

<b>PROPOSTE DI MODIFICHE 22/05/2017</b>	
<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "MITTERBERG"</b>	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "MITTERBERG"</b>
<p>Approvato con DM 03.11.1995 GU 284 – 05.12.1995</p> <p>Modificato con DM 05.10.2010 GU 245 - 19.10.2010</p> <p>Modificato con DM 30.11.2011 GU 295 – 20.12.2011</p> <p>Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Modificato con DM 23.09.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	
<b>Articolo 1</b> <b>Denominazione e vini</b>	
L'indicazione geografica tipica "Mitterberg" è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.	
<b>Articolo 2</b> <b>Base ampelografica</b>	
<p>I vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg" bianco, rosso e rosato devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a frutto di colore analogo (per il rosato, anche a bacca nera), classificati idonei alla coltivazione o in osservazione per la provincia di Bolzano ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. L'indicazione geografica tipica "Mitterberg", con la specificazione di uno dei vitigni di cui al precedente comma è riservata ai mosti e ai vini, anche nella tipologia frizzante, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, e classificato idoneo alla coltivazione o in osservazione per la provincia di Bolzano, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>Per i vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra</p>	<p>I vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg" bianco, rosso e rosato devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a frutto di colore analogo (per il rosato, anche a bacca nera), classificati idonei alla coltivazione o in osservazione per la provincia di Bolzano ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare. L'indicazione geografica tipica "Mitterberg", con la specificazione di uno dei vitigni di cui al precedente comma è riservata ai mosti e ai vini, <b>anche nella tipologia frizzante</b>, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, e classificato idoneo alla coltivazione o in osservazione per la provincia di Bolzano, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>Per i vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg" è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra</p>

<p>in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%. I vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg", con la specificazione di uno o due dei vitigni sopra indicati, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.</p>	<p>in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%. I vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg", con <b>o senza</b> specificazione di uno o due dei vitigni sopra indicati, possono essere prodotti anche nella tipologia <b>frizzante o passito</b>.</p>
<p><b>Articolo 3</b> <b>Zona di produzione delle uve</b></p>	
<p>La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg", comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bolzano.</p>	<p>La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg", comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bolzano.</p>
<p><b>Articolo 4</b> <b>Norme per la viticoltura</b></p>	
<p>La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg" bianco, rosso e rosato a tonnellate 19 ed a tonnellate 18 per le tipologie con la specificazione di vitigno. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg", seguita o meno dal riferimento ad uno o a due vitigni, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%. Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.</p>	<p><b>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a IGT "Mitterberg" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.</b> <b>I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni dei vini IG.</b></p> <p>La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg" bianco, rosso e rosato a tonnellate 19 ed a tonnellate 18 per le tipologie con la specificazione di vitigno. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Mitterberg", seguita o meno dal riferimento ad uno o a due vitigni, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%. Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol.</p>
<p><b>Articolo 5</b> <b>Norme per la vinificazione</b></p>	
<p>Le operazioni di vinificazione devono avvenire all'interno del territorio della provincia di Bolzano. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino, tranne per i vini</p>	

<p>passiti la cui resa non deve essere superiore al 60%. È consentito nella misura massima del volume del 15% il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2, con mosti e vini di eguale colore ottenuti da uve di vigneti provenienti da altre zone di produzione, in conformità alle norme comunitarie e nazionali.</p>	
<p><b>Articolo 6</b> <b>Caratteristiche al consumo</b></p>	
<p>I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><b>«Mitterberg Bianco»:</b> colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico; sapore: pieno, armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p><b>«Mitterberg» con la menzione di uno o più vitigni a bacca bianca:</b> colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p><b>«Mitterberg» con la menzione di uno o più vitigni a bacca rossa:</b> 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; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p><b>«Mitterberg rosso»:</b> colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico; odore: gradevole, delicato; sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;</p>	<p>I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p><b>«Mitterberg Bianco»:</b> colore: giallo paglierino; odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico; sapore: pieno, armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p><b>«Mitterberg» con la menzione di uno o più vitigni a bacca bianca:</b> colore: caratteristico del vitigno di provenienza; odore: gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza; sapore: pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p><b>«Mitterberg» con la menzione di uno o più vitigni a bacca rossa:</b> 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; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.; acidita' totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p><b>«Mitterberg rosso»:</b> colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico; odore: gradevole, delicato; sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;</p>

<p>acidita' totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.  <b>«Mitterberg rosato» senza o con la menzione di uno o più vitigni:</b>  colore: rosato;  odore: delicato, gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;  sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  <b>«Mitterberg frizzante», senza o con la menzione di uno o più vitigni</b>  spuma: sottile, persistente;  colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  profumo: delicato, gradevole, fruttato, caratteristico del vitigno di provenienza;  sapore: secco o amabile, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  <b>«Mitterberg novello», senza o con la menzione di uno o più vitigni</b>  colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  odore: fruttato, gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza;  sapore: armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.  <b>«Mitterberg passito», senza o con la menzione di uno o più vitigni</b>  colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  odore: gradevole, delicato, caratteristico;  sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui effettivo almeno 7,00% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.  Tutti i vini di cui all'art. 6, possono presentare il caratteristico sapore di legno se invecchiati in botti di legno.</p>	<p>acidita' totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.  <b>«Mitterberg rosato» senza o con la menzione di uno o più vitigni:</b>  colore: rosato;  odore: delicato, gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;  sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;</p> <p>acidita' totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  <b>«Mitterberg frizzante», senza o con la menzione di uno o più vitigni</b>  spuma: sottile, persistente;  colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  profumo: delicato, gradevole, fruttato, caratteristico del vitigno di provenienza;  sapore: secco o amabile, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  <del>«Mitterberg novello», senza o con la menzione di uno o più vitigni</del>  <del>colore: caratteristico del vitigno di provenienza;</del>  <del>odore: fruttato, gradevole, delicato,</del>  <del>caratteristico del vitigno di provenienza;</del>  <del>sapore: armonico, elegante, fresco,</del>  <del>caratteristico del o dei vitigni di provenienza;</del>  <del>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</del>  <del>acidita' totale minima: 3,5 g/l;</del>  <del>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</del></p> <p><b>«Mitterberg passito», senza o con la menzione di uno o più vitigni</b>  colore: caratteristico del vitigno di provenienza;  odore: gradevole, delicato, caratteristico;  sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: <b>16,00 % vol.</b> di cui effettivo almeno <b>9,00 % vol.</b>;</p> <p>acidita' totale minima: 3,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.  Tutti i vini di cui all'art. 6, possono presentare il caratteristico sapore di legno se invecchiati in botti di legno.  E' facolta' del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti sopra</p>
---	---

E' facolta' del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.	indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.
<b>Articolo 7 Designazione e presentazione</b>	
<p>Alla indicazione geografica tipica "Mitterberg" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi riserva, extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vendemmia tardiva e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>L'indicazione geografica tipica "Mitterberg" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo per le corrispondenti denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p>	
<b>Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico</b>	
<p><b>A) Informazioni sulla zona geografica.</b> Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitate comprende gran parte del territorio della Provincia di Bolzano idoneo alla produzione di vini previsti nel presente disciplinare di produzione. La zona di produzione per il vino IGP Mitterberg è privilegiato dalle vaste zone collinari mirabilmente 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, sia per quanto riguarda la composizione dei terreni, sia per le condizioni climatiche spesso diverse da zona a zona, che permettono la coltivazione di numerosi vitigni, autoctoni e alloctoni. Protetto a nord dalla catena alpina dai venti artici e dal clima freddo atlantico, la zona di produzione si apre a sud all'influsso del caldo benefico proveniente dal Mediterraneo, che si spinge</p>	

fino all'interno della Val Venosta e della Valle Isarco. Il clima continentale secco, con inverni freddi ed estate calde, le costanti correnti d'aria che percorrono le vallate impedendo all'umidità di stagnare, e una forte escursione termica fra il giorno e la notte nel periodo prima della vendemmia, che favorisce la formazione di eleganti profumi, creano presupposti ideali per la viticoltura e per un'elevata qualità dell'uva. Non meno importante la composizione del suolo, costituito da terreni porosi e permeabili in prevalenza calcarei ricchi di sedimenti fluvial e morenici dell'era glaciale, la buona distribuzione delle precipitazioni nell'arco dell'anno, e una media annua di 1.800 ore di insolazione abbinate a una temperatura media di 18° nel periodo dello sviluppo vegetativo

Fattori umani rilevanti per il legame La gran parte del territorio della Provincia è, per caratteristiche morfologiche, zona di produzione di uve ottime. Oltre 5000 produttori sono iscritti allo schedario, segno evidente della volontà di favorire una produzione di altissima qualità di qualsiasi prodotto (sia per i prodotti della DOP, sia quelli all'IGP).

E' necessario sottolineare che, nel corso degli ultimi anni, i vini IGP hanno raggiunto una certa importanza a livello produttivo nella ricerca per giungere una qualità più elevata e a livello commerciale, in particolare sul mercato locale. La produzione di tali prodotti è dovuta granparte, sia a scelte commerciali, sia all'impossibilità di rientrare nei disciplinari dei DOP.

Nel rispettare le richieste del mercato diversi produttori pongono in vendita anche dei prodotti IGP "Mitterberg" in particolare con la specificazione dei vitigni Pinot Bianco e Schiava in rapporto qualità/prezzo molto competitivo.

**B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

Il territorio vitivinicolo della zona di produzione si presenta oggi al mercato con un'immagine di unità e dinamismo, in grado di affermare e promuovere l'alto valore aggiunto di tutta la sua produzione. I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all' art. 6, che ne

<p>permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.</p> <p><b>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</b></p> <p>L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.</p> <p>Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.</p> <p>Nel raggio di nemmeno quaranta chilometri l'Alto Adige è un'antologia di paesaggi e zone climatiche che non potrebbero essere più eterogenee, proprio come i vini che vi si producono.</p> <p>I vignaioli di questa terra hanno imparato da secoli a far Tesoro di questa varietà, facendo emergere l'unicità di ogni appezzamento in sapori inconfondibili. È da questo spirit che scaturiscono vini di carattere e prestigio, capaci di esprimere al meglio le peculiarità della loro origine.</p>	
<p><b>Articolo 9</b> <b>Riferimenti alla struttura di controllo</b></p>	
<p>Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA</p> <p>L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a). In particolare, tale verifica, che per quanto</p>	<p>Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano Via Alto Adige 60 39100 Bolzano Telefono 0471 945519 Fax 0471 945540 E-mail: agri@camcom.bz.it</p> <p>La C.C.I.A.A. di Bolzano è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi <del>dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 dell' art. 64 della legge 238/16</del> (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare conformemente <del>all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, art. 19, par. 1 lettera a e c ed all'art. 20 del Reg. CE n. 34/2019</del> per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati</p>

<p>concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).</p>	<p>mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo <del>25, par. 19 par.</del> 1, 2° capoverso, lettera c)</p> <p>In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico è espletata nel rispetto delle disposizioni previste <b>dalla legge 238/2016 e approvato dal Ministero, conforme al modello approvato <del>con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19.11.2010 dal Ministero, conforme al DM 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 227 del 29.09.2018</del></b></p>
--	---