

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

Erbaluce di Caluso (it)

Caluso (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Erbaluce di Caluso o Caluso” anche nella tipologia” Spumante”****Breve descrizione testuale**

L'Erbaluce di Caluso è di colore giallo paglierino; odore vinoso, fine, caratteristico; sapore secco, fresco, caratteristico.

L'Erbaluce di Caluso spumante ha spuma fine e persistente; colore giallo paglierino; odore delicato caratteristico; sapore fresco, fruttato, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: Fermo 11,00% Vol;

Spumante 11,50% Vol.

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: Fermo 11,00% Vol;

Spumante 11,50% Vol.

Estratto non riduttore minimo: Fermo 17,0 g/l; Spumante 17,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico
effettivo minimo (in %
vol):

<i>Acidità totale minima:</i>	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>	

Caluso passito

<i>Breve descrizione testuale</i>
L'erbaluce di Caluso passito è di colore dal giallo oro all'ambrato scuro; odore intenso, caratteristico; sapore dolce, armonico, pieno, vellutato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol. Estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	12,50
<i>Acidità totale minima:</i>	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:**Erbaluce di Caluso o Caluso***Resa massima:*

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Il vino a Dop Erbaluce di Caluso o Caluso è ottenuto in 33 comuni della provincia di Torino, in 3 nella provincia di Biella ed 1 in provincia di Vercelli.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* ERBALUCE B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**ERBALUCE di CALUSO o CALUSO***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Il vitigno Erbaluce è un vitigno autoctono introdotto in loco dai romani e con buona probabilità derivante dal Greco di Fiano. E' un vitigno versatile e unico nel panorama dei bianchi perché può essere vinificato in tre tipologie diverse: bianco, spumante, passito. La tecnica di coltura è la pergola calusiese formata da un'interfila di oltre 5 metri con circa mille ceppi per ettaro. La potatura è a tralci lunghi perché l'Erbaluce non è produttiva sui prime tre o quattro gemme basali. Particolare è la raccolta dell'uva per la tipologia passito che viene adagiata sui graticci in appositi locali per l'appassimento naturale.

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 Vini D.O.C. Caluso Carema Canavese
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario. 28 soci, rappresentanti l'intera filiera produttiva.
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 P.zza Ubertini 10014 Caluso Italia
<i>Telefono:</i>	39 .011.9833860
<i>Fax:</i>	39 .011.9833860
<i>e-mail:</i>	consorziocaluso@libero.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
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, m.cocino@mpaaf.gov.it, l.tarmati@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>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Camera di Commercio di Torino
<i>Indirizzo:</i>	24 Via San Francesco da Paola 10123 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	011 5716912
<i>Fax:</i>	011 5716916
<i>e-mail:</i>	commercio.servizi@to.camcom.it

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

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

b. Punto b)

Riserva

Passito

4. Zona NUTS

ITC13	Biella
ITC12	Vercelli
ITC11	Torino
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE**a. Disciplinare del prodotto**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Erbaluce di Caluso o Caluso.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 09.07.1967 - Riconoscimento DOC Erbaluce di Caluso.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 09.07.1967
<i>Nome del documento:</i>	DM 08.10.2010 - Riconoscimento DOCG Erbaluce di Caluso.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 08.10.2010

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14.06.2012

d. Mappe della zona delimitata

--

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