

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

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

Valli Ossolane (it)

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

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Valli Ossolane bianco

###### *Breve descrizione testuale*

Il vino "Valli Ossolane" Bianco è ottenuto dal vitigno Chardonnay (min 60%), il colore è paglierino più o meno intenso, il profumo è fruttato, fragrante e delicato, il sapore è secco e armonico  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

###### *Caratteristiche analitiche generali*

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

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

*Acidità totale minima:* 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

*Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):*

*Tenore massimo di anidride solforosa totale*

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

### Valli Ossolane rosso, Nebbiolo e Nebbiolo Superiore

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

Il vino "Valli Ossolane" Rosso è ottenuto dai vitigni Nebbiolo, Croatina, Merlot (min 60% da soli o congiuntamente) è di colore rosso rubino intenso, tendente al granato, il profumo è vinoso intenso e il sapore è asciutto e armonico

Il vino "Valli Ossolane" Nebbiolo e Nebbiolo Superiore è ottenuto dal vitigno Nebbiolo (min 85%) è di colore rosso più o meno intenso, dal profumo fruttato, fragrante e delicato e dal sapore secco e armonico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

<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>	
--	--

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche essenziali

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

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

### b. Rese massime:

#### Valli Ossolane Bianco, Rosso e Nebbiolo

<i>Rese massima:</i>
----------------------

8000 chilogrammi di uve per ettaro
------------------------------------

### Valli Ossolane Nebbiolo Superiore

<i>Resa massima:</i>
----------------------

7000 chilogrammi di uve per ettaro
------------------------------------

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valli Ossolane" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia del Verbano-Cusio-Ossola: Beura Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Maserà, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.
---

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

* Croatina N (OIV)
--------------------

* Chardonnay B (OIV)
----------------------

* NEBBIOLO N. (MAIN)
----------------------

* Merlot N (OIV)
------------------

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### DOC Valli Ossolane

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
---

La Denominazione d'Origine Controllata "Valli Ossolane" nasce per valorizzare un'area viticola particolare nel territorio dell'Ossola , in cui l'attività viticola è testimoniata fin dal 1345 nello Statuto di Villadossola.
---

I terreni sono generati da antichi depositi fluviali terrazzati ed ondulati, anche piuttosto declivi. E' un'area geografica interessata da una forte variabilità delle caratteristiche dei terreni in base alla loro localizzazione e alla morfologia del territorio stesso. Il connubio tra tipo di terreno, escursioni termiche elevate, temperature massime ed irraggiamento solari , riconducibili ad un clima di montagna , rendono unico questo territorio e i suoi prodotti.
---

## 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 Tutela Nebbioli Alto Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	47 Piazza Castello 28074 Ghemme Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 0163 841750
<i>Fax:</i>	+39 0163 841750
	info@consnebbiolialtop.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; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	coltureagrarie@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.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>	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-06 45437975
<i>Fax:</i>	+39-06 45438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

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

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

**b. Punto b)**

Superiore
-----------

**4. Zona NUTS**

ITC14	Verbano-Cusio-Ossola
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* Arneis B (OIV)
** Avana' N (OIV)
** Avarengo N (OIV)
** Baratuciat B. (OTHER)

* Barbera N (OIV)
** Becuet N (OIV)
** BONARDA N. (MAIN)
* Bussanello B (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
** Chatus N (OIV)
** Ciliegiolo N (OIV)
** Cornarea N (OIV)
* CORTESE B. (MAIN)
* DOLCETTO N. (MAIN)
** Doux d'Henry N (OIV)
* Durasia N (OIV)
* Favorita B (OIV)
* Freisa N (OIV)
** GAMAY N. (MAIN)
* Grignolino N (OIV)
** Lambrusca di Alessandria N (OIV)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Nascetta B (OIV)
** Ner d'Ala N (OIV)
** Neretta Cuneese N (OIV)
** Neretto di Bairo N (OIV)
** Pelaverga N (OIV)
** Pelaverga Piccolo N (OIV)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
** Plassa N (OIV)
** Quagliano N (OIV)
** RIESLING B. (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** Rossese Bianco B (OIV)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Slarina N (OTHER)

** Sylvaner Verde B (OIV)
* SYRAH N. (MAIN)
* Teroldego N (OIV)
** Timorasso B (OIV)
** UVA RARA N. (MAIN)
** Uvalino N (OIV)
** VESPOLINA N. (MAIN)
** Viogner B (OIV)
Albarossa
Aleatico
Barbera Bianca
Erbaluce
Ruchè

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Valli Ossolane.pdf

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	Valli Ossolane Doc- DM 23.10.2009riconoscimento.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 23.10.2009 riconoscimento

### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 Dm 14.06.2012

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 DM 14.06.2102Piano dei Controlli

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 Vitigni Regione Piemonte.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 vitgni regione piemonte

**d. Mappe della zona delimitata**

**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>
--------------	---