

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Gutturnio (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Gutturnio”, anche Superiore, Classico Superiore, Riserva, Classico Riserva

##### *Breve descrizione testuale*

I vini a denominazione di origine controllata “Gutturnio” sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore rosso rubino più o meno intenso, odore caratteristico e gradevole, sapore secco, tranquillo, fine, di corpo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol

estratto non riduttore minimo : 24,0 g/l

##### *Caratteristiche analitiche generali*

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

5,0 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>	

### “Gutturnio” frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>I vini a denominazione di origine controllata “Gutturnio” frizzante sono prodotti con pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, ed anche con pratiche enologiche che tengono conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.</p> <p>Le caratteristiche organolettiche richieste al consumo sono: colore rosso rubino brillante, odore vinoso e caratteristico, sapore con un residuo zuccherino non superiore a 17 g/l, fresco e giovane; spuma evanescente.</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5,0 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:****"Gutturnio"**

<i>Resa massima:</i>
70 ettoltri per ettaro

**"Gutturnio" frizzante**

<i>Resa massima:</i>
84 ettoltri per ettaro

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione del vino designato con la denominazione di origine controllata "Gutturnio", è suddivisa in più comprensori in provincia di Piacenza. I comprensori di produzione delle uve comprendono totalmente il territorio collinare del comune di Ziano Piacentino e comprendono il territorio collinare parziale dei comuni di: Pianello Val Tidone, Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Nibbiano, Agazzano, Piozzano, Gazzola, Vigolzone, Rivergaro, Ponte dell'Olio, Castell'Arquato, Carpaneto Piacentino, S.Giorgio Piacentino, Gropparello, Alseno, Lugagnano Val d'Arda e Vernasca.

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

* BARBERA N. (MAIN)
* CROATINA N. (MAIN)

**7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI****"Gutturnio"**

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Gutturnio". Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche

della viticoltura di qualità. La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione e di vinificazione delle uve, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio".

### "Gutturnio" frizzante

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

A Piacenza la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Gutturnio" frizzante. Pur nella loro variabilità collinare di ambienti ed interventi agronomici, i terreni agrari piacentini sono da considerarsi di buona fertilità e possiedono le caratteristiche specifiche della viticoltura di qualità.

La tradizione vitivinicola locale, interpretata da tutte le aziende vitivinicole della zona di produzione e di vinificazione delle uve, costituisce una permanente fragranza e i profumi dei vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" frizzante.

## 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 DOC COLLI PIACENTINI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO DI TUTELA
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 STRADA VAL NURE 29122 PIACENZA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0523591720
<i>Fax:</i>	0039 0523592564
<i>e-mail:</i>	piacedoc@virgilio.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>	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

--

**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>	0039 0445 313088
<i>Fax:</i>	0039 0445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

#### b. Punto b)

Superiore
-----------

Riserva
---------

Gutturnio
-----------

Classico
----------

### 4. Zona NUTS

ITD51	Piacenza
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

### 5. VITIGNI SECONDARI

--

### 6. DOCUMENTAZIONE

#### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Gutturnio.pdf

#### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DOC Gutturnio - DM 21.07.2010.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 21.7.2010 Riconoscimento
<i>Nome del documento:</i>	DM 21 luglio 2010 DOC Gutturnio.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 21.7.2010 Riconoscimento (Gazzetta Ufficiale)

**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 del 8.4.2010

<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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---