

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Colline Lucchesi (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Colline Lucchesi" rosso anche con la menzione Riserva e con l'indicazione del vitigno Sangiovese e Merlot

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino brillante, tendente al granato se invecchiato;
 odore: gradevole, caratteristico;
 sapore: asciutto, armonico, morbido, vivace solo se dell'annata;
 caratteristico nelle tipologie a base di Sangiovese e Merlot
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)Colline Lucchesi
 rosso: 11,00 (per la menzione riserva 11,50);
 Colline Lucchesi Sangiovese e Merlot : 11,50 (per la menzione riserva
 12,00);
 Estratto non riduttore minimo (g/l)18,00.

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>	20,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colline Lucchesi Bianco

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, delicato, armonico;</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>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colline Lucchesi" bianco anche con l'indicazione del vitigno Sauvignon e Vermentino

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>colore: paglierino più o meno intenso; dal paglierino al dorato chiaro nella tipologia Colline Lucchesi Sauvignon odore: delicato, gradevole, caratteristico; quasi aromatico nella tipologia Colline Lucchesi Sauvignon; intenso e delicato nella tipologia Colline Lucchesi Vermentino sapore: asciutto, delicato, armonico; asciutto e vellutato nella tipologia Colline Lucchesi Sauvignon; morbido e fruttato nella tipologia Colline Lucchesi Vermentino.</p>

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)Colline Lucchesi bianco: 10,50 ; Colline Lucchesi Sauvignon e Vermentino : 11,00
Estratto non riduttore minimo (g/l)14,00.

<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>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	18,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colline Lucchesi Sangiovese

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino, granato se invecchiato; odore: caratteristico e gradevole; sapore: asciutto ed armonico;</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>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di</i>	

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

Colline Lucchesi" Vin Santo

<i>Breve descrizione testuale</i>

<p>colore: giallo dorato intenso tendente all'ambrato; odore: gradevole, armonico, caratteristico; sapore: piacevolmente dolce di passito (tipologia amabile) asciutto, vellutato, armonico (tipologia secco); Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)16,00 Acidità totale minima (g/l)4,50 Acidità volatile massima (meq/l)30,00 Estratto non riduttore minimo (g/l)26,00</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>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	--

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30,00
--	-------

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

Colline Lucchesi Sauvignon

<i>Breve descrizione testuale</i>

<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol ; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. colore: dal paglierino al dorato chiaro; odore: delicato, quasi aromatico; sapore: asciutto, vellutato, gradevole;</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>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

"Colline Lucchesi" Vin Santo Occhio di Pernice

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>colore: dal rosa pallido al rosa intenso con riflessi granati; odore: intenso caratteristico; sapore: dolce, morbido, vellutato; Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)16,00 Acidità totale minima (g/l)4,00 Acidità volatile massima (meq/l)30,00 Estratto non riduttore minimo (g/l)26,00</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>	4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30,00
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colline Lucchesi Vin Santo Secco*Breve descrizione testuale*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l nel tipo secco
 estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l. colore: giallo dorato intenso
 tendente all'ambrato;
 odore: gradevole, armonico, caratteristico;
 sapore: asciutto, vellutato, armonico
 (tipologia secco);

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colline Lucchesi Sangiovese Riserva*Breve descrizione testuale*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino, granato
 se invecchiato;
 odore: caratteristico e gradevole;
 sapore: asciutto ed armonico;

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

Colline Lucchesi Merlot Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino, con tendenza al granato se invecchiato; odore: caratteristico, gradevole; sapore: pieno, asciutto;

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

Colline Lucchesi Rosso Riserva

<i>Breve descrizione testuale</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino brillante, tendente al granato se invecchiato; odore: gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, morbido, vivace solo se dell'annata;

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

Colline Lucchesi Vin Santo Amabile

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; acidità totale minima 5,0 g/l nel tipo amabile; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l. colore: giallo dorato intenso tendente all'ambrato; odore: gradevole, armonico, caratteristico; sapore: piacevolmente dolce di passito</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>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

Colline Lucchesi Vermentino:

<i>Breve descrizione testuale</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol ;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso e delicato;
sapore: morbido, fruttato, asciutto;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

Colline Lucchesi Vin Santo Occhio di Pernice:**Breve descrizione testuale**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l. colore: dal rosa pallido al rosa intenso con riflessi granati;
odore: intenso caratteristico;
sapore: dolce, morbido, vellutato;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

Colline Lucchesi Merlot:*Breve descrizione testuale*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. colore: rosso rubino, con tendenza al granato se invecchiato;
 odore: caratteristico, gradevole;
 sapore: pieno, asciutto;

Caratteristiche analitiche generali

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

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

<i>Acidità totale minima:</i>	
-------------------------------	--

<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****Colline Lucchesi Vin Santo e Colline Lucchesi Vin Santo Occhio di Pernice**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

Descrizione della pratica:

I vini devono essere ottenuti da uve sottoposte ad appassimento naturale.

L'appassimento delle uve deve raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 27%. È ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata.

La resa massima di uva fresca in Vin Santo finito non deve essere superiore al 35%.

La vinificazione conservazione e l'invecchiamento debbono avvenire in

recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai 5 hl.
Dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio può essere contenuto in altri recipienti.

b. Rese massime:**Colline Lucchesi tutte le tipologie**

Resa massima:

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colline Lucchesi tutte le tipologie

Resa massima:

70 ettolitri per ettaro

Colline Lucchesi tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice

Resa massima:

10,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colline Lucchesi tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice

Resa massima:

35 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino Colline Lucchesi ricade nell'ambito della Regione Toscana e comprende una parte dei territori dei comuni di Lucca, Capannori e Porcari in provincia di Lucca

6. VITIGNI PRINCIPALI

* Vermentino B (OIV)

** Canaiolo Nero N (OIV)

** GRECHETTO B. (MAIN)

** Greco B (OIV)

** CILIEGIOLO N. (MAIN)

* Chardonnay B (OIV)
* Merlot N (OIV)
** Malvasia Bianca B (OIV)
* SYRAH N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* Sangiovese N (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC Colline Lucchesi

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La zona di produzione, situata a nord della Toscana, è compresa tra Appennino e Mar Tirreno. Il clima è variabile a seconda che prevalga l'influenza appenninica o mediterranea. Per questo, storicamente, vi è una forte presenza di vitigni complementari, che garantiscono una qualità costante. L'Appennino influenza il clima con abbondanti piogge, ben diffuse nell'arco dell'anno, e con escursione termica notturna; mentre il Tirreno regala luce intensa e buona ventilazione. Queste condizioni garantiscono un'ottima maturazione (di colore e tannini) e quindi vini di notevole morbidezza e intensità. Le aziende sono perlopiù situate in mezza collina, posizione che condividono con gli olivi.

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>	
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico 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>	UNIONE PROVINCIALE DEGLI AGRICOLTORI DI LUCCA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA AGRICOLA
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	208 Barsanti e Matteucci 55100 Lucca Italia
<i>Telefono:</i>	+390583342044

<i>Fax:</i>	+0390583341920
<i>e-mail:</i>	lucca@confagricoltura.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; +39-0646656033; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,pqa4@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0554383078 - +39.0554383747;
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	maddalena.guidi@regione.toscana.it,stefano.barzagli@regione.toscana.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
---	---

<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>	Toscana Certificazione Agroalimentare
<i>Indirizzo:</i>	9 Viale Belfiore 50144 Firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+39 055 368850
<i>Fax:</i>	+39 055 330368
<i>e-mail:</i>	info@tca-srl.org

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Occhio di Pernice
Governo all'uso toscano
Vinsanto
Vino Santo
Vin Santo

4. Zona NUTS

ITE12	Lucca
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)

IT	ITALIA
----	--------

5. VITIGNI SECONDARI

** Abrusco N (OIV)
* Albana B (OIV)
** Albarola B (OIV)
** Aleatico N (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Ansonica B (OIV)
* Barbera N (OIV)
** Barsaglina N (OIV)
** Biancone B (OIV)
** Bonamico N (OIV)
** Bracciola Nera N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
** Caloria N (OIV)
** Canaiolo Bianco B (OIV)
** Canaiolo nero n. (MAIN)
** CANINA NERA N. (MAIN)
** Carignano N (OIV)
** CARMENERE N. (MAIN)
** CESANESE D'AFFILE N (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** Ciliegiolo N (OIV)
** Clairette B (OIV)
** Colombana Nera N (OIV)
** Colorino N (OIV)
** Durella B (OIV)
* Fiano B (OIV)
** Foglia Tonda N (OIV)
** GAMAY N. (MAIN)
** Grechetto B (OIV)
** Greco Bianco (MAIN)
** Gropello di S. Stefano N (OIV)

** GROPPELLO GENTILE N. (MAIN)
** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)
** Livornese Bianca B (OIV)
** Malbec N (OIV)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
** MALVASIA BIANCA LUNGA B. (MAIN)
** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)
* Malvasia N (OIV)
** Malvasia Nera di Brindisi N (OIV)
** Malvasia Nera di Lecce N (OIV)
** Mammolo N (OIV)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** MARSANNE B. (MAIN)
** Mazzese N (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** Mondeuse n. (OTHER)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Orpicchio B (OTHER)
** Petit Manseng B (OTHER)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
** Pollera Nera N (OIV)
** Prugnolo Gentile N (OIV)
** Pugnitello N (OIV)
** Rebo N (OIV)
** Refosco dal Peduncolo Rosso N (OIV)
* Rieslin renano B. (OTHER)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** Roussane B (OIV)
** Sanforte N (OTHER)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
* Sauvignon B (OIV)
** Schiava Gentile N (OIV)

** TEMPRANILLO N. (MAIN)
* Teroldego N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
* VERDEA B. (MAIN)
* Verdello B (OIV)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Vermentino B. (MAIN)
* Vermentino Nero N (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)
Syrah

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colline Lucchesi.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	COLLINE LUCCHESI 1968.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DPR 28 maggio 1968 Riconoscimento della DOC dei vini Rosso delle Colline Lucchesi ed approvazione del relativo disciplinare di produzione
<i>Nome del documento:</i>	COLLINE LUCCHESI 1985.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DPR 1 ottobre 1985 Riconoscimento della DOC Rosso delle Colline Lucchesi e Bianco delle Colline Lucchesi ed approvazione del relativo disciplinare di produzione
<i>Nome del documento:</i>	COLLINE LUCCHESI 1997.PDF
<i>Base giuridica:</i>	DM 8 luglio 1997 Riconoscimento della DOC dei vini Colline Lucchesi e revoca della DOC Rosso delle Colline Lucchesi e Bianco delle Colline Lucchesi

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	COLLINE LUCCHESI allegato 1.doc
----------------------------	---------------------------------

<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 Vitigni complementari idonei Regione Toscana per la DOP Colline Lucchesi
---------------------	---

<i>Nome del documento:</i>	Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	D.Lgs 61/2010 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini

<i>Nome del documento:</i>	DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	DM 14 giugno 2012 Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione articolo 13, comma 17, del D.Lgs 61/2010

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	COLLINE LUCCCHESI mappa.pdf
<i>Descrizione:</i>	Mappa della Zona di Produzione delle uve della DOP Colline Lucchesi

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