

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Alto Adige (it)
dell'Alto Adige (it)
Südtirol (de)
Südtiroler (de)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Alto Adige con o senza menzione di sottozona, con o senza vitigno, e con o senza menzione di riserva, colore bianco

Breve descrizione testuale

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdognoli o dorati; giallo verdognolo, chiaro, dorato
odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico; delicato, caratteristico, leggermente aromatico, aromatico, fine, caratteristico di moscato, intenso, non molto spiccato, vinoso e leggero profumo gradevole
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, pieno, aromatico, gradevole, morbido, fruttato, gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sapido, caratteristico; gradevolmente acidulo, leggero di corpo, delicato; secco, abboccato, dolce

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico

10,00

<i>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>	

Alto Adige con o senza menzione di sottozona, con o senza vitigno, e con o senza menzione di riserva, colore rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: da rosso a rosso rubino chiaro fino a medio; rubino intenso fino a granato carico; rosso rubino chiaro con riflessi arancioni, rosso chiaro fino a rubino, odore: caratteristico, leggermente erbaceo, erbaceo, secco, gradevole tipico della varietà, profumato, delicato; etereo, fruttato caratteristico, profumato caratteristico, vinoso, con profumo ricordante quello della viola, non molto intenso sapore: secco, pieno, lievemente tannico; morbido, vellutato, pieno, armonico, fresco, leggermente erbaceo, pieno con retrogusto amarognolo, gradevole, sapido; leggermente di mandorla, leggermente acidulo, di corpo, dolce solo per il Moscato Rosa

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10,50
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):	

Alto Adige con o senza menzione di sottozona, vitigno, e con o senza menzione di riserva, colore rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>

colore: rosato piu o meno intenso, rubino chiaro, rosato con riflessi salmone o riflessi arancioni,
 odore: delicato, gradevole, leggermente erbaceo, caratteristico, fruttato, armonico
 sapore: fresco, secco, non molto di corpo, armonico, elegante, leggermente erbaceo gradevole

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	11,00
<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>	

Alto Adige vendemmia tardiva con menzione di vitigno

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: gradevole, delicato, caratteristico; sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del vitigno di provenienza;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	7,00
<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>	

Alto Adige Bianco passito e, Alto Adige passito con menzione di uno o due vitigni con o senza sottozona escluso moscato rosa

Breve descrizione testuale

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	7,0
<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>	

Alto Adige Moscato rosa tipologia passito

Breve descrizione testuale

colore: da rosso a rosso rubino chiaro
odore: delicato e gradevole
sapore: dolce, gradevolmente di moscato

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	10,00
<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>	
--	--

Alto Adige tipologia Spumante con o senza menzione di vitigno e con o senza menzione di riserva

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente
 colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli o dorati;
 odore: bouquet fine, gentile, ampio e composito, delicato, leggermente da lievito
 sapore: sapido, fresco, fine e armonico, morbido, giustamente pieno, secco se del tipo "extra brut" o lievemente amabile se del tipo "brut", leggermente abboccato se del tipo "brut"

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	11,50
--	-------

<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>	
--	--

Alto Adige tipologia Spumante rosé

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente
 colore: rosato più o meno intenso
 odore: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, fine, ampio e composito
 sapore: sapido, fresco, fine e armonico, secco se del tipo "extra brut" o lievemente amabile se del tipo "brut";

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	11,50
<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

Alto Adige

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
È consentito nella misura massima del 15 % in volume il taglio con mosti o vini provenienti da uve a bacca di colore analogo.	

b. Rese massime:

Alto Adige Bianco

<i>Resa massima:</i>
10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Chardonnay anche spumante

<i>Resa massima:</i>
13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Kerner

<i>Resa massima:</i>
12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Moscato giallo

<i>Resa massima:</i>

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Müller Thurgau

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Pinot bianco anche spumante

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Pinot grigio

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Riesling

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Riesling italico

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Sauvignon

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Sylvaner

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Traminer aromatico*Resa massima:*

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Cabernet*Resa massima:*

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Lagrein e Alto Adige Lagrein rosato*Resa massima:*

14,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Malvasia*Resa massima:*

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Merlot e Alto Adige Merlot rosato*Resa massima:*

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Moscato rosa*Resa massima:*

6,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Pinot Nero anche spumante e Alto Adige Pinot Nero rosato*Resa massima:*

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Schiava*Resa massima:*

14,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Schiava grigia

<i>Resa massima:</i>

14,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Colli di Bolzano

<i>Resa massima:</i>

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Meranese di collina

<i>Resa massima:</i>

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Santa Maddalena

<i>Resa massima:</i>

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano

<i>Resa massima:</i>

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano Chardonnay

<i>Resa massima:</i>

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano Müller Thurgau

<i>Resa massima:</i>

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano Pinot bianco*Resa massima:*

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano Pinot grigio*Resa massima:*

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano Riesling*Resa massima:*

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano Riesling italico*Resa massima:*

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano Sauvignon*Resa massima:*

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Terlano Sylvaner*Resa massima:*

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Isarco Kerner*Resa massima:*

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau*Resa massima:*

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Isarco Pinot Grigio

<i>Resa massima:</i>

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Isarco Riesling

<i>Resa massima:</i>

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Isarco Sylvaner

<i>Resa massima:</i>

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Isarco Traminer Aromatico

<i>Resa massima:</i>

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Isarco Veltliner

<i>Resa massima:</i>

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Isarco Klausner Leitacher

<i>Resa massima:</i>

12,500 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Chardonnay

<i>Resa massima:</i>

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Kerner*Resa massima:*

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Müller Thurgau*Resa massima:*

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Pinot bianco*Resa massima:*

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Pinot grigio*Resa massima:*

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Riesling*Resa massima:*

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Sauvignon*Resa massima:*

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Traminer Aromatico*Resa massima:*

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Pinot Nero*Resa massima:*

8,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige Valle Venosta Schiava

<i>Resa massima:</i>

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Alto Adige tipologia passito

<i>Resa massima:</i>

40 ettolitri per ettaro

Alto Adige tipologia vendemmia tardiva

<i>Resa massima:</i>

50 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona idonea comprende:

- a) il territorio viticolo dei comuni di: Aldino, Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fie', Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magre' all'Adige, Marlengo, Meltina, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Genesio, San Pancrazio, Scena, Termeno, Terlano, Tesimo, Tirolo, Vadena;
- b) in parte il territorio dei comuni di Barbiano, Bressanone, Castelbello-Ciardes, Castelrotto, Chiusa, Funes, Laces, Laion, Naturno, Naz-Sciaves, Parcines, Silandro Velturmo, Villandro e Varna.

6. UVE DA VINO PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)

* CABERNET FRANC N. (MAIN)

* Kerner B (OIV)

* Chardonnay (MAIN)

** MULLER THURGAU B. (MAIN)

** MOSCATO ROSA Rs. (MAIN)

** Moscato Giallo B (OIV)

* MERLOT N. (MAIN)

* Malvasia N (OIV)

** Lagrein N (OIV)

** Sylvaner Verde B (OIV)

* Schiava N (OIV)

** SCHIAVA GROSSA (MAIN)

** SCHIAVA GRIGIA (MAIN)
** SCHIAVA GENTILE (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Veltliner B (OIV)
** TRAMINER AROMATICO (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** RIESLING B. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Alto Adige con o senza sottozona

Breve descrizione

I vini Alto Adige si contraddistinguono qualitativamente soprattutto per i loro spiccati aromi primari. I vini bianchi coltivati nelle zone poste in altitudine (oltre 300 – 400 m) spiccano per la loro freschezza dovuta a un tenore di acidità contenuta. Data l'ottima insolazione i vini si presentano contemporaneamente fruttati ma allo stesso tempo con buona struttura. I vini rossi prodotti per di più sotto i 400 m s.l.m. approfittano delle condizioni di più alte temperature ottenendo vini corposi con tannini morbidi.

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>	Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
<i>Il presente fascicolo tecnico include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007)

Motivazioni della modifica

<i>Titolo:</i>	modifica minore
<i>Motivazioni</i>	modifica al disciplinare di produzione senza alcuna modifica del documento unico.

2. DETTAGLI CONTATTI

a. Dettagli richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Alto Adige
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	15 Crispi 39100 Bolzano Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0471 978528
<i>Fax:</i>	0039 0471 326842
<i>e-mail:</i>	consorzio@vinialtoadige.com

b. Dettagli intermediario

	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
--	---

<i>Nome dell'intermediario:</i>	
<i>Indirizzo:</i>	20 xx settembre 00187 roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129; +39-0646656030; +39- 0646656127; +39-0646656033; +39- 0646656031
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.it

c. Dettagli parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Provincia Autonoma di Bolzano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Pubblico Provinciale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	6 Brennero 39100 Bolzano Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0471 415080
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	Frutti-Viticoltura@provincia.bz.it

d. Dettagli 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. Dettagli sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano
<i>Indirizzo:</i>	60 Alto Adige 39100 Bolzano Italia

<i>Telefono:</i>	+39 0471 945519
<i>Fax:</i>	+39 0471 945540
<i>e-mail:</i>	agri@camcom.bz.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Lettera a)

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

b. Lettera b)

Strohwein
Spätlese
Kretzer
Klassisches Ursprungsgebiet
Klassisch
Auslese
Scelto
Riserva
Vino passito
Passito
Classico
Vendemmia Tardiva

4. Zona NUTS

ITD1	Provincia Autonoma Bolzano/Bozen
IT	ITALIA

5. UVE DA VINO SECONDARIE

--

6. DOCUMENTI GIUSTIFICATIVI

a. Disciplinare:

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Alto Adige - disciplinare track change.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 14.04.1975 -riconoscimento DOC Alto Adige.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 14.04.1975 - riconoscimento DOC Alto Adige
<i>Nome del documento:</i>	DM 18 settembre 2014 -modifica DOC Alto Adige.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.09.2014 - modifica DOC Alto Adige

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	allegato - 2 D.lgl 61 8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	allegato 2 -DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	allegato -1 Elenco vitigni idonei DOC Alto Adige.xls
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - elenco vitigni idonei doc alto adige

<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 14.06.2012

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