



*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. 17961 del 16.03.2015*

**Provvedimento 16 marzo 2015 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Vallagarina” e del documento unico riepilogativo, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

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 D.M. 7 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;

VISTO il D.M. 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Mipaaf - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, con il quale è stato approvato il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Vallagarina", così come consolidato 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;

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta IGT;

VISTA la domanda presentata per il tramite della Provincia autonoma di Trento, dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Vallagarina", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 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'articolo 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'articolo 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 29 ottobre 2014 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 273 del 24.11. 2014;
- 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 della proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini "Vallagarina", nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

## **DISPONE**

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 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 "Vallagarina", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il D.M. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, nonché 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, 16 marzo 2015

**IL DIRETTORE GENERALE**  
*F.to Emilio Gatto*

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Vallagarina”.

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)

Articolo 1

**Denominazione e vini**

La indicazione geografica tipica “Vallagarina” 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 di seguito indicati per le seguenti tipologie di vini:

- bianchi, anche nelle ~~ae~~ tipologie ~~ae~~ frizzante e spumante;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
- rosati, anche nella ~~a~~ tipologia ~~a~~ frizzante e spumante.

Articolo 2

**Base ampelografica**

I vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione”, rispettivamente per la provincia di Trento, nella regione Trentino-Alto Adige e per la provincia di Verona, nella regione Veneto, ed 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.

Possono concorrere alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” i prodotti provenienti dai terreni vitati iscritti allo schedario delle denominazioni di origine controllata della provincia di Trento, aventi i requisiti previsti dal presente disciplinare.

La indicazione geografica tipica “Vallagarina” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni rispettivamente:

- per la provincia autonoma di Trento tutte le varietà classificate “idonee alla coltivazione” o “in osservazione” nella provincia medesima, ad esclusione del vitigno Marzemino;
- per la provincia di Verona: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Riesling italo, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Bianchetta trevigiana, Incrocio Manzoni 6.0.13, Lagrein, Lambrusco a foglia frastagliata, Merlot, Marzemino, Moscato giallo, Müller Thurgau, Negrara, Nosiola, Schiava, gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Teroldego, Trebbiano toscano, Veltliner;

è riservata a vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” per le rispettive province di Trento e di Verona, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina”, con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello, quest’ultimo limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Il riferimento al nome dei due vitigni nella designazione e presentazione ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” è consentito a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’art. 4 del disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’art. 4 del disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all’atto dell’immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l’indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” può essere ottenuto nelle seguenti categorie di prodotto: “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico”.

Il “vino spumante” ed “vino spumante di qualità” devono essere ottenuti da vini delle seguenti varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Müller Thurgau da sole o congiuntamente. Il riferimento alle suddette varietà di vite nella designazione e presentazione del prodotto è ammesso:

- nel caso di una sola varietà di vite: quando lo spumante è costituito per almeno l’85% da detta varietà;
- nel caso di due varietà di vite: a condizione che lo spumante derivi al 100% dai due vitigni indicati e che il vitigno che concorre in misura minore sia presente in percentuale superiore al 15%.

Nel caso in cui non sia indicata alcuna varietà lo spumante deve provenire al 100% da una o più delle suddette varietà.

Il “vino spumante di qualità del tipo aromatico” deve essere ottenuto al 100% da mosti o mosti parzialmente fermentati della varietà di vite Moscato giallo.

### Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini designati con l’indicazione geografica tipica “Vallagarina” comprende:

- per la provincia autonoma di Trento, l’intero territorio amministrativo dei comuni di: Ala, Avio, Brentonico, Mori, Rovereto, Isera, Trambileno, Terragnolo, Vallarsa, Volano, Villa Lagarina, Nogaredo, Pomarolo, Nomi, Calliano, Besenello, Aldeno, Cimone, Garniga;
- per la provincia di Verona, nella regione Veneto il territorio di seguito delimitato: il confine inizia in località San Valentino al limite sud della provincia di Trento e a nord del comune di Brentino-Belluno, corre lungo detto limite in direzione sud fino ad immettersi nel sentiero che costeggia il limite inferiore del bosco e successivamente attraverso i dirupi per quota 297 fino a raggiungere la

strada di servizio delle cave di marmo scendendo poi questa fino a località Costasanel a quota 269 inserendosi nella mulattiera che, toccando quota 300 raggiunge all'altezza del cimitero di Belluno Veronese in località S. Andrea, si inserisce sulla strada provinciale per Rivalta, corre per breve tratto lungo la medesima per seguire poi il canale Biffis abbandonandolo successivamente per seguire il limite inferiore del bosco passando a monte della località Cà Nova attraverso quota 238 e correndo a monte dell'abitato di Rivalta lungo il sentiero che si immette sulla strada provinciale a quota 139.

Di qui il confine prosegue lungo quest'ultima toccando quota 123 proseguendo sulla stessa fino in prossimità del rio Bissolo, seguendo questo fino a località Molino, di qui passando a monte dell'abitato di Brentino lungo il limite boschivo a monte della strada comunale della località predetta, si congiunge con il ponte sul canale Biffis in località Casa Cantoniera a quota 137. Segue il canale Biffis fino alla località Preabocco e raggiunge la provinciale a Finilone attraversa la località Corvara, continua sulla stessa sino in prossimità di quota 110 per proseguire poi sulla vecchia provinciale e ritornare sulla nuova in vicinanza del Capitello di Cristo. Da quest'ultimo piega verso monte, attraversa l'autostrada del Brennero, segue per breve tratto il confine comunale fino che si interseca con il tracciato del Biffis in galleria, segue quest'ultimo fino a quota 133 passando poi a monte delle località Tessari e Casetta, raggiungendo poi il paese di Canale raggiungendo quota 208, proseguendo a monte di detta località segue poi la provinciale fino a località Dogana.

In detta località attraversa l'autostrada e l'Adige e prosegue lungo la sponda sinistra del fiume fino a località Chiuse di Ceraino.

Da questo punto piega verso nord, segue la statale n. 12 fino al km 314 a quota 102. Piega quindi verso il centro di Dolcè passando a monte di quest'ultimo raggiungendo il serbatoio dell'acquedotto tocca quota 179 passando a monte di località Cà il Maso tocca quota 209 e 213 prosegue quindi lungo il sentiero a monte della nazionale fino al Km 317 continua lungo quest'ultima fino al Km 319 segue poi l'acquedotto che corre al limite del bosco fino in località C. del Prete, prosegue per quota 202 fino ad arrivare a Cava del Prete scendendo poi per la mulattiera che si immette nella statale al Km 321, prosegue lungo la detta fino al Km 322, dove devia verso monte imboccando il sentiero che passa sopra l'abitato di Peri proseguendo per la mulattiera attraverso il rio Fontane e costeggiando il limite inferiore del bosco tocca quota 206 a monte dell'abitato di Ossenigo. Da detta località prosegue lungo il limite boschivo fino ad immettersi sulla strada statale n. 12 al Km 325 segue la stessa fino ad incontrare il confine della provincia di Trento proseguendo poi per questo, fino ad incontrare il punto di partenza in località San Valentino.

#### Articolo 4

#### **Norme per la viticoltura**

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

Per i vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore, nell'ambito aziendale, a:

- per la provincia autonoma di Trento: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con specificazione di vitigno;
- per la provincia di Verona: 23 tonnellate per la tipologia bianco, rosso, rosato ed anche con la specificazione di vitigno.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina", dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art.3.

Inoltre, ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, lett. b) del Regolamento CE n. 607/2009, le predette operazioni di vinificazione, ivi comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, possono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Trento e Verona.

È altresì consentito effettuare la vinificazione, comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, nell'intera Regione Veneto e nella limitrofa Regione Lombardia, purché le aziende interessate dimostrino, al competente Organismo di controllo, l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione ~~e/o frizzantatura~~ dei vini I.G.P. "Vallagarina" nelle ultime 5 campagne vitivinicole.

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

~~Fermo restando che i vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina" designati con il nome del vitigno devono provenire per almeno l'85% dai vigneti idonei, è consentito effettuare la tradizionale pratica della correzione con uve, mosti o vini provenienti da vigneti ubicati al di fuori della zona di produzione di cui all'art. 3.~~

In conformità alle norme comunitarie e nazionali è consentito, nella misura massima del 15% in volume, il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 con mosti e vini, anche di altre zone viticole nazionali, purché ottenuti da varietà di vite non aromatiche classificate "idonee alla coltivazione" o "in osservazione" nelle province di Trento e Verona.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica "Vallagarina" deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave. La durata minima del periodo di elaborazione è quella stabilita dalla normativa comunitaria vigente in materia.

## Articolo 6

### Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica "Vallagarina", all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Vallagarina" bianco:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;

odore: gradevole, talvolta aromatico;

sapore: armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

"Vallagarina" rosato:

colore: rosato più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vallagarina” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, talvolta etereo o fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia “novello”;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vallagarina” bianco frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;  
odore: gradevole, talvolta aromatico;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vallagarina” rosato frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: vinoso, gradevole;  
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vallagarina” rosso frizzante:

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  
odore: vinoso, talvolta fruttato;  
sapore: armonico, da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vallagarina” spumante bianco:

spuma: vivace ed evanescente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;  
odore: gradevole, fine;  
sapore: gradevole da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vallagarina” spumante rosato:

spuma: vivace ed evanescente;



colore: rosato più o meno tenue;  
odore: gradevole, fine;  
sapore: gradevole da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vallagarina” spumante del tipo aromatico:  
spuma: vivace ed evanescente;  
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;  
odore: aromatico, fine, gradevole;  
sapore: gradevole da secco a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00 % vol.;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vallagarina” con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.

Qualora vinificati o invecchiati in legno, i vini possono presentare il caratteristico sentore di legno.

#### Articolo 7

##### **Designazione e presentazione**

Alla indicazione geografica tipica “Vallagarina” 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.

Ai sensi dell’art. 14, par. 3, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, l’indicazione geografica tipica “Vallagarina” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, 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 delimitata comprende il territorio che si snoda, a cavallo delle province di Trento e Verona, lungo il tortuoso corso del fiume Adige, geograficamente e storicamente noto come “Vallagarina” e chiaramente delimitato all’art. 3.

Dal punto di vista climatico la Vallagarina rappresenta un’area di passaggio fra il clima alpino e quello più temperato delle prealpi venete.

Nel periodo estivo la temperatura massima raggiunge valori elevati (superiori ai 30°), mentre in inverno la temperatura scende sotto lo zero; alle quote interessate alla vite la copertura nevosa, seppur frequente, è molto meno duratura rispetto al Trentino settentrionale per via delle temperature diurne più miti. Il clima della Vallagarina è inoltre mitigato dall' "Òra" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal vicino Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto. Le precipitazioni rilevano il carattere mediterraneo con medie annuali sui 850 mm di pioggia, concentrata in particolare nel periodo primaverile ed autunnale.

In Vallagarina la coltura della vite occupa terreni posti ad una fascia altimetrica compresa fra i 100 ed i 650/700 m. s.l.m. posti per circa il 40% in fondovalle ed il 60% in media ed alta collina, questi ultimi sovente ubicati sui caratteristici terrazzamenti sostenuti da muri a secco.

I terreni pur presentando una matrice comune di origine dolomitica, risultano estremamente diversi per composizione e struttura in relazione alla loro diversa giacitura. Rappresentano una interessante eccezione i terreni originatisi dai substrati basaltici affioranti sul versante orografico destro della parte centrale della Vallagarina (fascia di Isera, Mori, Brentonico).

Fattori umani rilevanti per il legame:

Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall'Età del Bronzo ai giorni nostri.

La coltivazione della vite ha rappresentato, e rappresenta tuttora, una importante (quando non unica) fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine. La coltivazione della vite rappresenta nella provincia di Trento un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.

Nell'arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell'uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).

La vite ed il vino esistono da sempre in Vallagarina: la valle del campo, dalla voce germanica "lager", anche se è dall'età romana che la vocazione vinaria della Vallagarina si fa più articolata e consistente. Alla caduta dell'impero romano la Vallagarina, corridoio obbligato fra l'Italia e il nord Europa, ha assistito alle invasioni delle tribù germaniche subendo un temporaneo abbandono delle attività agricole, in primis rappresentate dalla coltivazione della vite.

Dall'alto medioevo in poi le notizie e testimonianze sulla coltivazione della vite in Vallagarina ritornano a farsi più ricorrenti e significative. Un notevole impulso a tale attività viene impresso durante l'annessione della Vallagarina alla Repubblica di Venezia (1411) con l'introduzione sul suo territorio del vitigno Marzemino. La viticoltura perse nuovamente la sua preminente importanza con l'avvento e lo sviluppo in Vallagarina della sericoltura (1750 - 1850) quando l'agricoltura si indirizzò verso la coltivazione del gelso per la nutrizione dei bachi da seta. Tuttavia dopo la diffusione delle malattie che colpiscono questa pianta la vite riconquistò l'importanza perduta, sebbene flagellata dall'arrivo di avversità quali l'oidio, la peronospora e la fillossera. Fu con la ricostruzione post-fillosserica e post-bellica che la viticoltura della Vallagarina riconquistò la sua definitiva e riconosciuta importanza nel quadro della produzione vinicola regionale e nazionale.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e quelli "in osservazione", dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1);
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche della tipologia frizzante e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell'area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

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

Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).

Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

## Articolo 9

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento - Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).

La C.C.I.A.A. di Trento è 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).

B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della IGP “Vallagarina”.

(Le modifiche sono evidenziate in **giallo**)

**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	“Vallagarina”
Tipo di Indicazione geografica	INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Lingua	ITALIANO

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

Vino Vino frizzante <b>Vino spumante</b> <b>Vino spumante di qualità</b> <b>Vino spumante di qualità del tipo aromatico</b>
---

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Vallagarina bianco ( <i>tutte le tipologie</i> )
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:          colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;          odore: gradevole, talvolta aromatico;          sapore: armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini bianchi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all’atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	9,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-

Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vallagarina rosato ( <i>tutte le tipologie</i> )
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:  colore: rosato più o meno intenso;  odore: vinoso, gradevole;  sapore: fresco e armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini rosati con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	9,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 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	Vallagarina rosso ( <i>tutte le tipologie</i> )
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:  colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;  odore: vinoso, talvolta etereo o fruttato;</p>

	<p>sapore: armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini rossi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	9,00 % vol menzione "vino novello" 11,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	<b>Vallagarina frizzante bianco</b> <i>(tutte le tipologie)</i>
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:          spuma: vivace ed evanescente;          colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;          odore: gradevole, talvolta aromatico;          sapore: armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini frizzanti bianchi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	9,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vallagarina frizzante rosato <i>(tutte le tipologie)</i>
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:  spuma: vivace ed evanescente;  colore: rosato più o meno intenso;  odore: vinoso, gradevole;  sapore: fresco e armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini frizzanti rosati con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (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)	9,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 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	Vallagarina frizzante rosso ( <i>tutte le tipologie</i> )
Breve descrizione testuale	<p>Caratteristiche organolettiche:          spuma: vivace ed evanescente;          colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;          odore: vinoso, talvolta fruttato;          sapore: armonico, da secco a dolce.</p> <p>I vini frizzanti rossi con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche di cui sopra, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.</p>
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)	9,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	-
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	-
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	-
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Vallagarina “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico” ( <i>tutte le tipologie</i> )
Breve descrizione testuale	Tutte le tipologie di vini spumanti devono essere ottenute esclusivamente con il metodo della



	<p>rifermentazione in autoclave.</p> <p>Le tipologie “v.s.” e “v.s.q.” possono essere ottenute solo da vini delle varietà Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Müller Thurgau da sole o congiuntamente.</p> <p>Il “v.s.q.a” deve essere ottenuto esclusivamente da mosti o mosti parzialmente fermentati della varietà Moscato giallo.</p> <p>Caratteristiche organolettiche:          spuma: vivace ed evanescente;          colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini, talvolta rosato;          odore: gradevole, fine, talvolta aromatico;          sapore: gradevole, da secco a dolce.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	-
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00 % vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50 % vol v.s.q. di tipo aromatico 6,00 % 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)	14,0 g/l

## Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica.
Descrizione della pratica	<p>Sono consentite le varie tecniche di arricchimento previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>È consentito nella misura massima del 15% in volume il taglio con mosti o vini, anche provenienti da altre zone di produzione nazionali.</p>

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Vallagarina tipologie bianco, rosato e rosso senza indicazione del vitigno (VR e TN)
Resa massima	184 Ettolitri per ettaro 23.000 Chilogrammi per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vallagarina tipologie con indicazione del vitigno zona di produzione in provincia di Verona
Resa massima	184 Ettolitri per ettaro 23.000 Chilogrammi per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vallagarina tipologie con indicazione del vitigno zona di produzione in provincia di Trento
Resa massima	156 Ettolitri per ettaro 19.500 Chilogrammi per ettaro

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona delimitata	<p>La zona di produzione delle uve comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per la provincia autonoma di Trento, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Ala, Avio, Brentonico, Mori, Rovereto, Isera, Trambileno, Terragnolo, Vallarsa, Volano, Villa Lagarina, Nogaredo, Pomarolo, Nomi, Calliano, Besenello, Aldeno, Cimone, Garniga in zona viticola C I (b);</li> <li>- per la provincia di Verona, l'area delimitata all'interno dei Comuni di Brentino Belluno, Dolcè e Rivoli Veronese in zona viticola C II.</li> </ul>
---	---

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	<p>Per la provincia di Trento:</p> <p>Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Casetta, Chardonnay, Franconia, Goldtraminer, Gosen, Gropello di Revò, Kerner, Lagarino, Lagrein, Lambrusco a foglia frastagliata, Manzoni bianco, Maor, Marzemino, Merlot, Meunier, Moscato giallo, Moscato rosa, Müller Thurgau, Negrara, Nosiola, Paolina, Pavana, Petit Verdot, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Rebo, Riesling italico, <b>Riesling renano</b>, Rossara, Saint Laurent, Sauvignon, Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa, Sennen, Sylvaner verde, Syrah, Teroldego, Traminer aromatico, Trebbiano toscano, <b>Turca</b>, Veltliner, Verdealbara, <b>Bronner</b>, <b>Helios</b>, <b>Johanniter</b>, <b>Solaris</b>.</p>
---	---

	<p>Per la provincia di Verona:  Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Lambrusco a foglia frastagliata, Incrocio Manzoni 6.0.13, Merlot, Moscato giallo, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, <b>Riesling renano</b>, Riesling italico, Teroldego, Bianchetta trevigiana, Lagrein, Marzemino, Negrara, Nosiola, Schiava gentile, Schiava grigia, Schiava grossa Veltliner, Trebbiano toscano, Carmenère, Corbina, Cortese, Corvina, Corvinone, Durella, Garganega, Grapariol, Marzemina grossa, Molinara, Rondinella, Sylvaner verde, Tocai friulano, Trebbiano di Soave, Turchetta, Barbera, Casetta, Croatina, Dindarella, Forsellina, Malvasia bianca lunga, Malvasia istriana, <b>Ancellotta</b>, Goldtraminer, Gosen, <b>Oseleta</b>, Petit verdot, Rebo, <b>Rossignola Sangiovese</b>, Sauvignon, Sennen, Syrah, <b>Trebbiano giallo</b>, <b>Trebbiano romagnolo</b>, <b>Moscato bianco</b>, Raboso veronese, <b>Spigamonti</b>, Traminer aromatico.</p>
--	--

**Descrizione del legame/dei legami** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Vallagarina
Breve descrizione	<p>La zona si distende lungo il fiume Adige nella parte più a sud della provincia di Trento e nei confinanti Comuni più a nord della provincia di Verona. Dal punto di vista climatico la Vallagarina rappresenta un'area di transizione tra il clima alpino e quello più temperato delle prealpi venete. I vini prodotti sono caratteristici e rappresentativi del territorio; l'ampelografia è ampia e particolare annoverando, oltre a vitigni internazionali, numerose varietà di vite autoctone.</p>

**Ulteriori condizioni essenziali** (indicazione facoltativa)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	-
Tipo di condizione supplementare	-
Descrizione della condizione	

## ALTRE INFORMAZIONI

### Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	-
Tipo di modifica	- Modifica (articolo 118 octodecies, par 2, prima frase, Reg. (CE) 1234/2007)
Ragioni della modifica	Modifica del disciplinare dei vini a IGP "Vallagarina"
	Modifica al disciplinare di produzione che comporta più modifiche del documento unico di cui all'articolo 94 comma 1 lettera d) del Reg. (UE) n. 1308/2013.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la IGP "Vallagarina", soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013.

### Contatti

#### Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

Nome e titolo del richiedente	Vini del Trentino
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di Tutela
Nazionalità	Italia
Numero civico	3
Via	Del Suffragio
Codice postale	38122
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 984536
Fax	+39 0461 260195
e-mail	info@vinideltrentino.com

#### 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	+39-0646656129; +39-0646656030; +39-0646656027; +39-0646656033+39-0646656031
Fax	
e-mail	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.fedeli@mpaaf.gov.it

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)

Nome e titolo della parte interessata	Provincia Autonoma di Trento
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente Pubblico Provinciale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione ricade sul territorio della Provincia Autonoma di Trento
Numero civico	3
Via	G.B. Trener
Codice postale	38121
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 495787
Fax	+39 0461 495872
e-mail	serv.politichesvilupporurale@provincia.tn.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	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	CCIAA di Trento
Tipo di organismo di controllo	

Numero civico	3
Via	Calepina
Codice postale	38122
Località	Trento
Paese	Italia
Telefono	+39 0461 887111
Fax	+39 0461 887200
e-mail	agricoltura@tn.camcom.it

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

Indicazione geografica tipica (I.G.T.)
--

**Punto b)**

“vino novello” o “novello”.
-----------------------------

**Zona NUTS** (indicazione obbligatoria)

IT ITALIA ITD NORD-EST  ITD2 Provincia Autonoma di Trento ITD20 Trento  ITD3 Veneto ITD31 Verona
---

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria)

Vitigni secondari della base ampelografica	
--	--

**Documentazione**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

IGT “Vallagarina” - Disciplinare in “ <i>Track-change</i> ”
---

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

Base giuridica	Decreto 21 novembre 1995
----------------	--------------------------

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	Allegato 1 – elenco vitigni
-------------	-----------------------------

	Allegato 2 - decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 Allegato 3 - decreto ministeriale 14 giugno 2012
--	---

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

**Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

Link	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
------	---