

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO**1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Modena (it)

di Modena (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Modena” spumante o “di Modena” spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>

<p>I vini a denominazione di origine controllata “Modena” o “di Modena”, elaborati nella tipologia spumante, devono essere ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie. Le caratteristiche organolettiche attese sono essenzialmente legate al contributo fornito dai lieviti in termini di aromi terziari unitamente alle macromolecole di parete (mannoproteine) che contribuiscono a dare morbidezza e cremosità allo spumante, eleganza alle note olfattive e giusta finezza alla spuma e persistenza al perlage del vino. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol estratto non riduttore minimo: 16 g/l</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
--	--

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

<i>Titolo alcolometrico</i>	
-----------------------------	--

<i>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>	

“Modena” frizzante o “di Modena” frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>I vini a denominazione di origine controllata “Modena” o “di Modena”, elaborati nella tipologia frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie.</p> <p>La caratterizzazione organolettica della tipologia frizzante si estrinseca nella valorizzazione delle caratteristiche di freschezza, facilità di beva, gradevolezza aromatica.</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol estratto non riduttore minimo: 16 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>	5,5 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**Modena o di Modena**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili per conferire ai vini D.O.C. "Modena" o "di Modena" le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.</p>	

b. Rese massime:**"Modena" spumante o "di Modena" spumante**

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

"Modena" frizzante o "di Modena" frizzante

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S.Cesario sul Panaro, S.Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in provincia di Modena.

6. VITIGNI PRINCIPALI

- | |
|------------------------|
| * ANCELLOTTA N. (MAIN) |
| * FORTANA N. (MAIN) |

* Montu' B (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** MALBO GENTILE N. (MAIN)
* LAMBRUSCO VIADANESE N. (MAIN)
* LAMBRUSCO SALAMINO N. (MAIN)
* LAMBRUSCO OLIVA N. (MAIN)
* LAMBRUSCO MONTERICCO N. (MAIN)
* LAMBRUSCO MARANI N. (MAIN)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)
* LAMBRUSCO GRASPAROSSA N. (MAIN)
* LAMBRUSCO DI SORBARA N. (MAIN)
* LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** TREBBIANO ROMAGNOLO B. (MAIN)
** TREBBIANO MODENESE B. (MAIN)
* PIGNOLETTO B. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Modena spumante o “di Modena” spumante

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A Modena la vitivinicoltura di importante valore socio-economico è legata ai vini “frizzanti” e “spumanti. Pur nella loro variabilità di ambiente ed interventi agronomici, i terreni possono considerarsi di buona fertilità e con le caratteristiche della viticoltura di qualità. L’agricoltura modenese non si è limitata a produrre ma si è organizzata con le imprese viticole per gestire le fasi della prima trasformazione costituendo imprese cooperative e a capitale privato. Da queste tradizioni, interpretate dalle aziende come una rivoluzione permanente, nascono la fragranza e i profumi irripetibili dei vini “spumanti” di Modena.

“Modena” frizzante o “di Modena” frizzante

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

A Modena la vitivinicoltura di importante valore socio-economico è legata ai vini “frizzanti” e “spumanti. Pur nella loro variabilità di ambiente ed interventi agronomici, i terreni possono considerarsi di buona fertilità e con le caratteristiche della viticoltura di qualità. L’agricoltura modenese non si è limitata a produrre ma si è organizzata con le imprese viticole per gestire le fasi della prima trasformazione costituendo imprese cooperative e a capitale privato.

Da queste tradizioni, interpretate dalle aziende come una rivoluzione permanente, nascono la fragranza e i profumi irripetibili dei vini "frizzanti" di Modena.

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 DEL LAMBRUSCO DI MODENA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	55 VIALE VIRGILIO 41123 MODENA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 059 208610
<i>Fax:</i>	0039 059 208616
<i>e-mail:</i>	info@tutelalambrusco.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)

Novello

4. Zona NUTS

ITD54	Modena
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 Modena o di Modena.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 27 luglio 2009 DOC Modena o di Modena.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 27.7.2009 Riconoscimento

c. Altri documenti:

<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

<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

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
--------------	---