennano, Tuscania, Monteromano, Ronciglione, Arlena di Castro e Capranica.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CESANESE COMUNE N (MAIN)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
** MALVASIA DEL LAZIO B. (MAIN)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** TREBBIANO GIALLO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Tarquinia"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

L'orografia pianeggiante collinare dell'areale di produzione, spesso addolcito da grandi pianori tufacei dovuti all'attività eruttiva del vulcano sabatino, e l'esposizione ad ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso che con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue è particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. La millenaria storia vitivinicola iniziata dagli Etruschi passando per i Romani al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino DOC "Tarquinia".

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>	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.068603864
<i>e-mail:</i>	g.pica@arsial.it,urp@arsial.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>	Agroqualità S.p.A.
<i>Indirizzo:</i>	305 Viale Cesare Pavese 00144 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 54228675
<i>Fax:</i>	+39 06 54228692
<i>e-mail:</i>	agroqualita@agroqualita.it

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Novello

4. *Zona NUTS*

ITE43	Roma
ITE41	Viterbo
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. *VITIGNI SECONDARI*

* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo nero n. (MAIN)
** Capolongo b. (OTHER)
** Carignano N. (MAIN)
** CESANESE D'AFFILE N (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
** FALANGHINA B. (MAIN)
** FIANO B. (MAIN)
** GRECHETTO B. (MAIN)
** Grechetto Rosso N (OIV)
** Greco B (OIV)
** Greco Bianco (MAIN)
** Greco Nero (MAIN)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)

** Lecinaro n. (OTHER)
** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** Maturano B. (OTHER)
** Moscato di Terracina B (OIV)
** MOSCATO GIALLO (MAIN)
** MOSCATO ROSA Rs. (MAIN)
** MOSTOSA B. (MAIN)
** Nero Buono N (OIV)
** Olivella Nera N (OIV)
** Pampamaro B. (OTHER)
** Passerina (MAIN)
** Pecorino (MAIN)
** Petit Manseng B (OTHER)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PRIMITIVO N. (MAIN)
** RIESLING B. (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** Rosciola Rs. (OTHER)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Sciascinoso N (OIV)
** SEMILLON B. (MAIN)
* SYRAH N. (MAIN)
** Tannat N (OIV)
** Tempranillo N (OIV)
** Tocai Friulano B (OIV)
** TREBBIANO DI SOAVE B. (MAIN)
* VERDELLO (MAIN)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Vermentino B. (MAIN)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)
* AGLIANICO (MAIN)
* ALEATICO N. (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
** ASPRINIO BIANCO (MAIN)

* BARBERA N. (MAIN)
** BELLONE B. (MAIN)
** BOMBINO BIANCO B. (MAIN)
** Bombino Nero N (OIV)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

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

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 02.08.1996 - Riconoscimento DOC Tarquinia.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 02.08.1996

c. Altri documenti:

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

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