

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Basilicata (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Basilicata» Rosso e Rosso Passito

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino;
 odore: complesso, fruttato, intenso;
 sapore: armonico, tipico, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 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>	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>	
--	--

«Basilicata» Rosato**Breve descrizione testuale**

colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 15,00 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>	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>	
--	--

«Basilicata» Bianco e Bianco Passito**Breve descrizione testuale**

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, secco, sapido.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol
estratto non riduttore minimo: 14,00 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>	4,0 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>	

«Basilicata» con la specificazione del nome del vitigno

<i>Breve descrizione testuale</i>
Limiti stabiliti dalla normativa vigente. Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

<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>	
<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:**«Basilicata» con la specificazione del vitigno***Resa massima:*

160 ettoltri per ettaro

«Basilicata» bianco, rosso e rosato*Resa massima:*

160 ettoltri per ettaro

Basilicata Passito*Resa massima:*

100 ettoltri 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 «Basilicata» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Matera e Potenza, nella regione Basilicata.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Viogner B (OIV)

** CABERNET SOUVIGNON B (MAIN)

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

* CABERNET FRANC N. (MAIN)

** Bombino Nero N (OIV)

** BOMBINO BIANCO B. (MAIN)

** BELLONE B. (MAIN)

* BARBERA N. (MAIN)

** ASPRINIO BIANCO (MAIN)

* ANSONICA O INZOLIA (MAIN)

* Ansonica B (OIV)

* ALEATICO N. (MAIN)

* Aglianicone N (OIV)

** AGLIANICO DEL VULTURE (MAIN)
* AGLIANICO (MAIN)
* GARGANEGA B. (MAIN)
* FREISA N. (MAIN)
* Freisa N (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** FALANGHINA B. (MAIN)
** Falanghina B (OIV)
** INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. (MAIN)
* Grillo B (OIV)
** Greco Nero N (OIV)
** Greco Nero (MAIN)
** Greco Bianco (MAIN)
* CORTESE B. (MAIN)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** Castiglione N (OIV)
** Pecorino B (OIV)
** Pecorello N (OIV)
** Negroamaro Precoce N (OIV)
* NEGROAMARO N. (MAIN)
* NEBBIOLO N. (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Moscato Rosa Rs (OIV)
** Moscato Giallo B (OIV)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** Malvasia Nera di Basilicata N (OIV)
** Malvasia Bianca di Basilicata B (OIV)
** Malbech N (OIV)
* SYRAH N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
* Verdeca B (OIV)
** Uva di Troia N (OIV)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)

* Teroldego N (OIV)
* TEROLDEGO (MAIN)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
* PRIMITIVO N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Basilicata"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Basilicata, caratterizzato da tre grandi unità morfologiche e geologiche: l'Appennino, la Fossa Bradanica e l'Avampaese Apulo. L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegetali e produttive della pianta.

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 Basilicata
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 Vincenzo Verrastro 85100 Potenza Italia
<i>Telefono:</i>	0971668908
<i>Fax:</i>	097145074
<i>e-mail:</i>	dg.agricoltura@cert.regione.basilicata.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>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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 ed Agricoltura di Potenza
<i>Indirizzo:</i>	34 Corso XVIII Agosto 85100 Potenza Italia
<i>Telefono:</i>	0971412111
<i>Fax:</i>	0971412248
<i>e-mail:</i>	info@pz.camcom.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito

Vino Novello

4. Zona NUTS

ITF52	Matera
ITF51	Potenza
ITF5	Basilicata
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Basilicata.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	IGT Basilicata - DM 03.11.1995.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 03.11.1995 Riconoscimento

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 4 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
----------------------------	---

<i>Descrizione:</i>	Allegato 4 - DM 14.06.2012 Piano dei Controlli Vini DOP e IGP
---------------------	---

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 Vitigni Idonei Regione Basilicata.docx
----------------------------	---

<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Basilicata
---------------------	---

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009.pdf
----------------------------	--------------------------------------

<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009
---------------------	----------------------------------

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
----------------------------	--

<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 - DLgs 61/2010
---------------------	---------------------------

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