

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Castelli Romani (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:

Vino bianco secco, amabile e frizzante

Breve descrizione testuale

Il vino presenta un colore paglierino più o meno intenso; odore fruttato, intenso; sapore fresco, armonico, secco, talvolta frizzante e/o amabile
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Estratto non riduttore minimo: 14,00 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

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di

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

Vino rosso secco, amabile, frizzante e novello

Breve descrizione testuale

Il vino presenta un colore rubino più o meno intenso; odore vinoso, persistente, caratteristico, fruttato per il tipo novello; sapore fresco, armonico, secco, rotondo, talvolta frizzante e/o amabile, vivace e fragrante per il tipo novello.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| <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> | |
|--|--|

Vino rosato secco, amabile, frizzante e novello

Breve descrizione testuale

Il vino presenta un colore rosa più o meno intenso, talvolta con tonalità rubino; odore fruttato, intenso, vinoso; sapore fresco, armonico, secco, talvolta frizzante e/o amabile

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

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

| | |
|--|---|
| <i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i> | |
| <i>Acidità totale minima:</i> | 4,5 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

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

b. Rese massime:

Vino bianco secco, amabile e frizzante

| |
|-------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| 16500 chilogrammi di uve per ettaro |

Vino rosso secco, amabile, frizzante e novello

| |
|-------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| 16000 chilogrammi di uve per ettaro |

Vino rosato secco, amabile, frizzante e novello

| |
|-------------------------------------|
| <i>Resa massima:</i> |
| 16000 chilogrammi di uve per ettaro |

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione comprende nella provincia di Roma gli interi territori amministrativi dei seguenti comuni: Albano Laziale, Ariccia,

Castel Gandolfo, Ciampino, Colonna, Frascati, Genzano di Roma, Grottaferrata, Lanuvio, Lariano, Marino, Monteporzio Catone, Nemi, Rocca di Papa, Rocca Priora, Velletri, Zagarolo e San Cesareo e parte dei territori amministrativi dei seguenti comuni: Ardea, Artena, Montecompati, Pomezia e Roma e, in provincia di Latina, l'intero territorio amministrativo del comune di Cori e parte dei territori amministrativi dei comuni di Cisterna di Latina e Aprilia.

6. VITIGNI PRINCIPALI

| |
|-------------------------------------|
| * VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN) |
| ** CESANESE D'AFFILE N (MAIN) |
| * CESANESE COMUNE N (MAIN) |
| ** Nero Buono N (OIV) |
| * MONTEPULCIANO N. (MAIN) |
| * MERLOT N. (MAIN) |
| ** MALVASIA DEL LAZIO B. (MAIN) |
| ** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN) |
| * SANGIOVESE N. (MAIN) |
| ** TREBBIANO TOSCANO (MAIN) |
| ** TREBBIANO GIALLO B. (MAIN) |
| ** TREBBIANO DI SOAVE B. (MAIN) |

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Castelli Romani"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel complesso dei Colli Albani, e l'esposizione ad ovest, sudovest e sud, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso che con un suolo vulcanico naturalmente sgrondante dalle acque reflue e particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. La millenaria storia vitivinicola, celebrata dai Georgici che ritenevano l'area atta a produrre i migliori vini dell'epoca, passando per il medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori naturali ed umani e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC "Castelli Romani".

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> | ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio |
| <i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i> | Ente Regionale |
| <i>Nazionalità:</i> | Italia |
| <i>Indirizzo:</i> | 38 Via R Lanciani 00162 Roma Italia |
| <i>Telefono:</i> | +39.06862731 |
| <i>Fax:</i> | +39.06.8603864 |
| <i>e-mail:</i> | g.pica@arsial.it,urp@arsial.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 |
| <i>Fax:</i> | +39-0646656133 |
| <i>e-mail:</i> | l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@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> | Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Roma |
| <i>Indirizzo:</i> | 218 Via Appia Nuova 00179 Roma Italia |
| <i>Telefono:</i> | 06/52082699 |
| <i>Fax:</i> | 06/52082494 |
| <i>e-mail:</i> | lcm.amministrazione@rm.camcom.it |

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

| |
|---------|
| Novello |
|---------|

4. Zona NUTS

| | |
|-------|------------|
| ITE44 | Latina |
| ITE43 | Roma |
| ITE4 | Lazio |
| ITE | CENTRO (I) |
| IT | ITALIA |

5. VITIGNI SECONDARI

| |
|------------------------------------|
| ** Capolongo b. (OTHER) |
| * Chardonnay B (OIV) |
| ** FALANGHINA B. (MAIN) |
| ** FIANO B. (MAIN) |
| ** GRECHETTO B. (MAIN) |
| ** Greco B (OIV) |
| ** Greco Bianco (MAIN) |
| ** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN) |
| ** MANZONI BIANCO B. (MAIN) |
| ** Maturano B. (OTHER) |
| ** Montonico Bianco B (OIV) |
| * MOSCATO BIANCO B. (MAIN) |
| ** Moscato di Terracina B (OIV) |
| ** MOSCATO GIALLO (MAIN) |
| ** MOSTOSA B. (MAIN) |
| ** Pampanaro b. (OTHER) |
| * Passerina B (OIV) |
| ** Pecorino (MAIN) |

| |
|---------------------------------------|
| ** Petit Manseng B. (OTHER) |
| * PINOT BIANCO B. (MAIN) |
| * PINOT GRIGIO G. (MAIN) |
| ** RIESLING B. (MAIN) |
| * SAUVIGNON B. (MAIN) |
| ** SEMILLON B. (MAIN) |
| ** Tocai Friulano B (OIV) |
| ** Turca N (OIV) |
| * VERDELLO (MAIN) |
| * Vermentino B. (MAIN) |
| ** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN) |
| ** Viogner B (OIV) |
| ** BELLONE B. (MAIN) |
| ** BOMBINO BIANCO B. (MAIN) |
| ** Canaiolo Bianco B (OIV) |

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| <i>Stato:</i> | Allegato |
| <i>Nome del documento:</i> | DOC Castelli Romani.doc |

b. Decisione nazionale di approvazione:

| | |
|----------------------------|--|
| <i>Nome del documento:</i> | DM 04.11.1996 - Riconoscimento DOC Castelli Romani.pdf |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 04.11.1996 |

c. Altri documenti:

| | |
|----------------------------|--|
| <i>Nome del documento:</i> | Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf |
| <i>Descrizione:</i> | Allegato 2 - DLgs 61/2010 |

| | |
|----------------------------|---|
| <i>Nome del documento:</i> | Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf |
| <i>Descrizione:</i> | Allegato 3 - DM 14.06.2012 |

| | |
|----------------------------|--|
| <i>Nome del documento:</i> | Allegato 1 - Vitigni Regione Lazio.doc |
| <i>Descrizione:</i> | Allegato 1 - Vitigni Regione Lazio |

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 |
|--------------|---|