

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

Nome/i da registrare	<b>Mitterberg</b>
Tipo di Indicazione geografica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Lingua	<b>Italiano e tedesco</b>

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare:</i> Vino (1) Vino ottenuto da uve appassite (15) Vino di uve stramature (16)
---

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

Titolo - Nome del prodotto	<b>Mitterberg bianco</b>
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino Odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico Sapore: pieno, armonico, gradevole; sapore di legno, se invecchiato in botte di legno Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0%vol Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l  Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	10,0
Acidità totale minima (g/l)	3,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<b>Mitterberg con la menzione di uno o più vitigni a bacca bianca</b>
Breve descrizione testuale	<p>Colore: caratteristico del vitigno di provenienza          Odore: gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza          Sapore: pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza; sapore di legno, se invecchiato in botte di legno          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%vol          Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	10,0
Acidità totale minima (g/l)	3,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<b>Mitterberg rosso</b>
Breve descrizione testuale	<p>Colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico          Odore: gradevole, delicato          Sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico; sapore di legno, se invecchiato in botte di legno          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%vol          Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	10,0
Acidità totale minima (g/l)	3,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

<b>Titolo - Nome del prodotto</b>	<b>Mitterberg con la menzione di uno o piú vitigni a bacca rossa</b>
<b>Breve descrizione testuale</b>	<p>Colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico, caratteristico del vitigno di provenienza          Odore: gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza          Sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza; sapore di legno, se invecchiato in botte di legno          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol          Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	10,0
Acidità totale minima (g/l)	3,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

<b>Titolo - Nome del prodotto</b>	<b>Mitterberg rosato senza o con la menzione di uno o piú vitigni</b>
<b>Breve descrizione testuale</b>	<p>Colore: rosato          Odore: gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza          Sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza; sapore di legno, se invecchiato in botte di legno          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol          Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	10,0
Acidità totale minima (g/l)	3,5
Acidità volatile massima (meq/l)	

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Titolo - Nome del prodotto	<b>Mitterberg passito (vino ottenuto da uve stramature o uve appassite) senza o con la menzione di uno o più vitigni</b>
Breve descrizione testuale	<p>Colore: caratteristico del vitigno di provenienza          Odore: gradevole, delicato, caratteristico          Sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza; sapore di legno, se invecchiato in botte di legno          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui effettivo almeno 7% vol          Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	10,0
Acidità totale minima (g/l)	3,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

## Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente “sì” o “no”)

	<i>Indicare:</i> - Sì
--	--------------------------

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

Titolo	<b>Pratica enologica dell’aumento del titolo alcolometrico volumico minimo naturale</b>
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Sono consentite le varie tecniche di “arricchimento” delle uve, dei mosti, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini previsti dalla pertinente normativa dell’Unione europea.

Titolo	<b>Pratiche enologiche diverse</b>
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla pertinente normativa dell'Unione europea applicabili alla categoria dei vini IGP

Titolo	<b>Pratica enologica del taglio dei mosti e dei vini</b>
Tipo di pratica enologica	- Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche
Descrizione della pratica	Il taglio dei mosti e dei vini consentito dalla pertinente normativa dell'Unione europea nella misura del 15% è ammesso dal disciplinare con mosti e vini, anche di altre zone viticole nazionali, purchè ottenuti da varietà di vite classificate "idonee alla coltivazione" o "in osservazione" nella provincia autonoma di Bolzano.

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

Titolo - Nome del prodotto	<b>Mitterberg bianco, rosso e rosato</b>
Resa massima	<i>19000</i>
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	<b>Mitterberg bianco, rosso, rosato con indicazione di uno o due vitigni</b>
Resa massima	<i>18000</i>
	- Chilogrammi di uve per ettaro

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

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	<p>Testo nuovo: Le uve destinate alla produzione dei vini Mitterberg devono essere prodotte nella parte del territorio della provincia di Bolzano idoneo alla produzione dei vini di qualità classificati secondo i criteri stabiliti con decreto provinciale a base dei seguenti fattori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Somma termica</li> <li>- Esposizione</li> <li>- Grado di pendenza</li> <li>- Presenza di un eventuale ombreggiamento</li> <li>- Altitudine delle superfici</li> </ul> <p>Non sono consentiti nuovi impianti nel territorio non vocato per la produzione di uva da vino elencato nell'allegato 1.</p>
--	--

**Varietà principali di uve da vino** (indicazione obbligatoria)

Varietà principali di uve da vino	<p>Varietà idonee alla coltivazione:</p> <p>Cabernet Franc o Cabernet N Cabernet Sauvignon o Cabernet N Chardonnay B Kerner B Lagrein N Malvasia N Merlot N Moscato giallo B Moscato rosa N Müller Thurgau B Pinot bianco B Pinot grigio G Pinot nero N Riesling (Riesling Renano) B Riesling italico B Sauvignon B Schiava N Schiava gentile N Schiava grigia N Schiava grossa N Sylvaner (Silvaner verde) B Traminer aromatico RS Veltliner B Petit Manseng B Petit Verdot N Portoghese (Portugieser) N Syrah N Tannat N Tempranillo N Teroldego N Viognier B Zweigelt N Incrocio Manzoni 6.0.13 (Manzoni bianco) B</p> <p>Varietà in osservazione:</p> <p>Bronner B Carmenère N Diolinoir N Veltliner precoce RS Regent N Testo nuovo: Cabernet Cortis N Solaris B Johanniter B Muscaris B Sauvignier gris B</p>
-----------------------------------	---

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

Titolo - Nome del prodotto	<b>“Mitterberg”</b>
Breve descrizione	<i>La zona di produzione per il vino IGP Mitterberg è caratterizzata dalle vaste zone collinari miratamente esposte e dalle caratteristiche del suolo che favoriscono in modo determinante una produzione di livello qualitativo molto alto. Le caratteristiche morfologiche estremamente varie del territorio di produzione creano una molteplicità di microambienti, che permettono la coltivazione di numerosi vitigni, autoctoni e alloctoni. Protetto a nord dalla catena alpina dei venti artici e dal clima freddo atlantico, la zona di produzione si apre a sud all’ingresso del caldo benefico proveniente dal Mediterraneo, che si spinge fino all’interno della Val Venosta e della Valle Isarco.</i>

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

	<i>Indicare:</i> - 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	<i>Indicare se regolamentata da:</i> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Una organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> - 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	<i>Indicare:</i>

tradizionalmente usata	- 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	Mitterberg
Lingua	Italiana/tedesca
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si
Lingua	
Tipo di modifica	- Art. 105 "Not minor"
Descrizioni e motivi della modifica ( <i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i> )	<b>Art. 2 – Allegato 1 del disciplinare: aggiornamento dell'elenco dei vitigni principali ammessi per la produzione di vino IGT Mitterberg</b>
	<b>Descrizione:</b> Nell'allegato 1 si riporta l'elenco aggiornato dei vitigni ammessi per la produzione dei vini IGT Mitterberg i quali sono stati inseriti recentemente nel Registro Nazionale delle varietà. Cabernet Cortis N Solaris B Johanniter B Muscaris B Sauvignier gris B  <b>Motivazione</b> Dato che dall'ultima modifica apportata alla regolamentazione di produzione del "Mitterberg" sono state adottate alcune nuove ed innovative varietà di vite che non risultano menzionate nell'attuale allegato e che sono in grado di produrre risultati interessanti in questa zona, verrà ottenuta la possibilità di poter riportare questi vitigni sull'etichetta. L'utilizzo di questi nuovi vitigni non comporta una variazione sostanziale della tipologia di vino.

Descrizioni e motivi della modifica ( <i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i> )	<b>Art. 2 Rimozione della categoria frizzante e aggiunta della categoria passito (vino da uve stramature o vino da uve apassite)</b>
	<p><b>Descrizione:</b> La categoria frizzante viene cancellata; la categoria passito viene introdotta</p> <p><b>Motivazione:</b> La categoria frizzante viene cancellata poiché non è stata utilizzata negli anni precedenti. Invece abbiamo inserito anche nell'articolo 2 la categoria "passito" che era già presente nel Art. 6. Si tratta di una svista relativa al testo precedente.</p>
Descrizioni e motivi della modifica ( <i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i> )	<b>Art. 3 Zona di produzione delle uve</b>
	<p><b>Descrizione:</b> Ridefinizione della zona di produzione dei vini "Mitterberg"</p> <p><b>Motivazione:</b> L'attuale zona di produzione del Mitterberg comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bolzano. Nella provincia di Bolzano è stato creato uno strumento in grado di rilevare le zone idonee alla viticoltura considerando diversi fattori come: la somma termica, l'esposizione, il grado di pendenza, la presenza di un eventuale ombreggiamento, l'altitudine delle superfici. Per poter garantire una produzione di vino di qualità è necessario escludere le zone di produzione non adeguate per l'IGT Mitterberg. Questo nuovo strumento ci permette di definire la zona di produzione delle uve atte a produrre vini a indicazione geografica tipica Mitterberg in modo più dettagliato.</p>
Descrizioni e motivi della modifica ( <i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i> )	<b>Art. 4: Norme per la viticoltura</b>
	<p><b>Descrizione:</b> Adeguatamente alla modifica dell'Art. 2 è stata cancellata la categoria frizzante.</p> <p><b>Motivazione:</b> La categoria frizzante viene cancellata poiché non è stata utilizzata negli anni precedenti.</p>
Descrizioni e motivi della modifica ( <i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i> )	<b>Art. 6 Caratteristiche al consumo</b>
	<p><b>Descrizione:</b> Adeguatamente alla modifica dell'Art. 2 è stata cancellata la categoria frizzante.</p> <p><b>Motivazione:</b> La categoria frizzante viene cancellata poiché non è stata utilizzata negli anni precedenti.</p>

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 facoltativa: 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 Trento
Numero civico	6

Via	Brennero
Codice postale	39100
Località	Bolzano
Paese	Italia
Telefono	0471 415080
Fax	0471 415089
e-mail	<a href="mailto:frutti-viticultura@provincia.bz.it">frutti-viticultura@provincia.bz.it</a>

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	<a href="mailto:agri@camcom.bz.it">agri@camcom.bz.it</a>

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

<i>Indicazione geografica tipica / Indicazione geografica protetta/ Landwein</i>
--

**Punto b)**

<i>Vino passito o passito</i>
-------------------------------

**Zona NUTS** (indicazione facoltativa)

IT ITALIA ITD NORD-EST  ITD1 Provincia Autonoma di Bolzano/Bozen ITD10 Bolzano/Bozen
--

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

Varietà secondarie di uve da vino	
-----------------------------------	--

**Documenti giustificativi**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

Vedi allegato il nuovo disciplinare IGT Mitterberg
--

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

Base giuridica	G.U. 284 del 05.12.1995, ultima modifica DM 07.03.2014
----------------	--

Altri documenti (allegato facoltativo)

All. I	Elenco dei vitigni ammessi alla produzione dell'IGT Mitterberg
All. II	Elenco delle particelle escluse dalla produzione dell'IGT Mitterberg come previsto dall'art. 3 paragrafo 2

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>
------	------------------------------------