

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

Carso (it)
Carso - Kras (sl)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Carso” o “ Carso – Kras” Glera**

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Colore: giallo paglierino più o meno intenso; Odore: delicato, con aroma caratteristico; Sapore: asciutto, armonico. Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; Estratto non riduttore minimo: 15,0 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>	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>	
--	--

“Carso” o “Carso – Kras” Malvasia (da Malvasia istriana) anche Riserva**Breve descrizione testuale**

Colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso;
Odore: aromatico, caratteristico, fruttato;
Sapore: asciutto, gradevole, armonico;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la
menzione “riserva”: 12,00% vol;
Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per la menzione “riserva”: 18,0
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>	
--	--

“Carso” o “Carso – Kras” Pinot grigio**Breve descrizione testuale**

Colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, talvolta
con riflessi ramati;
Odore: caratteristico;
Sapore: asciutto, pieno, armonico.
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Estratto non riduttore minimo: 15,0 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>	

“Carso” o “Carso – Kras” Traminer

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso; Odore: delicato, con aroma caratteristico; Sapore: asciutto, armonico; Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Carso” o “Carso” Rosso o “Carso – Kras” o “Carso- Kras” Rosso” anche Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>

Colore: rosso rubino intenso;
Odore: vinoso, caratteristico;
Sapore: asciutto, di corpo, armonico;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la
menzione "riserva": 12,00% vol;
Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; per la menzione "riserva": 20,0
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>	5,0 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>	

“Carso” o “Carso – Kras” Merlot anche Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino più o meno intenso; Odore caratteristico, gradevole; Sapore: asciutto, rotondo, erbaceo, armonico; Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la menzione "riserva": 12,00% vol; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; per la menzione "riserva": 20,0 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>	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>	

“Carso” o “Carso – Kras” Terrano anche Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; Odore: vinoso, caratteristico; Sapore: asciutto, gradevolmente acidulo, di corpo. Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; per la menzione “riserva”: 11,00% vol; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; per la menzione “riserva”: 20,0 g/l;

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Carso” o “Carso – Kras” Cabernet Franc

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino, più o meno intenso; Odore: caratteristico, erbaceo, gradevole; Sapore: asciutto, erbaceo, armonico; Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Estratto non riduttore minimo: 18,0 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>	5,0 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>	

“Carso” o “Carso – Kras” Cabernet Sauvignon

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino con eventuali riflessi granati; Odore: caratteristico, gradevole, intenso; Sapore: asciutto, rotondo, armonico; Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Estratto non riduttore minimo: 18,0 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>	5,0 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>	

“Carso o Carso – Kras” Terrano Classico anche Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei; Odore: vinoso, caratteristico; Sapore: asciutto, gradevolmente acidulo, di corpo; Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Estratto non riduttore minimo: 23,0 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>	6,0 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>	

“Carso” o “Carso – Kras” Sauvignon anche Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso; Odore: delicato, caratteristico; Sapore: asciutto, fresco, armonico. Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la menzione “riserva”: 12,00% vol; Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per la menzione “riserva”: 18,0 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>	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>	

“Carso” o “Carso – Kras” Vitouska anche Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso; Odore: delicato, fine; Sapore: asciutto, fresco, armonico. Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la menzione “riserva”: 12,00% vol; Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; per la menzione “riserva”: 18,0 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>	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>	

“Carso” o “Carso – Kras” Refosco o Refosco dal peduncolo rosso anche Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino, più o meno intenso; Odore: caratteristico, gradevole, fruttato; Sapore: asciutto, caratteristico, armonico. Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; per la menzione “riserva”: 12,00% vol; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; per la menzione “riserva”: 20,0

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>	5,0 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>	

“Carso” o “Carso – Kras” Chardonnay

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso; Odore: delicato, caratteristico; Sapore: asciutto, pieno, armonico. Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; Estratto non riduttore minimo: 15,0 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>	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>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

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

b. Rese massime:

Carso / Carso - Kras per tutte le tipologie

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

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Carso" o "Carso – Kras", devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende, in tutto, il territorio comunale di Trieste, Duino-Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle e Sgonico in provincia di Trieste, nonché l'intero territorio del comune di Doberdò del Lago e parte di quello dei comuni di Monfalcone, Ronchi dei Legionari, Fogliano-Redipuglia, Sagrado e Savogna d'Isonzo in provincia di Gorizia, tutti nella Regione Friuli Venezia Giulia.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Vitouska B (OIV)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
** Glera B. (OTHER)
* Chardonnay (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO (MAIN)
** TERRANO N. (MAIN)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Carso" o "Carso - Kras" per tutte le tipologie

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Il territorio è carsico (calcareo) con rocce affioranti e depressioni talvolta rilevanti. Si affaccia sul mare Adriatico. I terreni sono prevalentemente argillosi o limoso-argillosi di scarsa profondità e lungo la costiera presentano substrato roccioso di natura marnoso-arenaceo. Presenza diffusa grotte e caverne che sottraggono l'acqua di precipitazione creando deficit estivo. Il clima è mediterraneo con presenza di Bora (vento da nord est). La coltivazione della vite risale ad epoca antica tanto è vero che lo storico romano Plinio il Vecchio argomenta su un vino allora denominato "Pucino".

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 Autonoma Friuli Venezia Giulia
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione Autonoma
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	31 Sabbadini 33100 Udine Italia
<i>Telefono:</i>	0432-555111
<i>Fax:</i>	0432-555308
<i>e-mail:</i>	produzioni@regione.fvg.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>	Valoritalia Srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+390645437975
<i>Fax:</i>	+390645438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Classico

4. *Zona NUTS*

ITD44	Trieste
ITD43	Gorizia
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. *VITIGNI SECONDARI*

** CARMENERE N. (MAIN)
** FRANCONIA N. (MAIN)
** GAMAY N. (MAIN)
** Malbech N (OIV)
** Piccola Nera N (OIV)
** Pignolo N (OIV)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** Schioppettino N (OIV)

6. *DOCUMENTAZIONE*

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Carso o Carso-Kras.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 17.07.1985 DOC Carso.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 17.07.1995 Riconoscimento
<i>Nome del documento:</i>	DM 20.09.2011 - di modifica e approvazione DOC Carso.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 20.09.2011 Modifica nome DOP

c. Altri documenti:

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

<i>Nome del documento:</i>	ALLEGATO 2 - Vitigni Idonei Coltivazione prov. Gorizia e Trieste 30% per DOC CARSO rosso.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - Vitigni idonei coltivazione prov. Gorizie e Trieste 30% per DOC Carso Rosso

<i>Nome del documento:</i>	ALLEGATO 1 - Vitigni Idonei Coltivazione DOC CARSO 15%.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione doc Carso 15%

<i>Nome del documento:</i>	allegato 4 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14.06.2012 Piano dei Controlli Vini DOP e IGP

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>