Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot.37121

Provvedimento 4 maggio 2016 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Valle d'Itria" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla GU n.275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto D.M. 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011 concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP "Valle d'Itria";

VISTO il vigente disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica Valle d'Itria, così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con D.M. 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Mipaaf - Sezione Prodotti DOP e IGP, sottosezione Vini DOP e IGP;

VISTA la domanda presentata dalla Società Cooperativa Agricola UPAL, con sede in Cisternino, provincia di Brindisi, per il tramite della Regione Puglia, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Valle d'Itria" nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M.7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Puglia sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *octodecies*, paragrafo 2, *del Regolamento (CE) n. 1234/2007* e, in particolare*:*

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 15 dicembre 2015 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 31 dell'8 febbraio 2016 ;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione della IGP dei vini "Valle d'Itria", nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Reg. (UE) n. 1308/2013 e del D.Lgs. n. 61/2010

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini "Valle d'Itria", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, e della relativa modifica al documento unico;

2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 04/05/2016

IL DIRETTORE GENERALE
f.to Emilio Gatto

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "VALLE D'ITRIA"

Modifiche visualizzate in modalità revisione di Word

Articolo 1
Denominazione e vini

1.L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria~~", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione,~~ è riservata ~~ai mosti e~~ ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti ~~in appresso indicati~~stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie di vini:

a) bianco, anche frizzante, spumante, uve stramature e passito;

b) rosso, anche frizzante, **spumante**, uve stramature, passito e novello;

c) rosato, anche frizzante, **spumante** e novello;

d) con specificazione di vitigno alle condizioni previste al successivo articolo 2.

Articolo 2
~~Tipologie vini e relativa base~~Base ampelografia

~~L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è riservata ai seguenti vini:~~

~~bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito;~~
~~rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello;~~
~~rosati, anche nella tipologia frizzante e novello.~~

1.I vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per le province di Bari, Brindisi e Taranto, a bacca di colore corrispondente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2.L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni o relativi sinonimi:

Aglianico n.;
Aleatico n.;
Barbera n.,
Bianco di Alessano b.;
Bombino bianco b.;
Bombino nero n.;
Cabernet Franc n.
Cabernet Sauvignon n.;
Chardonnay b.;

Falanghina b.;
Fiano b.;
Greco b.;
Greco bianco b. ;
Incrocio Manzoni 6.0.13 b.;
Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri);
Malbech n.;
Malvasia bianca b. (da Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia);
Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce);
Marchione
Maresco
Merlot n.;
Minutolo
Montonico b.;
Moscatello selvatico b.;
Moscato bianco b.;
Negroamaro n.;
Pampanuto b.;
Negroamaro precoce cannellino n.;
Notardomenico b.;
Pampanuto b.:
Petit Verdot n.;
Pinot bianco b.;
Pinot grigio g .;
Pinot nero n.;
Primitivo n.;
Refosco dal Peduncolo rosso n.;
Riesling italico b.;
Riesling renano b.;
Sangiovese n.;
Sauvignon b.;
Semillon b.;
Susumaniello n.;
Sylvaner verde b.;
Syrah n.;
Ottavianello
Uva di Troia n.;
Verdeca b.;
Verdicchio b.;
Vermentino b.;

è riservata ai ~~mosti e~~ vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei ~~mosti e~~ vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione, diversi da quello oggetto di specificazione, per le province Bari, Brindisi e Taranto fino ad un massimo del 15%.

3.I vini ad indicazione geografica tipica “Valle d’Itria” con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito~~,~~ e novello.

Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia “vino da uve stramature” rivenienti da vendemmia tardiva.

4.I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma ~~3~~2 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato.

Articolo 3
Zona di produzione uve

1.La zona di produzione delle uve per l'ottenimento ~~dei mosti e~~ dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Alberobello e Locorotondo in provincia di Bari; Ceglie Messapico, Cisternino, Fasano e Ostuni in provincia di Brindisi; Crispiano e Martina Franca in provincia di Taranto.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1-Le condizioni ambientali e di coltura di vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

2.La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti.

3.Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00% vol per i bianchi;
10,50% vol per i rosati;
11,00% vol per i rossi.

4.Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante ~~possono, in deroga,~~ devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo ~~inferiore dello 0,5~~di 9,50% vol.

5.Le uve destinate alla produzione di “vino di uve stramature” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1.Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

2.La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del passito e/o uve stramature per il quale non deve essere superiore al 50%.

3.Per le uve destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" passito e uve stramature è consentito un leggero appassimento anche sulla pianta.

4.Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Valle d’Itria” devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall’art. 3.
Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio della Regione Puglia.
~~E’ fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.~~

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1.I vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

“Valle d’Itria” Bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato;
sapore: fresco, da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Valle d’Itria” Bianco vino da uve stramature
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui ~~almeno 11~~almeno12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1.

“Valle d’Itria” Bianco Frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Valle d'Itria" Bianco passito
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/1

"Valle d'Itria" Bianco Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosso
colore: dal rosso rubino al granato;
odore: gradevole,caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

"Valle d'Itria" Rosso Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosso più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosso vino da uve stramature
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui ~~almeno 11~~almeno12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Valle d'Itria" Rosso Frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: ~~rosato~~rosso più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~9~~10,50% ~~-~~vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosso novello
colore: rubino più o meno intenso;
odore: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosso passito
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
titolo alcolometrico voltimico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/1.

"Valle d'Itria" Rosato
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosato Frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: rosato più o meno tenue;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: ~~9~~10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Valle d'Itria" Rosato Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno tenue;
odore: delicato, fruttato;
sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Valle d'Itria" Novello Rosato
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

2. I vini a indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1.Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni indicati ~~nel presente articolo~~all'art.2, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all'altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

2.All'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3.L'indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti negli schedari vitivinicoli dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Valle d'Itria" e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari.
La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali.

L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est.
Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Elementi determinanti per imprimere le peculiarità di un vino sono il vitigno e l'ambiente, quest'ultimo inteso sia dal punto di vista fisico (clima e terreno) sia sotto l'aspetto antropologico (tradizioni, tecnica, professionalità). Di fondamentale importanza sono quindi i fattori umani presenti nel territorio di produzione che hanno inciso sulle caratteristiche del vino.
Il territorio interessato dalla produzione dei vini "Locorotondo" presenta un paesaggio agrario caratterizzato da residui boschi di querceti e leccio misti a vegetazione spontanea mediterranea che costituiva la copertura naturale del territorio prima della presenza dell'uomo. Con i primi insediamenti umani, risalenti in epoca storica alle popolazioni messa piche e peucetiche, il territorio nel corso dei secoli ha subito profonde trasformazioni. Il paesaggio rurale attualmente è caratterizzato da tipici, eleganti e lineari muretti a secco che delimitano e sostengono il terreno agrario lentamente accumulatosi nel tempo e sul quale l'uomo ha impiantato i vigneti che danno i vini interessati dal presente disciplinare. La pietra, in simbiosi con la vite, è parte integrante della Valle d'Itria e ne costituisce l'immagine visiva con i famosi "Trulli".
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati da sempre nell'area geografica considerata.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura: anche questi elementi sono quelli tradizionali e comunque sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare. In particolare le forme di allevamento prevalentemente utilizzate nella zona sono l'Alberello, l'Alberello modificato a Spalliera e la Controspalliera: la prima forma rappresenta il 20%, la seconda il 50% e la terza il 30% del totale. I sistemi di potatura adottati sono: per l'allevamento ad Alberello la potatura corta (al momento della potatura vengono lasciate 2 speroni con 3-4 gemme per ciascuna delle 2 o 3 branche), per l'allevamento ad Alberello modificato e per quello a Controspalliera la potatura mista (sperone e capo a frutto con circa 8-10 gemme).
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia spumante che deve essere ottenuta per rifermentazione naturale.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'IGT "VALLE D'ITRIA", come regolamentato dal presente disciplinare di produzione, presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.
Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare e l'esposizione a sud-est concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti idonei a produrre i vini a IGT "VALLE D'ITRIA".
Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la fisiologia della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini "VALLE D'ITRIA". In particolare trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.
Il clima dell'areale di produzione, come già detto. è del tipo caldo-arido, caratterizzato da precipitazioni non abbondanti, con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto. L' ancora ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente , contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "VALLE D'ITRIA".
L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro. In particolare nell'area centrale della Puglia attorno all'insediamento greco, e poi romano di Egnazia, che comprendeva anche il territorio della Valle d'Itria, vi era una viticoltura con una propria autonomia dove era diffuso il vitigno Bianco d'Alessano. Ricerche archeologiche hanno identificato in vari porti della regione cisterne destinate a contenere vino che poi era caricato in anfore con destinazione su tutte le rotte mediterranee.
Tuttavia alcuni studiosi sostengono che far coincidere l'inizio della storia del vino in Puglia con la colonizzazione greca dell'VIII-VI secolo a.C. significa non tener conto di altri mille anni di storia di storia precedente. La diffusione della viticoltura nell'Italia meridionale ad opera dei greci con il vitigno "Aglianico" (deformazione del termine "Ellenico"), interessò marginalmente la Puglia per il semplice fatto che in questa regione era già insediata una propria viticoltura con il "Bianco d'Alessano" vitigno di origine messapica, introdotto nel periodo delle civiltà micenee e cretesi del XII-XI secolo a.C. attraverso le leggendarie migrazioni dall'Illiria (le moderne Albania- Kossovo- Macedonia) tra le due sponde del mare Adriatico meridionale.
Di una preesistente civiltà viticola è segno l'uso, esclusivamente in Puglia, del vocabolo dialettale "mir",tradotto dai latini in " merum" per indicare un vino schietto, vero e sincero, mentre gli stessi latini riservavano il termine "vinum" ad altri tipi di vino che per contrapposizione non apparivano tali. Ebbene il termine "mir" era già usato dall'antica popolazione Apula dei Iapigi e dei Messapi insediatisi nella Puglia meridionale nell'XI secolo a.C.
La plurimillenaria storia vitivinicola della Puglia, riferita alla zona considerata, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e le tipiche caratteristiche qualitative del "VALLE D'ITRIA".
Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca

moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "VALLE D'ITRIA".

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Taranto
V.le Virgilio, 152
74121 - Taranto

La C.C.I.A.A. di Taranto è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

Allegato

DOCUMENTO UNICO con le modifiche evidenziate in giallo

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Valle d'Itria (it)
Tipo di Indicazione geografica	- IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Lingua	italiano

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1) Vino spumante (4) Vino frizzante (8) Vino di uve stramature (16)

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	*Vino (1) IGP "Valle d'Itria", Bianco* anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: gradevole, delicato; sapore: fresco, da secco ad abboccato;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50%;
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino di uve stramature (16) *IGP* "Valle d'Itria" Bianco anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente;

	sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	15,00% vol di cui almeno ~~11,00~~ 12,00% vol svolto
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	22,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino frizzante (8) *IGT* "Valle d'Itria" Bianco anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	spuma: fine ed evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fruttato; sapore: da secco ad amabile, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	9,50%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0

Titolo - Nome del prodotto	*Vino IGT "Valle d'Itria" Bianco passito* anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	22,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino spumante (4) *IGP* "Valle d'Itria" Bianco Spumante anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione; sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	9,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino (1) *IGP* "Valle d'Itria" Rosso anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: dal rosso rubino al granato; odore: gradevole, caratteristico; sapore: da secco ad abboccato, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino (16) *IGP* "Valle d'Itria" Rosso da uve stramature anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	15,00% vol di cui almeno ~~11,00~~ 12,00% vol svolto
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino (4) *IGP "*Valle d'Itria" Rosso Spumante:
Breve descrizione testuale	spuma: fine e persistente; colore: rosso più o meno intenso; odore: delicato, fruttato; sapore: da secco ad amabile, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00% vol;
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00 g/l;
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l.

Titolo - Nome del prodotto	Vino frizzante (8) *IGP* "Valle d'Itria", Rosso Frizzante anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	spuma: fine ed evanescente; colore: ~~rosato~~ rosso più o meno intenso; odore: delicato, fruttato; sapore: da secco ad amabile, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	~~9,50~~ 10,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino *IGP* "Valle d'Itria", Rosso novello anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: rubino più o meno intenso; odore: intenso, gradevole, caratteristico; sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino IGP "Valle d'Itria" Rosso passito anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	15,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino *IGT* "Valle d'Itria" Rosato anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	colore: rosato più o meno intenso; odore: caratteristico, fruttato; sapore: da secco ad abboccato, armonico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino *IGT* "Valle d'Itria" Rosato Spumante:
Breve descrizionetestuale	spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno tenue; odore: delicato, fruttato; sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00% vol;
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l.

Titolo - Nome del prodotto	Vino frizzante (8) *IGP "Valle d'Itria",* Rosato Frizzante anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale	spuma: fine ed evanescente; colore: rosato più o meno tenue; odore: delicato, fruttato; sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50%vol

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0

Titolo - Nome del prodotto	Vino IGP "Valle d'Itria" Rosato novello, anche con la specificazione del vitigno
Breve descrizionetestuale	colore: rosato più o meno intenso; odore: caratteristico, fruttato; sapore: da secco ad abboccato, armonico;
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	IGT "Valle d'Itria" Bianchi; IGT "Valle d'Itria" Rosati; IGT "Valle d'Itria" Rossi
Resa massima	- Ettolitri per ettaro 176 - Kilogrammi per ettaro 22.000
Titolo - Nome del prodotto	IGT "Valle d'Itria" Bianchi e Rossi passiti e da uve stramature
Resa massima	
	- Ettolitri per ettaro 110 - Kilogrammi per ettaro 22000

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	*Indicare se trattasi di:* - Pratica enologica specifica - Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche - Pratica culturale
Descrizione della pratica	*max 700 caratteri*

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Alberobello e Locorotondo in provincia di Bari; Ceglie Messapico, Cisternino, Fasano e Ostuni in provincia di Brindisi; Crispiano e Martina Franca in provincia di Taranto.

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Aglianico n.; Aleatico n.; Barbera n., Bianco di Alessano b.; Bombino bianco b.; Bombino nero n.; Cabernet Franc n. Cabernet Sauvignon n.; Chardonnay b.; Falanghina b.; Fiano b.; Greco b.; Greco bianco b. ; Incrocio Manzoni 6.0.13 b.; Lambrusco n. (da Lambrusco Maestri); Malbech n.; Malvasia bianca b. (da Malvasia bianca e/o Malvasia bianca di Candia); Malvasia n. (da Malvasia nera di Brindisi e/o Malvasia nera di Lecce); Marchione Maresco Merlot n.;

	Minutolo Montonico b.; Moscatello selvatico b.; Moscato bianco b.; Negroamaro n.; Pampanuto b.; Negroamaro precoce cannellino n.; Notardomenico b.; Pampanuto b.: Petit Verdot n.; Pinot bianco b.; Pinot grigio g .; Pinot nero n.; Primitivo n.; Refosco dal Peduncolo rosso n.; Riesling italico b.; Riesling renano b.; Sangiovese n.; Sauvignon b.; Semillon b.; Susumaniello n.; Sylvaner verde b.; Syrah n.; Ottavianello Uva di Troia n.; Verdeca b.; Verdicchio b.; Vermentino b.;

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Vino IGT "Valle d'Itria": spumante; frizzante; uve stramature; novello; passito.
Breve descrizione	L'areale "Valle d'Itria"presenta caratteristiche dal un punto di vista storico e naturalistico. della Murgia cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. Il suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. L'intensa attività delle popolazioni rurali ha interagito in maniera determinante sulla formazione delle caratteristiche vitivinicole della zona. Al Tempo della Magna Grecia i vini pugliesi godevano di una fama commerciale ben al di sopra di quanta ne avesse fino a qualche decennio addietro.

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	- DLgs 61/2010
Tipo di condizione supplementare	*Indicare se trattasi di:* - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	*max 700 caratteri*

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	*Indicare:* - No
Tipo di modifica	*Indicare se trattasi di:* - Modifica (articolo 118 octodecies, par. 2, prima frase, Reg. (CE) 1234/2007) - Modifica minore (articolo 118 octodecies, par. 2, seconda frase, Reg. (CE) 1234/2007) - Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, par. 3, Reg. (CE) 1234/2007) - Articolo 73, par. 2, Reg. (CE) 607/2009 - Corrigendum di una DOP o IGP
Ragioni della modifica	Titolo: Ragioni:
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

Nome e titolo del richiedente	Società Cooperativa Agricola UPAL
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	
Nazionalità	Italia
Numero civico	150
Via	Fasano
Codice postale	
Località	Cisternino (Brindisi)
Paese	
Telefono	+ 39 080 4448150
Fax	+ 39 080 4448150
e-mail	upal.cisternino@tiscali.it

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria - sezione riservata al Ministero)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656030; +39-0646656043; +390646656029
Fax	+39-0646656133
e-mail	l.lauro@politicheagricole.it;, l.tarmati@politicheagricole.it, m.cocino@politicheagricole.it pqai4@politicheagricole.it

Estremi della parte interessata

Nome e titolo della parte interessata	Regione Puglia - Area di Coordinamento: Politiche per lo Sviluppo Rurale Servizio: Alimentazione Ufficio: Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Regione
Nazionalità	Italia

Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	45/47
Via	Lungomare Nazario Sauro
Codice postale	70121
Località	Bari
Paese	Italia
Telefono	+39.0805405220; +39.0805405210
Fax	+39.0805409512
e-mail	a.lillo@regione.puglia.it – pec: servizio.alimentazione@pec.rupar.puglia.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione facoltativa)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@politichafgricole.it

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione facoltativa)

Nome dell'organismo di controllo	Camera di Commercio di Taranto -
Tipo di organismo di controllo	Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata

	(sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso
Numero civico	152
Via	V.le Virgilio
Codice postale	74121
Località	Taranto
Paese	Italia
Telefono	+39-099 778 3165
Fax	+39-049 2109797 (servizio vitivinicolo), +39-099 7783152
e-mail	pat@ta.camcom.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

IGT

Punto b)

Passito, novello

Zona NUTS (indicazione obbligatoria)

ITF44	Brindisi
ITF43	Taranto
ITF42	Bari
ITF4	Puglia
ITF	SUD
IT	ITALIA

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria)

Vitigni secondari della base ampelografica	

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

Disciplinare

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	DM 12.09.1995 – DM 20.07.1996 – DM 13.08.1997 – DM 03.11.2010 – DM 13.01.2011 – DM 30.11.2011 –

	DM 12.07.2013 – DM 28.11.2013 DM 07.03.2014

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625 Per i disciplinari con Provvedimento (anno 2016): https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9649