

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

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

Pornassio (it)
----------------

Ormeasco di Pornassio
-----------------------

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

DOP - Denominazione di origine protetta
---

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

3. Vino liquoroso
-------------------

15. Vino ottenuto da uve appassite
------------------------------------

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Pornassio od Ormeasco di Pornassio

<i>Breve descrizione testuale</i>
-----------------------------------

colore: rosso rubino vivo; odore: persistente, vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, gradevole, di medio corpo, con vena amarognola titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
---

<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</i>	
---------------------------------	--

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

### **Pornassio od Ormeasco di Pornassio Sciac-trà**

<i>Breve descrizione testuale</i>	
colore: rosato, corallo; odore: vinoso, di profumo delicato, gradevole, caratteristico; sapore: secco, fresco, armonico titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;	

<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>	

### **Pornassio od Ormeasco di Pornassio Superiore**

<i>Breve descrizione testuale</i>	
colore: rosso rubino vivo; odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico; sapore: secco, persistente con eventuale sentore di legno titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;	

<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>	

### **Pornassio od Ormeasco di Pornassio Passito**

<i>Breve descrizione testuale</i>
colore: rosso rubino piu' o meno carico tendente al granato; odore: intenso, persistente; sapore: dolce, pieno, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50% vol; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	15,0
<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>	

### **Pornassio od Ormeasco di Pornassio Passito liquoroso**

<i>Breve descrizione testuale</i>
-----------------------------------

colore: rosso granato piu' o meno intenso;  
 odore: intenso, molto persistente;  
 sapore: dolce sapido, persistente  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;  
 estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	23
<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:

##### Pornassio od Ormeasco di Pornassio superiore

<i>Resa massima:</i>	
	8100 chilogrammi di uve per ettaro

##### Pornassio od Ormeasco di Pornassio, Sciac-tra', Passito, Passito liquoroso

<i>Resa massima:</i>	
	9000 chilogrammi di uve per ettaro

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pornassio» od «Ormeasco di Pornassio» ricade nella provincia di Imperia. Comprende i terreni vitati dei comuni Aquila d'Arroscia, Armo, Borghetto d'Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Ranzo, Rezzo, Pieve di Teco, Vessalico e, per il solo versante tirrenico, comuni di Mendatica, Cosio d'Arroscia e Pornassio in Valle Arroscia; comune di Molini di Triora in Valle Argentina e versante orograficamente ricadente in Valle Arroscia del comune di Cesio.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

\* DOLCETTO N. (MAIN)

\* Dolcetto N (OIV)

Ormeasco

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Pornassio od Ormeasco di Pornassio

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Aspetti pedologici: substrati torbiditi in parte a composizione arenacea, in parte calcareo marnosa. Tessitura franco grossolana con reazione acida subacida nel caso di substrati arenacei, tessitura fine con reazione da neutra a subalcalina nel caso di substrati calcareo marnosi. Aspetti topografici: altitudine dei terreni a vite tra 100 e 2200 m s.l.m. con quota tra 400 e 500 m. Aspetti climatici: temperatura media dell'area interessata pari a circa 12°C. Massima piovosità dicembre circa 130 mm, minima piovosità luglio con 25 mm medi. Fattori umani rilevanti per il legame presenza nella Valle Tanaro e lungo le pendici sud-occidentali dei monti piemontesi attestata già durante il periodo romano

## 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>	Confederazione Italiana Agricoltori
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	11 Via Parini 18100 IMPERIA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0183 291801
<i>Fax:</i>	0039 0183 290304
<i>e-mail:</i>	imperia@cia.it

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	FEDERAZIONE Unioni Provinciali Agricoltori IMPERIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	12 Via Quinto Mansuino 18100 IMPERIA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0184510398
<i>Fax:</i>	0039 0184513955
<i>e-mail:</i>	imperia.caa@confagricoltura.it

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Federazione Provinciale Coltivatori Diretti
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione Agricoltori - Soggetto Privato Riconosciuto di Rappresentanza sindacale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	8 Via Acquarone 18100 IMPERIA Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0183666992
<i>Fax:</i>	0039 0183652471
<i>e-mail:</i>	segreteria.im@coldiretti.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 +39-0646656048
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@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 Agricoltura
<i>Indirizzo:</i>	29 T. Schiva 18100 IMPERIA Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0183.793262/270
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	urp@im.camcom.it

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

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

**b. Punto b)**

Superiore
Sciac-trà
Vino Passito Liquoroso
Vino passito



**4. Zona NUTS**

ITC31	Imperia
ITC3	Liguria
ITC	NORD-OVEST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

--

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

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Pornassio o Ormeasco di Pornassio.doc

**b. Decisione nazionale di approvazione:**

<i>Nome del documento:</i>	D.M. 16 SETTEMBRE 2003 riconoscimento DOC ORMEASCO O ORMEASCO DI PORNASSIO.pdf
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 16.09.2003 riconoscimento doc

**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 - D.M. 14.06.2012

**d. Mappe della zona delimitata**

e. Nota per la Commissione europea

## ***7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO***

*Link:*

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