

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

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

Val d'Arbia (it)

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

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Val d'Arbia Bianco anche con riferimento ai vitigni Chardonnay, Grechetto, Pinot Bianco, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino

##### *Breve descrizione testuale*

Colore : dal giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli fino al dorato;  
Odore : delicato, fine, fruttato; ampio e caratteristico nello Chardonnay, Pinot bianco e Sauvignon; asciutto e vivace nel Trebbiano;  
Sapore : da asciutto ed armonico, al dolce, caldo e vellutato, con retrogusto leggermente amarognolo nel Grechetto.  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 10,50 bianco e Trebbiano ; 11,00 Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino;  
Acidità totale minima (g/l) 4,50  
Acidità volatile massima (meq/l) 18,00  
Estratto non riduttore minimo (g/l) 16,00

##### *Caratteristiche analitiche generali*

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

|  |  |
|--|--|
| <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> |  |

### Val d' Arbia rosato

|   |  |
|---|--|
| <i>Breve descrizione testuale</i>   |  |
| <p>Colore : rosato con riflessi rosso rubino;<br/>         Odore : vinoso e delicato, con intense note fruttate;<br/>         Sapore : armonico, leggermente acidulo<br/>         Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,00<br/>         Acidità totale minima (g/l) 5,00<br/>         Acidità volatile massima (meq/l)18,00<br/>         Estratto non riduttore minimo (g/l) 16,00</p> |  |

|  |  |
|--|--|
| <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>  | 5,00 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> |  |

### Val d'Arbia Vin Santo (anche Riserva)

|  |  |
|--|--|
| <i>Breve descrizione testuale</i>                      |  |
| colore: dal paglierino all'ambrato più o meno intenso; |  |

odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;  
 sapore: dal secco al dolce armonico, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico, caldo, vellutato con retrogusto caratteristico;  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 16,00  
 Acidità totale minima (g/l) 4,50  
 Acidità volatile massima (meq/l) 30,00  
 Estratto non riduttore minimo (g/l) 21,00

| <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>               | 30,00  |
| <i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i> |  |

#### **4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

##### **a. Pratiche enologiche essenziali**

##### **Metodo di vinificazione del Vin Santo**

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <i>Tipo di pratica enologica:</i>  | Pratica enologica specifica |
| <i>Descrizione della pratica:</i>  |                             |
| Dopo una accurata cernita, le uve devono essere sottoposte ad appassimento naturale ; l'appassimento deve avvenire in locali idonei ; l'uva deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6 % |                             |

##### **b. Rese massime:**

##### **Val d'Arbia bianco, Trebbiano e rosato**

*Resa massima:*

|                                      |
|--------------------------------------|
| 11,000 chilogrammi di uve per ettaro |
|--------------------------------------|

**Val d'Arbia bianco, Trebbiano e rosato**

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

|                           |
|---------------------------|
| 71,50 ettoltri per ettaro |
|---------------------------|

**Val d'Arbia Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino**

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

|                                      |
|--------------------------------------|
| 10,000 chilogrammi di uve per ettaro |
|--------------------------------------|

**Val d'Arbia Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino**

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

|                        |
|------------------------|
| 65 ettoltri per ettaro |
|------------------------|

**Val d'Arbia Vin santo**

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

|                                      |
|--------------------------------------|
| 11,000 chilogrammi di uve per ettaro |
|--------------------------------------|

**Val d'Arbia Vin santo**

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

|                           |
|---------------------------|
| 38,50 ettoltri per ettaro |
|---------------------------|

**5. ZONA DELIMITATA**

|   |
|---|
| La zona di produzione ricade nella Regione Toscana e comprende l'intero territorio del Comune di Siena, e parte del territorio dei Comuni di : Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d'Arbia, Murlo e Buonconvento, tutti compresi nella provincia di Siena. |
|---|

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

|                                    |
|------------------------------------|
| * Vermentino B. (MAIN)             |
| ** Grechetto B (OIV)               |
| * Chardonnay B (OIV)               |
| ** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN) |
| * Sauvignon B (OIV)                |
| * Sangiovese N (OIV)               |
| ** Trebbiano Toscano B (OIV)       |
| * Pinot Bianco B (OIV)             |

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

Val d'Arbia

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

La zona di produzione è molto ampia ed articolata, ma è caratterizzata da comuni fattori dal punto di vista climatico e pedologico. Il clima è di tipo continentale/mediterraneo; la piovosità si concentra nel periodo autunnale/invernale. Il territorio è rappresentato da colline dolci con una altitudine media di circa 300 m s.l.m. . I terreni mediamente sono abbastanza calcarei con tessitura prevalente fine e franco-fine. Il particolare ambiente pedoclimatico dell'area concorre a determinare una peculiare situazione nella quale gli elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, e l'ottimale maturazione dei frutti.

## **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>                      | Confederazione Italiana Agricoltori Provinciale di Siena |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le</i> | Associazione professionale agricola                      |

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <i>persone giuridiche):</i> |                                      |
| <i>Nazionalità:</i>         | Italia                               |
| <i>Indirizzo:</i>           | 37 Sardegna<br>53100 Siena<br>Italia |
| <i>Telefono:</i>            | 0039 0577203725                      |
| <i>Fax:</i>                 | 0039 057747279                       |
| <i>e-mail:</i>              | info@ciasiena.it                     |

**b. Estremi dell'intermediario**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <i>Nome dell'intermediario</i> | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali                                 |
| <i>Indirizzo:</i>              | 20 XX Settembre<br>00187 Roma<br>Italia   |
| <i>Telefono:</i>               | +39-0646656030; +39-0646656033; +39-0646656029  |
| <i>Fax:</i>                    |   |
| <i>e-mail:</i>                 | pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar<br>mati@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<br>50127 FIRENZE<br>Italia                                    |
| <i>Telefono:</i>  | +390554383747 - +390554383078  |
| <i>Fax:</i>   |  |
| <i>e-mail:</i>  | stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddale<br>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<br>Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF |
| <i>Indirizzo:</i>                                 | 42 Quintino Sella<br>00187 Roma<br>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<br>50144 Firenze<br>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)**

|         |
|---------|
| Riserva |
|---------|

|            |
|------------|
| Vinsanto   |
| Vino Santo |
| Vin Santo  |

#### **4. Zona NUTS**

|       |            |
|-------|------------|
| ITE19 | Siena      |
| ITE1  | Toscana    |
| ITE   | CENTRO (I) |
| IT    | ITALIA     |

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

|                                |
|--------------------------------|
| ** Abrusco N (OIV)             |
| * ALBANA B. (MAIN)             |
| ** Albarola B (OIV)            |
| ** Aleatico N (OIV)            |
| * Alicante Bouschet N (OIV)    |
| * Alicante N (OIV)             |
| * Ancellotta N (OIV)           |
| * Ansonica B (OIV)             |
| * BARBERA N. (MAIN)            |
| ** Barsaglina N (OIV)          |
| ** Biancone B (OIV)            |
| ** Bonamico N (OIV)            |
| ** Bracciola Nera N (OIV)      |
| * CABERNET FRANC N. (MAIN)     |
| * CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN) |
| * Calabrese N (OIV)            |
| ** Caloria N (OIV)             |
| ** Canaiolo Bianco B (OIV)     |
| ** Canaiolo Nero N (OIV)       |
| ** CANINA NERA N. (MAIN)       |
| ** Carignano N (OIV)           |
| ** CARMENERE N. (MAIN)         |
| ** CESANESE D'AFFILE N (MAIN)  |
| * Chardonnay (MAIN)            |
| ** CILIEGIOLO N. (MAIN)        |

|                                      |
|--------------------------------------|
| ** Clairette B (OIV)                 |
| ** Colombana Nera N (OIV)            |
| ** Colorino N (OIV)                  |
| ** Durella B (OIV)                   |
| * Fiano B (OIV)                      |
| ** Foglia Tonda N (OIV)              |
| ** GAMAY N. (MAIN)                   |
| ** GRECHETTO B. (MAIN)               |
| ** Greco B (OIV)                     |
| ** Gropello di S. Stefano N (OIV)    |
| ** GROPPELLO GENTILE N. (MAIN)       |
| ** Incrocio Bruni 54 B (OIV)         |
| * LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)        |
| ** Livornese Bianca B (OIV)          |
| ** Malbech N (OIV)                   |
| ** Malvasia Bianca di Candia B (OIV) |
| ** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)     |
| ** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)       |
| * Malvasia N (OIV)                   |
| ** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV) |
| ** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)    |
| ** Mammolo N (OIV)                   |
| ** MANZONI BIANCO B. (MAIN)          |
| ** MARSANNE B. (MAIN)                |
| ** Mazzese N (OIV)                   |
| * Merlot N (OIV)                     |
| ** Mondeuse n. (OTHER)               |
| * MONTEPULCIANO N. (MAIN)            |
| * Moscato Bianco B (OIV)             |
| ** Muller-Thurgau B (OIV)            |
| ** Orpicchio B (OTHER)               |
| ** Petit Manseng B (OTHER)           |
| ** PETIT VERDOT N. (MAIN)            |
| * PINOT BIANCO B. (MAIN)             |
| * PINOT GRIGIO G. (MAIN)             |
| * PINOT NERO N. (MAIN)               |
| ** Pollera Nera N (OIV)              |
| ** Prugnolo Gentile N (OIV)          |

|  |
|--|
| ** Pugnitello N (OIV)                  |
| ** Rebo N (OIV)                        |
| ** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV) |
| * Rieslin renano B. (OTHER)            |
| ** RIESLING ITALICO B. (MAIN)          |
| ** Roussane B (OIV)                    |
| * SAGRANTINO N. (MAIN)                 |
| ** Sanforte N. (OTHER)                 |
| * SAUVIGNON B. (MAIN)                  |
| ** Schiava Gentile N (OIV)             |
| * Semillon B. (OTHER)                  |
| * SYRAH N. (MAIN)                      |
| ** Tempranillo N (OIV)                 |
| * Teroldego N (OIV)                    |
| ** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)       |
| ** Trebbiano abruzzese (MAIN)          |
| * VERDEA B. (MAIN)                     |
| * Verdello B (OIV)                     |
| * Verdicchio Bianco B (OIV)            |
| * Vermentino B (OIV)                   |
| * Vermentino Nero N (OIV)              |
| ** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)  |
| ** Viogner B (OIV)                     |

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <i>Stato:</i>              | Allegato            |
| <i>Nome del documento:</i> | DOC Val d'Arbia.doc |

### b. Decisione nazionale di approvazione:

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <i>Nome del documento:</i> | VAL D'ARBIA 1985.PDF   |
| <i>Base giuridica:</i>     | DPR 30.05.1985 Riconoscimento della DOC dei vini Val d'Arbia ed approvazione del relativo disciplinare di produzione |

**c. Altri documenti:**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <i>Nome del documento:</i> | VAL D'ARBIA allegato 1.doc   |
| <i>Descrizione:</i>        | Allegato 1 Vitigni complementari idonei Regione Toscana per la DOP Val d'Arbia |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <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> | VAL D'ARBIA mappa.pdf  |
| <i>Descrizione:</i>        | Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Val d'Arbia |

**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> |
|--------------|---|