Ref. Ares(2019)168189 - 11/01/2019

Domanda di una nuova modifica

Terre di Veleja
N. UE: PGI-IT-A0529-AM02
Trasmesso il 11-01-2019
PGI

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Article_105_minor

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Articolo 6

Descrizione e motivi

Sono state aggiunte le descrizioni organolottiche e chimico-fisiche per la Categoria "Mosto di uva parzialmente fermentato", già previsto dal disciplinare di produzione, ma non descritto all'articolo 6.

Titolo:

Descrizione e motivi

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Terre di Veleja (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

8. Vino frizzante

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

2.4. Descrizione dei vini:

“Terre di Veleja”

I vini a indicazione geografica protetta “Terre di Veleja” sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore giallo paglierino o rosso o rosato; odore delicato, caratteristico, a volte anche fruttato; sapore secco o abboccato o amabile o dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,00 % vol

estratto non riduttore minimo: 15 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):	

“Terre di Veleja” frizzante

I vini a indicazione geografica protetta “Terre di Veleja” frizzante sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore giallo paglierino o rosso o rosato; odore delicato, caratteristico, a volte anche fruttato; sapore secco o abboccato o amabile o dolce; spuma evanescente.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,00 % vol

estratto non riduttore minimo 15 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):	

"Terre di Veleja" mosto parzialmente fermentato

I mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica protetta "Terre di Veleja" sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire al prodotto finale le peculiari caratteristiche. Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore giallo paglierino o rosso o rosato; odore delicato, caratteristico; sapore amabile o dolce; spuma evanescente.

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 1% vol (max 6,3% vol)

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol

estratto non riduttore minimo 15 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):	

"Terre di Veleja" menzione passito

I vini a indicazione geografica protetta "Terre di Veleja" con menzione passito sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche. Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore giallo paglierino dorato; odore caratteristico, intenso a volte anche fruttato; sapore dolce con un minimo di zuccheri riduttori di 30 g/l, tranquillo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00 % vol

estratto non riduttore minimo 19 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):	

"Terre di Veleja" Bervedino mosto parzialmente fermentato

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Veleja” Moscato mosto parzialmente fermentato

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma evanescente.

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

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Veleja" Fortana mosto parzialmente fermentato

colore: rosso più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Terre di Veleja" Trebbiano mosto parzialmente fermentato

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma: evanescente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Terre di Veleja” Marsanne mosto parzialmente fermentato

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma: evanescente.

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

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

“Terre di Veleja”

128 ettolitri per ettaro

“Terre di Veleja”frizzante

128 ettolitri per ettaro

“Terre di Veleja”mosto parzialmente fermentato

128 ettolitri per ettaro

“Terre di Veleja”menzione passito

96 ettolitri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Veleja" rientra nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castell'Arquato, Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Carpaneto P.no, S. Giorgio P.no, Vigolzone, Gropparello, Ponte dell'Olio, Rivergaro, Bettola, Coli, Bobbio e parte del territorio amministrativo dei comuni di Alseno, Gazzola, Travo, Piozzano e Pecorara.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

2.8. Legame con la zona geografica

"Terre di Veleja"

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino e ad indicazione geografica tipica "Terre di Veleja". Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Veleja".

"Terre di Veleja" frizzante

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino e ad indicazione geografica tipica "Terre di Veleja" frizzante. Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Veleja" frizzante.

"Terre di Veleja"mosto parzialmente fermentato

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del mosto parzialmente fermentato indicazione geografica tipica "Terre di Veleja". Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei mosti parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica "Terre di Veleja".

"Terre di Veleja"menzione passito

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino e ad indicazione geografica tipica "Terre di Veleja" con menzione passito. Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Veleja" con menzione passito.

2.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

2.10. Link al disciplinare del prodotto

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625