

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

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

Valtènesi (it)

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

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Valtènesi

##### *Breve descrizione testuale*

Colore: rosso rubino, anche intenso, brillante con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;  
 Odore: vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato;  
 Sapore: sapido, fine, equilibrato, caratteristico.  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
 Estratto non riduttore minimo: 22 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>	
--	--

### Valtènesi Chiaretto

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

<p>Colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi rubino o lievemente aranciati;          Odore: caratteristico, fine, intenso con eventuali sentori floreali e fruttati; Sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido, fine, caratteristico.          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;          Estratto non riduttore minimo: 16 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>	
--	--

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	

### b. Rese massime:

Valtènesi Rosso e Chiaretto

*Resa massima:*

74,8 ettolitri per ettaro

### Valtènesi Rosso e Chiaretto

*Resa massima:*

11000 chilogrammi di uve per ettaro

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata Valtènesi , comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Brescia, caratterizzati dal microclima del lago di Garda: Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S.Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole. Comprende inoltre parte dei territori dei comuni di Lonato del Garda e di Desenzano del Garda, ricadenti all'interno della linea ideale di delimitazione della zona di produzione.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

\*\* GROPPELLO GENTILE N. (MAIN)

\*\* GROPPELLO DI MOCASINA N. (MAIN)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### Valtènesi

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La Valtènesi è così contraddistinta: partendo da occidente e dal rilievo esterno più elevato della sponda sinistra del Chiese, grosso modo ci si spinge a Nord in territorio di Salò e a Sud di Lonato avendo a est il lago di Garda.

Le rocce, prevalentemente sedimentarie, hanno costruito nei millenni la copertura esterna

in manti più o meno profondi. Zona particolarmente beneficiata dalle favorevoli condizioni climatiche determinate dalla grande massa del bacino del Lago di Garda che da sempre ha favorito il rigoglioso sviluppo dei vigneti che si stendono sulle sue rive. La doc Valtènesi presenta caratteristiche che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

***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 Valtènesi
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO DI TUTELA VINI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Viale della Bornata 25123 Brescia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 030 364755
<i>Fax:</i>	+39 030 3362085
<i>e-mail:</i>	info@consorziovaltenesi.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; +39-0646656139; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	REGIONE LOMBARDIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ENTE PUBBLICO
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 PIAZZA CITTA' DI LOMBARDIA 20100 Milano Italia
<i>Telefono:</i>	+3902-67652266
<i>Fax:</i>	+3902-67658050
<i>e-mail:</i>	andrea_massari@regione.lombardia.it,gloria_corti@regione.lombardia.it

**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>	ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE S.R.L
<i>Indirizzo:</i>	32 C. Pisacane 60019 Senigallia (AN) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0717930179
<i>Fax:</i>	+39 0717910043
<i>e-mail:</i>	pianocontrolli@imcert.it

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

Chiaretto
-----------

**4. Zona NUTS**

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

* ANCELLOTTA N. (MAIN)
------------------------

* BARBERA N. (MAIN)
---------------------

** BONARDA N. (MAIN)
----------------------

** CARMENERE N. (MAIN)
------------------------

* CORVINA N. (MAIN)
---------------------

* CROATINA N. (MAIN)
----------------------

* DOLCETTO N. (MAIN)
----------------------

* FORTANA N. (MAIN)
** FRANCONIA N. (MAIN)
* FREISA N. (MAIN)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** INCROCIO TERZI N.1 N. (MAIN)
** Lagrein N (OIV)
* LAMBRUSCO DI SORBARA N. (MAIN)
* LAMBRUSCO GRASPAROSSA N. (MAIN)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)
* LAMBRUSCO MARANI N. (MAIN)
* LAMBRUSCO SALAMINO N. (MAIN)
* LAMBRUSCO VIADANESE N. (MAIN)
** MARZEMINO N. (MAIN)
** MEUNIER N. (MAIN)
** MOLINARA N. (MAIN)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
** MORNASCA N. (OTHER)
* NEBBIOLO N. (MAIN)
** NEGRARA N. (MAIN)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
** Pignola N (OIV)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** RABOSO VERONESE N. (MAIN)
** REBO (MAIN)
** RONDINELLA N. (MAIN)
** ROSSOLA NERA N. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** SCHIAVA GENTILE (MAIN)
** SCHIAVA GRIGIA (MAIN)
** SCHIAVA GROSSA (MAIN)
* Schiava N (OIV)
* TEROLDEGO (MAIN)
** UVA RARA N. (MAIN)
** VESPOLINA N. (MAIN)

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

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

**b. Decisione nazionale di approvazione:**

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 07 2011.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 14 07 2011

**c. Altri documenti:**

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

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - D.M. 23 12 2009

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Lombardia.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 4 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 4 – D.M. 14 06 2012

**d. Mappe della zona delimitata****e. Nota per la Commissione europea****7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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