

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Offida (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Offida Pecorino

Breve descrizione testuale

I vini DOP Offida Pecorino sono caratterizzati da colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, olfatto caratteristico, gradevole, con note floreali, fruttate di ananas, sentori di anice e salvia, sapore secco tipico, caratteristico, fresco, buona acidità, minerale, sapido, retrogusto persistente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di

<i>anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

Offida Passerina

Breve descrizione testuale

I vini DOP Offida Passerina sono caratterizzati da colore giallo paglierino con riflessi dorati; olfatto caratteristico, gradevole, note di frutta a polpa gialla; sentori agrumati; sapore secco, tipico, caratteristico, fresco, minerale, retrogusto persistente.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	--

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

Offida Rosso

Breve descrizione testuale

I vini DOP Offida Rosso sono caratterizzati da colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; olfatto gradevole, complesso, leggermente etereo, note di frutti rossi; sentori di liquirizia e cioccolato; sapore secco armonico, tipico, caratteristico, morbido, ampio, retrogusto lunghissimo.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in %</i>	
--	--

<i>vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Offida Pecorino

<i>Resa massima:</i>
9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Offida Passerina

<i>Resa massima:</i>
9,000 chilogrammi di uve per ettaro

Offida Rosso

<i>Resa massima:</i>
8,500 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

Pecorino e Passerina Comuni: Appignano del Tronto, Castel di Lama, Castorano, Castignano, Cossignano, Montefiore Aso, Offida, Ripatransone e parte di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Campofilone, Carassai, Cupramarittima, Grottammare, Montalto Marche,

Massignano, Monsampolo del Tronto, Montedinove, Monteprandone, Pedaso, Petritoli, Rotella, San benedetto del Tronto, Spinetoli. Rosso – Comuni: Ripatransone, Offida, Acquaviva Picena, Castorano, Castel di Lama, Cossignano, Appignano del Tronto e parte di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Spinetoli, Monsampolo del Tronto, Grottammare, Massignano, Carassai, Montefiore Aso, Montalto Marche, Castignano, Monteprandone, San Benedetto del Tronto.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Pecorino (MAIN)

** Passerina (MAIN)

* MONTEPULCIANO N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Offida

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Nel corso dei secoli la vite è stata sempre la coltura caratterizzante del territorio. L'incidenza dei fattori umani nell'area di produzione dell'Offida DOP ha influenzato la definizione della base ampelografica, l'evoluzione delle tecniche agronomiche di coltivazione e le pratiche enologiche, che interagendo con i fattori naturali, quali l'orografia prettamente collinare, l'esposizione dei vigneti prevalentemente est-sud-est, i suoli di medio impasto tendente all'argilloso, il clima mediterraneo, fanno sì che i vitigni Pecorino, Passerina e Montepulciano esprimano le proprie potenzialità qualitative conferendo ai vini Offida DOP caratteristiche peculiari uniche non riproducibili altrove.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Piceni
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 Giuseppe Ciabattoni 63073 Offida Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 3429119547
<i>Fax:</i>	+39 0736 889870
<i>e-mail:</i>	direzione@consorziovinipiceni.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129;+39-0646656030;+39-0646656127;+39-0646656033;+39-0646656031
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Marche Servizio Ambiente e Agricoltura
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	44 Tiziano 60125 Ancona Italia
<i>Telefono:</i>	+39 071 8063650; +39 071 8063204
<i>Fax:</i>	+39 071 8063049
<i>e-mail:</i>	roberto.luciani@regione.marche.it,silvana.paloni@regione.marche.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	

<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it
----------------	------------------------------

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-06 45437975;
<i>Fax:</i>	+39-06-45438908
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

--

4. Zona NUTS

ITE34	Ascoli Piceno
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE**a. Disciplinare del prodotto**

<i>Stato:</i>	Allegato
---------------	----------

<i>Nome del documento:</i>	DOCG Offida.doc
----------------------------	-----------------

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DOC Offida - riconoscimento DM_23_05_01.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 23.05.2001- riconoscimento DOC Offida
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Offida - riconoscimento DM_15.06.2011.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 15.06.2011- riconoscimento DOCG Offida

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 -DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14.06.2012

d. Mappe della zona delimitata

--

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---