

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

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

Carmignano (it)

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

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

DOCG "Carmignano" anche con la menzione Riserva

##### *Breve descrizione testuale*

colore: rubino vivace, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
 odore: vinoso con profumo intenso, anche di mammola, e con più pronunciato carattere di finezza per l'invecchiamento;  
 sapore: asciutto, sapido, pieno, armonico, morbido e vellutato.  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)12,50;  
 Estratto non riduttore minimo (g/l)22,00

##### *Caratteristiche analitiche generali*

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

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

*Acidità totale minima:* 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

*Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):* 20,00

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

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche essenziali

##### DOCG Carmignano

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Car-mignano" non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve. Qualora il vino a DOCG "Carmignano" venga immesso al consumo a partire dal 29 settembre (giorno di S. Michele e festa di Carmignano) del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, potrà portare in etichetta la menzione "riserva".</p>	

##### b. Rese massime:

##### DOCG Carmignano (anche riserva)

<i>Resa massima:</i>
8,000 chilogrammi di uve per ettaro

##### DOCG Carmignano (anche riserva)

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

#### 5. ZONA DELIMITATA

Territorio amministrativo dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato all'interno della Regione Toscana.
---

#### 6. VITIGNI PRINCIPALI

** Canaiolo Nero N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)

* Cabernet Franc N (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
* Sangiovese N (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)

## **7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**

**DOCG Carmignano (anche riserva)**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La tipologia dei terreni rende il territorio di Carmignano particolarmente vocato per la coltivazione della vite. La qualità e le caratteristiche del vino Carmignano sono la conseguenza dell'antica storia vitivinicola del territorio, che risale al tempo degli Etruschi. Significativo è anche il bando decretato nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici per fissare i confini del comprensorio di produzione del "vino Carmignano".

Il particolare ambiente microclimatico del Carmignano permette la produzione di un vino rosso da invecchiamento strutturato e al tempo stesso elegante ed armonico con un bouquet fine ed intenso e una costanza qualitativa in tutte le annate.

## **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>	UNIONE PRATESE DEGLI AGRICOLTORI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione professionale di categoria
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	317/Q Roma 59100 Prato Italia
<i>Telefono:</i>	0039-0574/634382
<i>Fax:</i>	
	upaprato@condecofi.it

<i>e-mail:</i>	
----------------	--

**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>	0039 – 06.46656033 – 06.46656127 – 06.46656129
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it , l.tarmati@mpaaf.gov.it ,pqa4@mpaaf.gov.it ,a.squarcia@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39554383747 - +390554383078
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale na.guidi@regione.toscana.it

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
<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>	Toscana Certificazione Agroalimentare
<i>Indirizzo:</i>	9 Viale Belfiore 50144 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39 055 368850
<i>Fax:</i>	+39 055 330368
<i>e-mail:</i>	info@tca-srl.org

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

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
---

**b. Punto b)**

Riserva
---------

**4. Zona NUTS**

ITE15	Prato
ITE1	Toscana

ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

## ***5. VITIGNI SECONDARI***

** Abrusco N (OIV)
** Aleatico N (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Barbera N (OIV)
** Barsaglina N (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canina Nera N (OIV)
** Carignano N (OIV)
** Carmenere N (OIV)
** Cesanese d'Affile N (OIV)
** Ciliegiolo N (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Foglia Tonda N (OIV)
** Gamay N (OIV)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)
** Gropello Gentile N (OIV)
* Lambrusco Maestri N (OIV)
** Malbech N (OIV)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** Mazzese N (OIV)
* Merlot N (OIV)
** Mondeuse n. (OTHER)
* Montepulciano N (OIV)
** Petit Verdot N (OIV)

* Pinot Nero N (OIV)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
* Sagrantino N (OIV)
** Sanforte N. (OTHER)
** Schiava Gentile N (OIV)
* Syrah N (OIV)
** Tempranillo N (OIV)
* Teroldego N (OIV)
* Vermentino Nero N (OIV)

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Carmignano.doc

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	CARMIGNANO 1990.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DPR 20.10.1990 – Riconoscimento della DOCG dei vini Carmignano ed approvazione del relativo disciplinare di produzione
<i>Nome del documento:</i>	CARMIGNANO 1975.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 28.04.1975 Riconoscimento denominazione di origine Carmignano ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	CARMIGNANO allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni complementari idonei Regione Toscana per DOP Carmignano

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

<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 - Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini
---------------------	--

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

<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 - Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010
---------------------	--

#### d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	CARMIGNANO mappa.pdf
----------------------------	----------------------

<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Carmignano
---------------------	---

#### e. Nota per la Commissione europea

--

### 7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---