

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 | “Lago di Caldaro” anche con la menzione classico e/o riserva |
| 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 anche riserva</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) | <i>11,0</i> |
| Acidità totale minima (g/l) | <i>4,0</i> |
| 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 e/o riserva</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) | <i>11,5</i> |

| | |
|--|---|
| 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 anche riserva</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” anche con la menzione “Scelto” e/o classico o classico superiore e/o riserva e con indicazione 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 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) | |

Pratiche di vinificazione

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

| | |
|--|-------------------|
| | Indicare: - 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 | Indicare una delle seguenti pratiche: - 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° novembre 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° novembre 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 | 14000 |
| | Indicare se trattasi di: - 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 | 10500 |
| | Indicare se trattasi di: - Chilogrammi di uve per ettaro |
| Titolo - Nome del prodotto | <i>Lago di Caldaro anche con la menzione classico o</i> |

| | |
|--------------|---|
| | <i>classico superiore e con la menzione Gran Alp</i> |
| Resa massima | 6000 |
| | Indicare se trattasi di: - Chilogrammi di uve per ettaro |

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

| | |
|--|--|
| Descrizione sintetica della zona geografica delimitata | 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. |
|--|--|

Varietà principali di uve da vino (indicazione obbligatoria)

| | |
|-----------------------------------|---|
| Varietà principali di uve da vino | 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 |
|-----------------------------------|---|

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

| Titolo - Nome del prodotto | “Lago di Caldaro” / “Kalterersee” |
|----------------------------|--|
| 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Percipitazioni e una terra riscaldata, molle e ben arieggiata – gran parte terra calcarea e sedimentazioni di morene e fiumi – contribuiscono all’alta qualità dell’uva.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>FASCICOLO TECNICO 6 /10 Numero di fascicolo: PDO-IT-A0294 meridionale del territorio coltivato a vite è diffuso il terreno calcareo-dolomitico.</p> <p>La zona viticola della DOP „Lago di Caldaro“ o</p> |

„Caldaro“ comprende 565 ettari che corrispondono a una produzione annuale di 60.000 ettolitri di vino.

b. Fattori umani rilevanti per il legame
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 stagionare 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

| | |
|--|--|
| | <p>danno un'impronta caratteristica allo splendido paesaggio della zona del „Lago di Caldaro“. Qui siamo nel cuore della vitivinicoltura altoatesina. Le favorevoli 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 | <i>non è previsto un limite di battute</i> |

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 | |
| Lingua | |
| Denominazione tradizionalmente usata | <i>Indicare:</i> - Si |
| Lingua | <i>Italiana e tedesco</i> |
| Tipo di modifica | <i>Indicare se trattasi di:</i> - Art. 105 “not minor” |
| Descrizioni e motivi della modifica | Titolo: Art. 1. |
| | Descrizione: Modificato il nome della denominazione cancellando la denominazione “Caldaro” / “Kalterer” Motivazione: 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. |
| | Titolo: Art. 2, Art. 3 |
| | Descrizione: Cancellamento delle vecchie denominazioni “Caldaro” / “Kalterer” Motivazione: Conseguentemente alla modifica dell’art. 1 vengono cancellate le denominazioni “Caldaro” / “Kalterer” in questi articoli. |
| | Art 5. Norme per la vinificazione – Zona di imbottigliamento |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p><u>Descrizione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • È stata introdotta la zona di imbottigliamento. • Rinumerazione dei punti <p><u>Motivazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. L’inserimento dell’imbottigliamento in zona delimitata conformemente alla normativa europea è motivata per salvaguardare la qualità e la reputazione dei vini “Lago di Caldaro” / “Kalterersee”, e per poterne garantire l’origine, la tempestività e quindi l’efficacia dei controlli. Tali condizioni sono assicurata con l’imbottigliamento delimitato nella zona di produzione, poiché l’applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto ed il imbottigliamento sono a cura di aziende locali. È inoltre da sottolineare che il sistema di controllo da parte del competente organismo, la “Camera di Commercio di Bolzano”, cui gli operatori sono soggetti in tutte le fasi della produzione, è chiaramente più efficace nella zona delimitata. 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. • Conseguentemente all’introduzione dell’imbottigliamento in zona sono stati rinumerati i punti di questo articolo |
| | <p>Titolo: Art. 6, 7, 9</p> <p><u>Descrizione:</u> Cancellamento delle vecchie denominazioni “Caldaro” /”Kalterer”</p> <p><u>Motivazione:</u> Conseguentemente alla modifica dell’art. 1 vengono cancellate le denominazioni “Caldaro” / “Kalterer” in questi articoli</p> |
| | <i>Sezione riservata al MIPAAF</i> |
| | |
| | |
| Dichiarazione di conformità | |

| | |
|--------------------|--|
| dello Stato membro | |
| | |
| | |
| | |
| | |

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@vinialtoadige.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 | La zona di produzione della denominazione ricade |

| | |
|-------------------------|---|
| della parte interessata | 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> |
|------|------------------------------------|