

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Barco Reale di Carmignano (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Barco Reale di Carmignano

Breve descrizione testuale

colore: rubino vivace, brillante;
odore: vinoso con profumo intenso, fruttato;
sapore: asciutto, sapido, fresco, pieno, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,00
Estratto non riduttore minimo (g/l) 20,00

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

Tenore massimo di

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

Barco Reale di Carmignano Rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>

colore: rosato più o meno carico, a volte con riflessi rubino; odore: fruttato, vinoso più o meno intenso, caratteristico; sapore: asciutto, fresco, piacevolmente acidulo, armonico; Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)11,00; Estratto non riduttore minimo (g/l)16,00
--

<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>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	--

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	18,00
--	-------

<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:

Barco Reale di Carmignano Per tutte le tipologie

<i>Resa massima:</i>

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Barco Reale di Carmignano Per tutte le tipologie

Resa massima:

70 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. (MAIN)

* Cabernet Franc N (OIV)

** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)

* Sangiovese N (OIV)

** Trebbiano Toscano B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**Barco Reale di Carmignano**

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La tipologia dei terreni rende il territorio di Carmignano particolarmente vocato per la coltivazione della vite. Nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici delimitava i confini del comprensorio di produzione del vino "Carmignano". Il territorio permette una maturazione precoce delle uve che assicura la costanza qualitativa in tutte le annate. I vini si riconoscono per la loro tipicità, eleganza ed armonia. Il vino "Barco Reale di Carmignano" deve il suo nome alla riserva di caccia medicea ("barco") E' un vino meno strutturato e con un contenuto alcolico inferiore rispetto al "Carmignano", ma che conserva le peculiari caratteristiche di eleganza e armonia.

Barco Reale di Carmignano Rosato

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La tipologia dei terreni rende il territorio di Carmignano particolarmente vocato per la coltivazione della vite. Nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici delimitava i confini del comprensorio di

Cosimo III dei Medici delimitava i confini del comprensorio di produzione del vino "Carmignano". I vini si riconoscono per la loro tipicità, eleganza ed armonia. Il vino "Barco Reale di Carmignano" Rosato è un vino di antica tradizione carmignanese (noto anche come "Vin Ruspo") e la sua storia è legata alla mezzadria locale. I mezzadri spillavano una damigiana dal tino prima del viaggio alla tinaia (da qui il nome "Vin Ruspo" o vino "ruspato" ovvero "rubato").

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>	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656033
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	PQA4@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it , l.tarmati@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>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it, stefano.barzagli@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 (D.O.C.)

b. Punto b)

--

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)

** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
* Sagrantino N (OIV)
** Sanforte N. (OTHER)
** Schiava Gentile N (OIV)
* Syrah N (OIV)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Barco Reale di Carmignano.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	BARCO REALE DI CARMIGNANO 1975.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DPR 28.04.1975 Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vin Carmignano ed approvazione del relativo disciplinare di produzione
<i>Nome del documento:</i>	BARCO REALE DI CARMIGNANO 1994.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DM 17.10.1994 Modificazione della DOC Carmignano ed approvazione nuovo disciplinare della DOC dei vini Barco Reale di Carmignano e Carmignano
<i>Nome del documento:</i>	BARCO REALE DI CARMIGNANO 1998.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DM 14.07.1998 Modifica Barco Reale di Carmignano e Carmignano in Barco Reale di Carmignano o Rosato di Carmignano o Vin Santo di Carmignano o Vin santo di Carmignano Occhio di Pernice
<i>Nome del documento:</i>	Barco Reale di Carmignano DM 13.11.2013.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 13.11.2013 di modifica della DOC Barco Reale di Carmignano o Rosato di Carmignano o Vin santo di Carmignano o Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice in Barco Reale di Carmignano approvazione del relativo disciplinare e del fascicolo tecnico

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	BARCO REALE DI CARMIGNANO allegato 1.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni complementari idonei Regione Toscana per DOP Barco Reale di 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>	BARCO REALE CARMIGNANO mappa.pdf
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Barco Reale di Carmignano

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