

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Abruzzo (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

15. Vino ottenuto da uve appassite

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Abruzzo bianco

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi da verdognoli a dorati;
Odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
Sapore: secco, fresco, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
Estratto non riduttore minimo: 16 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

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

Abruzzo rosso

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
 Odore: frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
 Sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
 Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

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

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

<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 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>	
--	--

Abruzzo passito bianco

Breve descrizione testuale

Colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato;
 Odore: intenso, etereo, caratteristico;
 Sapore: dolce, corposo, armonico, vellutato;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol;
 Estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

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

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	12
--	----

	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
--	---

<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Abruzzo passito rosso

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento; Odore: intenso, etereo e caratteristico; Sapore: dolce, pieno, armonico, vellutato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol; Estratto non riduttore minimo: 32 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	12,5
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 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>	

Abruzzo spumante bianco charmat e classico

<i>Breve descrizione testuale</i>
Spuma: fine e persistente; Colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ramati; Odore: fine, ampio e composito; Sapore: fresco, gradevole e armonico; Zuccheri residui: nei limiti ammessi per la tipologia brut. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol (12% vol nel metodo classico); Estratto non riduttore minimo: 16 g/l; Acidità totale minima: 5,5 g/l (6,5 g/l nel metodo classico).

<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>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Abruzzo spumante rosè (charmat e classico)

<i>Breve descrizione testuale</i>
Spuma: fine e persistente; Colore: rosa/ramato più o meno intenso; Odore: fine, ampio e composito; Sapore: fresco, gradevole e armonico; Zuccheri residui: nei limiti ammessi per la tipologia brut; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol (12% vol nel metodo classico); Estratto non riduttore minimo: 16 g/l; Acidità totale minima: 5,5 g/l (6,5 g/l nel metodo classico).

<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>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Abruzzo Cococciola - Abruzzo Cococciola superiore

<i>Breve descrizione testuale</i>

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
 Odore: gradevole, floreale, fruttato;
 Sapore: secco, armonico, persistente;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol (11,5% vol per la menzione superiore);
 Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

<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>	5,5 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>	

Abruzzo Malvasia - Abruzzo Malvasia superiore

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati; Odore: intenso, gradevole, caratteristico; Sapore: secco, armonico, persistente; Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol (12% vol per la menzione superiore); Estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

<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>	4,5 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>	

Abruzzo Montonico - Abruzzo Montonico superiore**Breve descrizione testuale**

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
Odore: intenso, gradevole, caratteristico;
Sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol (11,5% vol per la menzione superiore);
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l (17 g/l per la menzione superiore).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 5,5 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):

Abruzzo Passerina - Abruzzo Passerina superiore**Breve descrizione testuale**

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
Odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
Sapore: secco, armonico, persistente;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol (12% vol per la menzione superiore);
Estratto non riduttore minimo: 16 g/l (18 g/l per la menzione superiore).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

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

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

Abruzzo Pecorino - Abruzzo Pecorino superiore

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdolini a dorati;
 Odore: gradevole, fresco, floreale, fruttato;
 Sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol (12% vol per la menzione superiore);
 Estratto non riduttore minimo: 16 g/l (18 g/l per la menzione superiore).

Caratteristiche analitiche generali

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

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

<i>Acidità totale minima:</i>	5,5 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:

Abruzzo bianco, passito bianco, spumante metodo charmat bianco e rosè, Cococciola, Malvasia, Passerina, Pecorino

<i>Resa massima:</i>

98 ettolitri per ettaro

Abruzzo bianco, passito bianco, spumante metodo charmat bianco e rosè, Cococciola, Malvasia, Passerina, Pecorino

Resa massima:

14000 chilogrammi di uve per ettaro

Abruzzo rosso, passito rosso, spumante metodo classico bianco e rosè, Cococciola superiore, Malvasia superiore, Montonico

Resa massima:

12000 chilogrammi di uve per ettaro

Abruzzo rosso, passito rosso, spumante metodo classico bianco e rosè, Cococciola superiore, Malvasia superiore, Montonico

Resa massima:

84 ettolitri per ettaro

Passerina superiore, Pecorino superiore

Resa massima:

12000 chilogrammi di uve per ettaro

Passerina superiore, Pecorino superiore

Resa massima:

84 ettolitri per ettaro

Abruzzo Montonico superiore

Resa massima:

10000 chilogrammi di uve per ettaro

Abruzzo Montonico superiore

Resa massima:

70 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 "Trebiano d'Abruzzo" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori di 190 Comuni ubicati nelle province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo.

6. UVE DA VINO PRINCIPALI

** Cococciola B (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
** Pecorino B (OIV)
* Passerina B (OIV)
* Moscato Bianco B (OIV)
** Montonico Bianco B (OIV)
* Montepulciano N (OIV)
** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)
* Malvasia del Lazio B (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
* Sauvignon B (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Trebbiano Abruzzese B (OIV)
** Traminer Aromatico Rs (OIV)
** Riesling Italico B (OIV)
** Riesling B (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Abruzzo

Breve descrizione

L'area geografica interessata, che copre circa un terzo dell'intero territorio regionale, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera significativa la qualità delle uve dei diversi vitigni interessati. I vitigni autoctoni presentano caratteri ben definiti e facilmente riconoscibili che, grazie alle positive interazioni tra i fattori ambientali e le pratiche colturali ed enologiche utilizzate, danno origine a vini con forti elementi di tipicità e permettono di identificare i prodotti in maniera inequivocabile.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Pratica relativa all'elaborazione dei vini

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, appassimento, conservazione, affinamento e imbottigliamento, devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nell'art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.	

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>Protezione nazionale provvisoria richiesta:</i>	No
<i>Dichiarazione di conformità dello Stato membro</i>	Lo Stato membro dichiara che la domanda di modifica presentata per la DOP "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).
<i>Tipo di modifica:</i>	Modifica minore (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, seconda frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)

Motivazioni della modifica

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

2. DETTAGLI CONTATTI

a. Dettagli richiedente

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

b. Dettagli 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; +39-0646656139; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@politicheagricole.it,ne.dimedio@politicheagricole.it,l.tar mati@politicheagricole.it

c. Dettagli parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Abruzzo – Direzione Politiche Agricole
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	17 Catullo 65127 Pescara Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 7672921
<i>Fax:</i>	+39 085 7672932
<i>e-mail:</i>	giovanni.angarano@regione.abruzzo.it,giuseppe.cavaliere@reg ione.abruzzo.it,maurizio.odoardi@regione.abruzzo.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>	Agroqualità SpA
<i>Indirizzo:</i>	305 Cesare Pavese 00144 Roma Italia

<i>Telefono:</i>	+ 39 06 54228675
<i>Fax:</i>	+39 06 54228692
<i>e-mail:</i>	agroqualita@agroqualita.it

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Lettera a)

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

b. Lettera b)

Superiore

Passito

4. *Zona NUTS*

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

5. *UVE DA VINO SECONDARIE*

** Viogner B (OIV)
* Vermentino B (OIV)
* Verdicchio Bianco B (OIV)
* Cannonau N (OIV)
** Canaiolo Nero N (OIV)
* Calabrese N (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Cabernet Franc N (OIV)
** Biancame B (OIV)
* Barbera N (OIV)
* Barbera Bianca B (OIV)
* Aglianico N (OIV)
** Grechetto B (OIV)
* Garganega B (OIV)
* Gaglioppo N (OIV)
* Fiano B (OIV)

** Falanghina B (OIV)
* Dolcetto N (OIV)
** Greco B (OIV)
** Ciliegiolo N (OIV)
* Nebbiolo N (OIV)
** Mostosa B (OIV)
* Merlot N (OIV)
** Marzemino N (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Malbec N (OIV)
** Maiolica N (OIV)
** Tannat N (OIV)
* Syrah N (OIV)
** Sylvaner Verde B (OIV)
** SEMILLON B. (MAIN)
* Sangiovese N (OIV)
** Veltliner B (OIV)
** Tocai Friulano B (OIV)
** Terrano N (OIV)
** Regina dei Vigneti B (OIV)
** Regina B (OIV)
** Refosco Nostrano N (OIV)
* Primitivo N (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)
** Petit Verdot N (OIV)

6. DOCUMENTI GIUSTIFICATIVI

a. Disciplinare:

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Abruzzo track change.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 9 08 2010.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 09 08 2010
<i>Nome del documento:</i>	DM 22 12 2014.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 22 12 2014

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Abruzzo.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Abruzzo

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - D.lgs. n. 61/2010

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