Ref. Ares(2015)263483 - 22/01/2015

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Montepulciano d'Abruzzo (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini e Montepulciano d'Abruzzo sottozone Terre dei Vestini riserva

Breve descrizione testuale
Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; Odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso, etereo; Sapore: pieno, secco, robusto, armonico, vellutato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol (13% vol per la menzione riserva). Estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Montepulciano d'Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo riserva

Breve descrizione testuale
Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; Odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo; Sapore: pieno, secco, armonico, giustamente tannico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol (12,5% vol per la menzione riserva). Estratto non riduttore minimo: 21 g/l (22 g/l per la menzione riserva).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Montepulciano d'Abruzzo sott. Casauria o Terre di Casauria e Montepulciano d'Abruzzo sott. Casauria o Terre di Casauria riserva

Breve descrizione testuale
Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo; Sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol (13,5% vol per la menzione riserva). Estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

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

vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino riserva

Breve descrizione testuale
Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo; Sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, giustamente tannico, persistente. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol (13% vol per la menzione riserva). Estratto non riduttore minimo: 25 g/l (28 g/l per la menzione riserva).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni riserva

Breve descrizione testuale
Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo; Sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol (13% vol per la

menzione riserva). Estratto non riduttore minimo: 23 g/l (26 g/l per la menzione riserva).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate riserva

Breve descrizione testuale
Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento; Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo; Sapore: pieno, robusto, armonico, giustamente tannico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol (13% vol per la menzione riserva). Estratto non riduttore minimo: 26 g/l (28 g/l per la menzione riserva).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Montepulciano d'Abruzzo e riserva

Resa massima:
1400 chilogrammi di uve per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo e riserva

Resa massima:
98 ettolitri per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria o Terre di Casauria e riserva

Resa massima:
9500 chilogrammi di uve per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Casauria o Terre di Casauria e riserva

Resa massima:
66,5 ettolitri per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini e riserva

Resa massima:
1000 chilogrammi di uve per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini e riserva

Resa massima:
70 ettolitri per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino e riserva

Resa massima:
9000 chilogrammi di uve per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino e riserva

Resa massima:
63 ettolitri per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni e riserva

Resa massima:
10000 chilogrammi di uve per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni e riserva

Resa massima:
70 ettolitri per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate e riserva

Resa massima:
11000 chilogrammi di uve per ettaro

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate e riserva

Resa massima:
77 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona geografica delimitata dall'art. 3 del disciplinare comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sud-ovest la Valle Roveto. La zona di produzione del "Montepulciano d'Abruzzo" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori di 174 Comuni ubicati nelle province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo.

6. UVE DA VINO PRINCIPALI

* MONTEPULCIANO N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Breve descrizione

La particolare conformazione orografica del territorio interessato, caratterizzata da colline assolate e ventilate, il clima temperato, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella, la presenza di suoli ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione - determinano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità, dalle quali si ottengono vini di grande struttura e corpo, eleganti, morbidi, dai profumi intensi e caratterizzati.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Lingua della domanda:	Italiano
Protezione nazionale provvisoria richiesta:	No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Si dichiara che la domanda di protezione della DOP "Montepulciano d'Abruzzo" e l'annesso disciplinare di produzione sono conformi alle disposizioni previste dal Regolamento UE n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2 (ai sensi dell'art. 96 dello stesso regolamento).
Tipo di modifica:	Modifica minore (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, seconda frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)

Motivazioni della modifica

Titolo:	Modifica minore del disciplinare di produzione
Motivazioni	Modifica minore del disciplinare di produzione senza alcuna variazione del documento unico.

2. DETTAGLI CONTATTI

a. Dettagli richiedente

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Associazione interprofessionale riconosciuta ai sensi dell'art.17 del D.lgs. n.61/2010.
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	2 Corso Matteotti – Palazzo Corvo 66026 Ortona (CH) Italia
Telefono:	+39 085 9772724
Fax:	+39 085 9774524
e-mail:	info@consorzio-viniabruzzo.it

b. Dettagli intermediario

Nome dell'intermediario:	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+3906.46656030; +3906.46656139; +3906.46656127
Fax:	
e-mail:	l.lauro@politicheagricole.it,ne.dimedio@politicheagricole.it,l.tarmati@politicheagricole.it

c. Dettagli parte interessata

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Abruzzo – Direzione Politiche Agricole
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente pubblico
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	17 Catullo 65127 Pescara Italia
Telefono:	+39 085 7672921
Fax:	+39 085 7672932
e-mail:	giovanni.angarano@regione.abruzzo.it,giuseppe.cavaliere@regione.abruzzo.it,maurizio.odoardi@regione.abruzzo.it

d. Dettagli sulle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Indirizzo:	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-064883043; +39-064886616; +39- 064886623
Fax:	
e-mail:	vico.segreteria@politicheagricole.it

e. Dettagli sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	Agroqualità SpA
Indirizzo:	305 Cesare Pavese 00144 Roma Italia

Telefono:	+ 39 06 54228675
Fax:	+39 06 54228692
e-mail:	agroqualita@agroqualita.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Lettera a)

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

b. Lettera b)

Riserva

4. Zona NUTS

ITF14	Chieti
ITF13	Pescara
ITF12	Teramo
ITF11	L'Aquila
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
IT	ITALIA

5. UVE DA VINO SECONDARIE

6. DOCUMENTI GIUSTIFICATIVI

a. Disciplinare:

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Montepulciano d'Abruzzo track change.docx

b. Decisione nazionale di approvazione:

Nome del documento:	DPR 24 05 1968.pdf
Base giuridica:	D.P.R. 24 05 1968
Nome del documento:	DM 29 03 2006.pdf

Base giuridica:	D.M. 29 03 2006
Nome del documento:	DM 5 10 2010.pdf
Base giuridica:	D.M. 5 10 2010
Nome del documento:	DM 22 12 2014.pdf
Base giuridica:	D.M. 22 12 2014

c. Altri documenti:

Nome del documento:	Allegato A - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
Descrizione:	Allegato A – D.lgs. n. 61/2010

Nome del documento:	Allegato B - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
Descrizione:	Allegato B – D.M. 14/06/2012

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