

DOCUMENTO UNICO*(sezioni estrapolate dalla piattaforma informatica europea "e-Ambrosia")***Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	"LAGO DI CALDARO" o "KALTERERSEE"
Tipo di Indicazione geografica	Indicare se trattasi di: - DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano e tedesco / italienisch und deutsch

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare: Vino (1)
--

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<i>"Lago di Caldaro" anche con la menzione classico</i>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l "Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,5
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<i>“Lago di Caldaro” classico superiore</i>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,0
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Lago di Caldaro” scelto in lingua tedesca “Kalterersee Auslese”(anche con la menzione classico)</i>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	4,0

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Lago di Caldaro” scelto in lingua tedesca “Kalterersee Auslese” classico superiore</i>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,0
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Titolo - Nome del prodotto	<i>“Lago di Caldaro” con la menzione Gran Alp</i>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. “Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico	11,5

volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente “si” o “no”)

	<i>Indicare:</i> - Si
--	--------------------------

Se indicato “si”, procedere con la descrizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>invecchiamento</i>
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare una delle seguenti pratiche:</i> - Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	<i>Invecchiamento: i vini “Lago di Caldaro” possono essere destinati a “riserva” con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell’anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5% vol. I vini “Lago di Caldaro” con indicazione “Gran Alp” possono essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 30 mesi dal 1° ottobre dell’anno della vendemmia della partita più recente.</i>

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<i>Lago di Caldaro anche con la menzione classico o classico superiore</i>
Resa massima	<i>14000</i>
	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>Lago di Caldaro anche con la menzione classico o classico superiore e con la menzione di un’unità geografica aggiuntiva</i>
Resa massima	<i>10500</i>
	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	<i>Lago di Caldaro anche con la menzione classico o classico superiore e con la menzione Gran Alp</i>
Resa massima	<i>6000</i>
	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

<p>Descrizione sintetica della zona geografica delimitata</p>	<p>La zona di produzione del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è costituita dai territori di produzione delimitati con decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931, nonché dai territori ad essi vicini. Tale zona - che comprende in parte i territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Nalles, Andriano, Magrè all'Adige, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo in provincia di Bolzano ed in parte i territori dei comuni di Roverè della Luna, Mezzocorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra in provincia di Trento. Così come delimitata nel disciplinare allegato.</p>
---	---

Varietà principali di uve da vino (indicazione obbligatoria)

<p>Varietà principali di uve da vino</p>	<p>Pinot Nero N Petit Verdot N Negrara N Meunier N Merlot N Marzemino N Lambrusco a foglia frastagliata N Lagrein N Franconia N Carmenere N Cabernet Sauvignon N Cabernet Franc N Zweigelt N Teroldego N Tempranillo N Syrah N Schiava Grossa N Schiava Grigia N Schiava Gentile N Rebo N</p>
--	--

Legame con la zona geografica (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

<p>Titolo - Nome del prodotto</p>	<p>“Lago di Caldaro” / “Kalterersee”</p>
-----------------------------------	--

Breve descrizione	<p>a. Fattori naturali rilevanti per il legame L'Oltradige, il cuore della zona della DOP „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ e uno die simboli della tradizione enologica dell'Alto Adige , si estende dalle pendici della Mendola alle colline del versante occidentale della Valle dell'Adige tra Bolzano e Termeno. Appiano e Caldaro, due comuni viticoli per tradizione, sono quelli con l'estensione più ampia della provincia. Il Lago di Caldaro conia il paesaggio conferendogli un'atmosfera mediterranea. Oltre all'Oltradige la zona della DOP „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ si estende in parte anche in alcuni paesi limitrofi della provincia di Trento. Nel grazioso paesaggio lungo la Strada del Vino, i vigneti già da secoli hanno condizioni perfette. Al nord, le alpi formano un bastione che tiene lontano il vento freddo e dal sud il clima mite mediterraneo si fa sentire. Almeno 15° servono al vino per maturare bene. Ca. 1.800 ore di sole all'anno offrono alla vite ed all'uva una media temperatura di 18° C, quindi condizioni ideali per la crescita delle uve. Precipitazioni e una terra riscaldata, molle e ben arieggiata – gran parte terra calcarea e sedimentazioni di morene e fiumi – contribuiscono all'alta qualità dell'uva. Per quanto concerne il suo territorio, la zona viticola di Caldaro è molto particolare. Le caratteristiche geologiche cambiano da vigneto a vigneto. Sui pendii collinari coltivati a vite predomina il terreno ghiaioso derivato dai movimenti dei ghiacciai e dalla conseguente erosione. Attorno a Caldaro il suolo è prevalentemente di origine vulcanica: porfido rosso mescolato ad argilla e sabbia. Su questo terreno secco e povero di humus, per assorbire acqua la vite è costretta a sviluppare radici profonde. Nella porzione meridionale del territorio coltivato a vite è diffuso il terreno calcareo-dolomitico. La zona viticola della DOP „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ comprende 565 ettari che corrispondono a una produzione annuale di 60.000 ettolitri di vino.</p> <p>b. Fattori umani rilevanti per il legame</p>
-------------------	--

Lungo la Strada del Vino dove troviamo anche il centro del „Lago di Caldaro“ o „Caldaro“ ci troviamo nella più antica zona vitivinicola di tutta l'area di lingua tedesca. Già 500 a. C. in quest'area è stato prodotto vino. E anche i Romani sapevano apprezzare il buon vino. E dato che questi già allora sapevano come stagionar il vino in botti di legno, la qualità del vino era ottima. Infine il vino venne trasportato da qui fino a Roma nella casa imperiale. Durante l'età medioevale invece i nobili, ricchi e naturalmente anche vescovi e monaci realizzavano il trasporto del vino dell'Alto Adige in Austria e Germania del sud.

La cultura della viticoltura, soprattutto dal 1905 ha preso una grande importanza al livello economico sociale nella vita degli abitanti lungo la Strada del Vino. Da quell'anno in poi sono nate le diverse cantine produttori e aziende agricole, che hanno come obiettivo di produrre vino buono del gusto e di alta qualità.

Fino alcuni anni fa, il tipo d'allevamento più diffuso era il sistema a pergola. Il „tetto“ che si forma sopra la vite protegge l'uva dal sole diretto come anche dalla grandine. Oggi, in parte si trova anche il sistema a spalliera, dato che facilita l'uso di macchinari.

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione
- Le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali a perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali.
- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini tranquilli.

Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico L'Oltradige, il cuore della zona del „Lago di Caldaro“ e uno dei simboli della tradizione enologica dell'Alto Adige, si estende dalle pendici della Mendola alle colline del versante occidentale della Valle

dell'Adige tra Bolzano e Termeno. Appiano e Caldaro, due comuni viticoli per tradizione, sono quelli con l'estensione più ampia della provincia. Il Lago di Caldaro conia il paesaggio conferendogli un'atmosfera mediterranea. Faccendo riferimento alle ricerche condotte dall'istituto sperimentale e altre organizzazioni del settore, le caratteristiche geologiche, cambiano da vigneto a vigneto. Sui pendii collinari coltivati a vite predomina il terreno ghiaioso derivato dai movimenti dei ghiacciai e della conseguente erosione.

Tenendo conto che il prodotto „Lago di Caldaro“ al livello economico svolge un

FASCICOLO TECNICO 7 /10 Numero di fascicolo: PDO-IT-A0294

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

ruolo importante i produttori dello stesso tengono in evidenza i risultati delle ricerche per conoscere a fondo i fattori ambientali e viticoli che influiscono sulla qualità del vino.

Il vino con la denominazione di origine „Lago di Caldaro“ che da secoli è protagonista della vita della sua gente è un vino che in poco tempo ha sviluppato un suo carattere particolare. Il Vino „Lago di Caldaro“ è caratterizzato da un aroma fruttato con sentori di ciliegia, lampone, mandorla amara e violetta. È un vino secco, strutturato con tannini morbidi e un grado di acidità gradevole. Stimolante e dalla beva facile, si presta per essere bevuto in tutte le occasioni.

Il vino di cui al presente disciplinare di produzione presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Dolci colline coperte di rogogliosi vigneti, maestosi castelli e nobili case padronali danno un'impronta caratteristica allo splendido paesaggio della zona del „Lago di Caldaro“. Qui siamo nel cuore della vitivinicoltura altoatesina. Le favorevoli

	<p>condizioni climatiche, senza forti sbalzi di temperatura e con un inverno non troppo rigido e piuttosto tardo, garantiscono uno sviluppo ottimale delle viti. La varietà prevalente del Lago di Caldaro è la Schiava, che è di casa nel microclima temperato che caratterizza le zone vicine al lago di Caldaro, dove riesce a sviluppare anche il suo particolare aroma di mandorle. Possono fregiarsi della denominazione „Lago di Caldaro“ i vini Schiava provenienti dalle zone di produzione Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Egna, Montagna, Ora, Vadena, Bronzolo, Nalles, Andriano e Magrè, ma anche dai seguenti comuni del vicino Trentino: Roverè della Luna, Mazzacorona, Faedo, San Michele all’Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra. Nel caso in cui il „Lago di Caldaro“ venga prodotto nei comuni appartenenti all’Alto Adige come descritto nel sopracitato art. 7, possono essere aggiunte le diciture „classico“ e „Alto Adige“</p>
--	---

Ulteriori condizioni (indicare obbligatoriamente “sì” o “no”)

	<p><i>Indicare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No
--	--

Se indicato “sì”, procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Quadro di riferimento giuridico	<p><i>Indicare se regolamentata da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Una organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<p><i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<p><i>non è previsto un limite di battute</i></p>

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	
Protezione nazionale provvisoria richiesta	<i>Indicare:</i> - Si - No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	“Lago di Caldaro” / “Kalterersee”
Lingua	Italiano / tedesco
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si
Lingua	
Tipo di modifica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Art. 105 “not minor” / modifica unionale - Art. 105 “minor” modifica ordinaria
Descrizioni e motivi della modifica (<i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i>)	Titolo: Cancellazione della denominazione “Caldaro” / “Kalterer”
	La denominazione verrà semplificata nel modo che viene cancellata la denominazione “Caldaro” in tedesco “Kalterer” e mantenuta la denominazione completa “Lago di Caldaro” in tedesco “Kalterersee”. Le ricerche negli ultimi decenni hanno dimostrato che la denominazione “Caldaro” / “Kalterer” non è stata utilizzata.
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 1 – completamento della denominazione dei vini con la menzione riserva
	La menzione “riserva” viene introdotta anche per i vini “Lago di Caldaro” come descritto nell’art. 5 La lunga esperienza ha dimostrato la qualità e la longevità elevata – spesso sconosciuta in passato - dei Vini “Lago di Caldaro”. Per dare un valore

	<p>aggiunto a queste qualità durevoli, i vini possono essere destinati a “riserva” con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a partire dal 1° ottobre dell’anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore all’ 11,5 % vol.</p> <p>Ultimamente nei vini “Lago di Caldaro” si nota di frequente una notevole capacità d’invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo, pari ad esempio ai quelli di un Pinot Nero o addirittura superiore ad un Lagrein. Di recente, anche in annate mediocri, si nota un notevole aumento della gradazione zuccherina. Questo è dovuto, oltre che al cambiamento climatico, alle severe operazioni di correzione della resa tramite diradamento dei grappoli, ad una scelta accurata del periodo di vendemmia, nonché ad un lavoro di selezione accurato durante la raccolta.</p> <p>All’aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell’estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l’invecchiamento dei vini.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Art. 4 – norme per la viticoltura – introduzione di unità geografica aggiuntive</p> <p>Con la modifica del disciplinare dei Vini “Lago di Caldaro” / “Kalterersee” è prevista l’introduzione delle Unità geografiche aggiuntive (uga).</p> <p>In molteplici riunioni sul territorio alle quali partecipavano produttori, enologi, esperti delle zone, sono stati deliberati i seguenti presupposti per la unità geografica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il nome della uga deriva da un nome storico del libro fondiario - La zona delimitata dalle uga deve corrispondere a fattori principali come il microclima e la morfologia - La produzione massima t/ha è più bassa rispetto alla produzione dei vini senza uga. <p>Le unità geografiche aggiuntive sono stati delimitati dopo una discussione distesa tra gli esperti locali, enologi, tecnici e proprietari. Nell’ Allegato al presente disciplinare si trova l’elenco delle particelle per singola unità geografica. Come definito dagli esperti territoriali sono consentiti al massimo cinque vitigni per uga.</p> <p>L’uso di una unità geografica aggiuntiva in etichetta viene collegata al pittogramma (vedi</p>

	<p>allegato) il quale da una parte garantisce la provenienza totale delle uve dal territorio indicato e dall'altra parte fa presente al consumatore che il vino proviene da una unità geografica specificata e delimitata. Con la modifica di questo articolo la resa massima per i vini con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva viene fissata a 10,5 t, quindi più bassa dei vini senza riferimento al territorio, il titolo alcolometrico volumico totale al consumo per i Vini "Lago di Caldaro" con indicazione della uga viene fissata a 10,50 % vol (invece di 10,0%)vol. Per l'uso della unità geografica aggiuntiva è stato fissato che la totalità delle uva devono provenire dalla zona delimitata.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Art. 4 norme per la viticoltura - introduzione della menzione Gran Alp</p> <p>Con la modifica del disciplinare dei Vini "Lago di Caldaro / Kalterersee" è prevista l'introduzione dell' menzione "Gran Alp"</p> <p>Per dare un valore aggiunto ai vini prodotti con ulteriori restrizioni è stata introdotta la menzione "Gran Alp". Si tratta di Vini provenienti da unità geografiche aggiuntive con un'ulteriore abbassamento della resa a 6 t. Inoltre i vigneti di questi tipi di vino devono avere un'età minima di 10 anni. Rispettando questi limiti i vini hanno un titolo alcolometrico naturale e al consumo e un'estratto riduttore più alto degli altri vini "Lago di Caldaro". Il titolo alcolometrico volumico totale minimo al consumo per questo tipo di vino viene fissato a 11,50 %vol. Per dare un ulteriore valore a questi tipi di vini è previsto un'invecchiamento più lungo in cantina nel modo che i vini possono essere commercializzati solo dopo dopo 30 mesi dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia. (vedi art. 5).</p> <p>Negli ultimi anni si è raggiunta un'eccellente qualità da parte delle cantine dell'Alto Adige. Si tratta di prodotti di punta che si differenziano, oltre che per la loro provenienza e varietà ben definite, per la qualità superiore alla media. Questi prodotti nascono da esperienze pluriennali in diverse cantine, tramite vinificazione frazionata di uve di diverse provenienze. Più fattori devono coincidere al meglio per poter produrre regolarmente tali vini: i siti di coltura, le condizioni climatiche, la resa, un moderato sviluppo vegetativo che faciliti l'arresto tempestivo della crescita, varietà di elevata qualità, una coltivazione congrua e diligente ed infine una vendemmia selettiva. Fino ad ora non sono state dettate regole comuni per la produzione</p>

	<p>di tali vini di elevata qualità. Si ritiene opportuno fissare un regolamento di validità generale per la produzione, e di creare una menzione aggiuntiva per identificare tali vini.</p> <p>I vini che recano la menzione aggiuntiva Gran Alp provengono da particelle specifiche all'interno di zone delimitate e registrate (unità geografiche aggiuntive). I vitigni devono essere quelli previsti per la rispettiva zona.</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>Art 5. Norme per la vinificazione – Zona di vinificazione</p>
	<p>Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento dei vini della DOC "Lago di Caldaro" / "Kalterersee" devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione compresa nel territorio della provincia di Bolzano e/o della provincia di Trento.</p> <p>viene specificato che le "operazioni di vinificazioni" intendono anche le operazioni di invecchiamento.</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>Art 5. Norme per la vinificazione – Zona di imbottigliamento</p>
	<p>Le operazioni d'imbottigliamento dei vini della DOC "Lago di Caldaro" / "Kalterersee" devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione compresa nel territorio delle provincie di Bolzano e di Trento</p> <p>Questa introduzione sembra essere importante per salvaguardare la qualità e la reputazione dei Vini "Lago di Caldaro" / "Kalterersee" e per poterne garantire l'origine e l'efficacia dei controlli.</p> <p>Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste delle autorizzazioni individuali.</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>Art. 5 Norme per la vinificazione – Riserva</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>con questa modifica la possibilità di indicare la menzione "Riserva" viene concessa anche ai vini "Lago di Caldaro" / "Kalterersee"</p> <p>La lunga esperienza ha dimostrato la qualità e la longevità elevata – spesso sconosciuta in passato - dei Vini "Lago di Caldaro" / "Kalterersee". Per dare un valore aggiunto a queste qualità durevoli, i vini possono essere destinati a "riserva" con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a partire dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale</p>

	non inferiore a all' 11,5 %.
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 7 Designazione e presentazione – vigna
	Viene inserita specificamente la indicazione di una vigna, rispettando le norme della legge 238/2016. Anche nel territorio dei Vini “Lago di Caldaro” si trovano zone evocate per la produzione di vini con indicazione della vigna. Viene precisato che la vigna può essere collegata anche ai vini derivanti dalle unità geografiche aggiuntive a presupposto che vengono rispettate le regole più restrittive. .
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 7 Designazione e presentazione – utilizzo menzioni
	In riguardo alle diverse possibilità che offre il disciplinare dei vini “Lago di Caldaro” è necessario fissare anche le regole per l'utilizzo delle diverse indicazioni per garantire anche al consumente un'etichetta chiara e comprensibile.
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 8 Confezionamento
	Con la modifica del disciplinare l'immissione al consumo dei Vini “Lago di Caldaro” / “Kalterersee” è consentita solo in bottiglie di capacità nominale da 0,375 l o da 0,75 l che rispettino i multipli o che siano di capacità nominale di 0,5 l non del tipo “uni” o di capacità nominale di 5 l. Questa modifica è la conclusione di una strategia qualitativa iniziata da oltre 30 anni che si prefigge l'obiettivo di dare un valore aggiunto ai vini prestigiosi del territorio. Attraverso i maggiori ricavi pianificati intendiamo dare un futuro anche ai piccoli agricoltori della zona della produzione dei vini “Lago di Caldaro” (mediamente un agricoltore altoatesino lavora un ettaro di terreno)
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Contatti

Dettagli richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	Consorzio Vini Alto Adige
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio
Nazionalità	Italiano
Numero civico	15
Via	F. Crispi
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	0039 0471 978528
Fax	<i>Indicazione non obbligatoria</i>
e-mail	info@vinaltoadige.com

Dettagli intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli parti interessate (indicazione obbligatoria: per es. estremi della Regione, ecc, questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Bolzano
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico provinciale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia Autonoma di Bolzano
Numero civico	6
Via	Brennero
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	0039 0471 415080
Fax	<i>Indicazione non obbligatoria</i>

e-mail	Frutti-viticultura@provincia.bz.it
--------	------------------------------------

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Trento
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico provinciale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia Autonoma di Trento
Numero civico	3
Via	Trener
Codice postale	38100
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	0039 0461 495782
Fax	<i>Indicazione non obbligatoria</i>
e-mail	serv.politichesvilupporurale@provincia.tn.it

Dettagli delle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	C.C.I.A.A. di Bolzano
Tipo di organismo di controllo	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Pubblico
Numero civico	60
Via	Alto Adige
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	0039 0471 945600
Fax	<i>Indicazione non obbligatoria</i>
e-mail	agri@camcom.bz.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

<i>Denominazione origine protetta / Denominazione originie controllata / DOC / Kontrollierte Ursprungsbezeichnung</i>

Punto b)

<i>Classico, klassisch, classico superiore, riserva</i>

Zona NUTS (indicazione facoltativa)

IT Italia ITD Nord Est ITD1 Provincia Autonoma di Bolzano ITD10 Bolzano/Bozen
--

Varietà secondarie di uve da vino (indicazione obbligatoria se presenti)

Varietà secondarie di uve da vino	Gosen N Rossara N Casetta N Portoghese N Malvasia N Sennen N Tannat N Pavana N Groppello di Revò N S. Laurent N
-----------------------------------	--

Documenti giustificativi

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

--

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	
----------------	--

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
------	------------------------------------