

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Trento (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	consorzio vini del Trentino
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	23 Segantini 38122 Trento Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 0461 984536
<i>Fax:</i>	+ 39 0461 260195
<i>e-mail:</i>	info@vinideltrentino.com

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Trento - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.10.2002
<i>Base giuridica:</i>	DM 30-11-2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Trento (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

5. Vino spumante di qualità
-----------------------------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****Trento riserva**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,0% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino intenso dorato; odore: caratteristico; sapore: armonico, pieno, da brut nature a brut.

**Trento (nel tipo rosato o rosè)**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

spuma: fine e persistente;  
colore: rosato più o meno tenue;  
odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato;  
sapore: vivace, armonico, moderatamente corposo, da brut nature a dolce.

**Trento (nel tipo bianco)*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo più o meno intenso;  
odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;  
sapore: vivace, armonico, da brut nature a dolce.

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

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

**b. Punto b)**

Riserva

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

**b. Rese massime:**

**Trento bianco**

*Resa massima:*

resa uva/ettaro: 15 tonnellate/ha;  
resa vino/ettaro: 105 ettolitri/ha.

**Trento rosato***Resa massima:*

resa uva/ettaro: 15 tonnellate/ha;  
resa vino/ettaro: 105 ettolitri/ha.

**Trento riserva***Resa massima:*

resa uva/ettaro: 15 tonnellate/ha;  
resa vino/ettaro: 105 ettolitri/ha.

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve destinate alla elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" è costituita dalle particelle fondiarie, di sicura vocazione viticola, ubicate, in provincia di Trento, nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S.Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine Valsugana, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Spormaggiore, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Vigolo Vattaro, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano e Zambana.

**a. Zona NUTS**

ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma Trento
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT NERO N.
---------------

PINOT BIANCO B.
-----------------

MEUNIER N.
------------

Chardonnay
------------

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

--

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****Trento****Informazioni sulla zona geografica:****1) Fattori naturali rilevanti per il legame:**

La zona delimitata per la produzione del vino D.O.P. "Trento" comprende 74 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La zona in questione è cointeressata anche ad altre denominazioni che si sovrappongono sullo stesso territorio; la D.O.P. "Trento" occupa in tale contesto un'area vitata di circa 800 ettari.

L'area è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 di quota. I terreni vitati destinati alla produzione del vino D.O.P. "Trento", ubicati prevalentemente in declivio, si spingono fino agli 800 m s.l.m.

Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall'attività agricola e dalla

viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.

Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea).

Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all'orientamento delle valli rispetto all'incidenza della proiezione solare. In tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle viti.

Per quanto riguarda le zone alla quote meno elevate, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell'area dell'Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l'effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d'Italia (370 km<sup>2</sup>).

Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell'effetto mitigatore dell'"Òra" una brezza di valle che ogni giorno dell'anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°.

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con possibili, anche frequenti, nevicate.

2) 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.).

Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area in questione risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN). Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.

Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).

Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "Statuti di Trento", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.

Nelle cronache del Concilio di Trento scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 (Trento con il Sacro Concilio et altri notabili) viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:

<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltono alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità ..... insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.

Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

In tale contesto la produzione di spumante "metodo classico" in Trentino è più che secolare, considerato che le prime produzioni risalgono infatti ai primi anni del '900. In questo secolo la produzione di spumante è ininterrottamente progredita sia per numero di produttori, sia per quantitativi di bottiglie ottenute.

Dopo una prima fase di tutela della locale produzione di spumante classico nell'ambito della D.O.C. "Trentino", il 9 luglio 1993 è stata riconosciuta la D.O.C. "Trento": prima denominazione italiana ad essere riservata esclusivamente allo

spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

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

- base ampelografica dei vigneti: costituiscono la base ampelografica del D.O.P. "Trento" è costituita dalle seguenti varietà localmente individuate come più idonee alla spumantizzazione con il metodo della rifermentazione in bottiglia: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Meunier.

La raccolta delle uve destinate alla produzione dello spumante D.O.P. "Trento" avviene, di norma, in epoca più precoce rispetto alle uve destinate alla produzione di vini "fermi" per assicurare il giusto equilibrio fra zuccheri ed acidità necessario per ottenere uno spumante di qualità.

La vinificazione delle uve avviene prevalentemente in purezza con, eventuale, successivo assemblaggio delle diverse componenti in fase di costituzione della partita (cuvée).

- 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: nella produzione dei vini base spumante sono consentite le tradizionali pratiche enologiche in uso nella produzione di vini bianchi e rosati e previste dal Reg. Ce n. 606/2009. Nella elaborazione dello spumante D.O.P. "Trento" è consentito esclusivamente il "metodo classico" della rifermentazione in bottiglia comprendente le operazioni di scuotimento (remuage) e sboccatura (dégorgement). Il processo di elaborazione prevede un periodo minimo di permanenza sui lieviti fermentazione della durata di 15 mesi, periodo elevato a 36 mesi per la tipologia "riserva".

#### *Informazioni sul prodotto:*

Il vini spumanti D.O.P. "Trento" presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'influenza dell'ambiente geografico sui vitigni utilizzati nella composizione del vino.

Il vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

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.

#### *Legame causale:*

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.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## **9. DOCUMENTAZIONE**

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato1 - D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02 11 2010

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 46656030 - +39 06 46656029 - +3906 46656031 - +3906 46656043
<i>Fax:</i>	+39 06 46656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it,s.f edeli@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**



*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. 70842 del 21.10.2015**

**Decreto 21 ottobre 2015 concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Trento", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015.**

**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, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'art. 38, par. 5, Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 5 del Regolamento UE n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione;

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 Gazzetta Ufficiale 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;

VISTO in particolare, l'art. 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

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, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

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 conseguentemente del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 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 DOP "Trento";

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

VISTA la domanda presentata tramite la Provincia autonoma di Trento, dal Consorzio di Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trento", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Trento" 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;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di Tutela Vini del Trentino ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP "Trento", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare, anche nei riguardi delle partite di spumante DOC "Trento" rosato o rosé in corso di elaborazione derivanti dalla corrente campagna vendemmiale e dalle precedenti vendemmie;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Provincia autonoma di Trento da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOC "Trento", così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del DM 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "Trento", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015, rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione anche per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare di cui trattasi;

## DECRETA

### Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Trento", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 19 ottobre 2015 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vini del Trentino, con sede in Trento, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Provincia autonoma di Trento sono esonerati da qualunque responsabilità

presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC “Trento”, da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche nei confronti delle produzioni riferite alle partite di vino atto a DOC Trento nel tipo rosato o rosé provenienti dalla campagna vendemmiale 2015/2016 e alle partite di spumante in corso di elaborazione delle campagne vendemmiali precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di modifica del disciplinare, relativamente alla tipologia Trento riserva nel tipo rosato o rosé.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, con l'inserimento del codice relativo alla nuova tipologia di vino introdotta nel disciplinare con la modifica in questione.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 ottobre 2015

IL DIRETTORE GENERALE  
*F.to Emilio Gatto*

+

**Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Trento”**

*(Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione”).*

**Articolo 1**

**Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata “Trento” è riservata al vino spumante bianco e rosato ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

**Base ampelografica**

I vini spumanti a denominazione di origine controllata “Trento” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione varietale: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Meunier.

**Articolo 3**

**Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve destinate alla elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata “Trento” è costituita dalle particelle fondiarie, di sicura vocazione viticola, ubicate, in provincia di Trento, nei comuni amministrativi di: Ala, Albiano, Aldeno, Arco, Avio, Besenello, Bleggio inferiore, Bleggio superiore, Borgo Valsugana, Brentonico, Calavino, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Cavedine, Cembra, Cimone, Civezzano, Dorsino, Drena, Dro, Faedo, Faver, Garniga, Giovo, Grumes, Isera, Ivano Fracena, Lasino, Lavis, Levico, Lisignago, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nave S.Rocco, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Padergnone, Pergine Valsugana, Pomarolo, Riva del Garda, Roncegno, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all’Adige, Scurelle, Segonzano, Spera, Spormaggiore, Stenico, Storo, Strigno, Telve, Telve di sopra, Tenna, Tenno, Terlago, Terragnolo, Ton, Trambileno, Trento, Valda, Vallarsa, Vezzano, Vigolo Vattaro, Villa Agnedo, Villa Lagarina, Volano e Zambana.

**Articolo 4**

**Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata “Trento” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino base, da cui deriva lo spumante, le specifiche caratteristiche di qualità.

L’iscrizione allo schedario dei vigneti della D.O.C. “Trento” comporta il preventivo accertamento da parte della provincia autonoma di Trento, delle condizioni naturali e tecnico-colturali, nonché della vocazionalità alla specifica produzione in base anche a valutazioni di ordine tradizionale.

I gesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia è ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

Le operazioni di raccolta dovranno essere effettuate in maniera tale da garantire la consegna all'impianto di pressatura di uve sane ed integre.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino base per i vini a denominazione di origine controllata "Trento" è stabilita, per ettaro di coltura specializzata, in 15 tonnellate per tutte le varietà.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata a detti limiti mediante diradamento dei grappoli ed un'accurata cernita delle uve purché la produzione non superi di oltre il 20% il limite massimo.

La provincia autonoma di Trento, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, modificare, nei termini stabiliti dal D. Lgs. 08 aprile 2010, n. 61 art. 10, par 1, lettere c) e d), i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino base per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9% vol. ed al vino base per la tipologia "Trento" riserva un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% vol.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione delle uve base spumante, di spumantizzazione e di confezionamento devono essere effettuate esclusivamente nel territorio della provincia di Trento.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Nella elaborazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura.

Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.



Qualora la resa superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre questo limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" devono permanere per almeno quindici mesi sui lieviti di fermentazione.

Tale periodo decorre dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte allo schedario dei vigneti dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" è consentita, in favore di altre denominazioni compatibili in base alla coincidenza territoriale e alla composizione varietale dei vigneti, la scelta vendemmiale prevista dall'art. 14 del D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61.

I produttori interessati hanno facoltà di optare per le denominazioni prescelte a condizione che vengano rispettate le prescrizioni contenute nelle norme vigenti.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere, nelle diverse tipologie, alle seguenti caratteristiche:

### *Trento (nel tipo bianco):*

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo più o meno intenso;  
odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;  
sapore: vivace, armonico, da brut nature a dolce;  
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

### *Trento (nel tipo rosato o rosè):*

spuma: fine e persistente;  
colore: rosato più o meno tenue;  
odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato;  
sapore: vivace, armonico, moderatamente corposo, da brut nature a dolce;  
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

### *Trento riserva (nel tipo bianco) :*

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino intenso dorato;  
odore: caratteristico;  
sapore: armonico, pieno, da brut nature a brut;  
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,0% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trento riserva (nel tipo rosato o rosè):

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fine, ampio, complesso proprio di un lungo affinamento in bottiglia;

sapore: sapido, fine e armonico, da brut nature a brut;

titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,0% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento", nelle tipologie bianco e rosato, che abbiano trascorso un periodo di almeno ventiquattro mesi di permanenza sui lieviti possono riportare l'annata di produzione delle uve.

Il vino spumante a denominazione di origine controllata "Trento", ~~nel tipo bianco~~ ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico complessivo naturale minimo del 10% e che abbia trascorso un periodo di almeno trentasei mesi di permanenza sui lieviti può fregiarsi della qualificazione "riserva"; in tal caso è obbligatorio riportare nell'etichettatura l'annata di produzione delle uve.

Per il vino spumante a denominazione di origine controllata "Trento" rosato è ammessa, in alternativa l'indicazione rosè.

Nella designazione e presentazione dei vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" il riferimento alle varietà di vite che lo compongono è consentito solo su etichette complementari e comunque con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione di origine.

Sulle stesse etichette complementari, nei tipi che non riportano l'annata di vendemmia, è obbligatorio indicare l'annata di sboccatura.

Ai vini spumanti a denominazione di origine controllata "Trento" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

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

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini spumanti a denominazione di origine controllata “Trento” devono essere confezionati in idonee bottiglie da spumante, con tappo in sughero a forma di fungo ancorato.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata “Trento” possono lasciare la zona di vinificazione di cui all’art. 5 solo dopo essere stati confezionati per il consumo.

## **Articolo 9**

### **Legame con l’ambiente geografico**

#### *A) Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. “Trento” comprende 74 Comuni viticoli della provincia di Trento ubicati nella Valle dell’Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La zona in questione è cointeressata anche ad altre denominazioni che si sovrappongono sullo stesso territorio; la D.O.C. “Trento” occupa in tale contesto un’area vitata di circa 800 ettari.

L’area è prevalentemente montuosa o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall’ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 di quota. I terreni vitati destinati alla produzione del vino D.O.C. “Trento”, ubicati prevalentemente in declivio, si spingono fino agli 800 m s.l.m.

Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall’attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.

Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (matrice porfirica), della Vallagarina centrale (fascia basaltica di Isera, Mori, Brentonico) e della Valsugana (matrice scistoso-micacea).

Dal punto di vista climatico la zona presenta ambienti assai differenti in relazione alla quota altimetrica ed all’orientamento delle valli rispetto all’incidenza della proiezione solare. In tale contesto la viticoltura si è tradizionalmente collocata nelle aree dotate di condizioni (esposizione, giacitura, altitudine, ecc.) più favorevoli allo sviluppo vegetativo delle viti.

Per quanto riguarda le zone alla quote meno elevate, ovvero quelle interessate alla coltivazione della vite, il clima è caratterizzato da inverni relativamente freddi ed abbastanza nevosi ed estati calde, spesso afose di giorno. Un clima più mite, di tipo sub mediterraneo è presente nell’area dell’Alto Garda e della bassa Valle del Sarca per l’effetto mitigatore prodotto dal Lago di Garda, il più esteso bacino d’Italia (370 km<sup>2</sup>).

Una parte del territorio trentino beneficia inoltre dell’effetto mitigatore dell’”*Òra*” una brezza di valle che ogni giorno dell’anno spira, dal Lago di Garda, da mezzogiorno al tramonto.

Nelle aree interessate alla coltivazione della vite le temperature medie annuali oscillano fra 11 e 13°.

Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica. Nell'area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 900-1.000 mm a seconda delle zone. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale. Nel periodo da dicembre a febbraio le temperature scendono ordinariamente sotto lo zero con possibili, anche frequenti, nevicate.

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.).

Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell'area in questione risalgono all'età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell'insediamento palafitticolo di Ledro (TN). Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.

Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).

Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "*Statuti di Trento*", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.

Nelle cronache del Concilio di Trento scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 (*Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*) viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull'economia locale che l'autore così sintetizza:

*<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: "Baccus amat Colles" e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l'abusa a forza di quantità (...) insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: "grano per tre mesi e vino per tre anni">>.*

Una svolta decisiva alla viticoltura ed all'enologia trentina è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

In tale contesto la produzione di spumante “metodo classico” in Trentino è più che secolare, considerato che le prime produzioni risalgono infatti ai primi anni del ‘900. In questo secolo la produzione di spumante è ininterrottamente progredita sia per numero di produttori, sia per quantitativi di bottiglie ottenute.

Dopo una prima fase di tutela della locale produzione di spumante classico nell’ambito della D.O.C. “Trentino”, il 9 luglio 1993 è stata riconosciuta la D.O.C. “Trento”: prima denominazione italiana ad essere riservata esclusivamente allo spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

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

- *base ampelografica dei vigneti*: costituiscono la base ampelografica del D.O.C. “Trento” è costituita dalle seguenti varietà localmente individuate come più idonee alla spumantizzazione con il metodo della rifermentazione in bottiglia: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Meunier.

La raccolta delle uve destinate alla produzione dello spumante D.O.C. “Trento” avviene, di norma, in epoca più precoce rispetto alle uve destinate alla produzione di vini “fermi” per assicurare il giusto equilibrio fra zuccheri ed acidità necessario per ottenere uno spumante di qualità.

La vinificazione delle uve avviene prevalentemente in purezza con, eventuale, successivo assemblaggio delle diverse componenti in fase di costituzione della partita (*cuvée*).

- *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’esecuzione delle operazioni colturali, sia all’obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;

- *pratiche relative all’elaborazione dei vini*: nella produzione dei vini base spumante sono consentite le tradizionali pratiche enologiche in uso nella produzione di vini bianchi e rosati e previste dal Reg. Ce n. 606/2009. Nella elaborazione dello spumante D.O.C. “Trento” è consentito esclusivamente il “metodo classico” della rifermentazione in bottiglia comprendente le operazioni di scuotimento (*remuage*) e sboccatura (*dégorgement*). Il processo di elaborazione prevede un periodo minimo di permanenza sui lieviti fermentazione della durata di 15 mesi, periodo elevato a 36 mesi per la tipologia “riserva”.

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

Il vini spumanti D.O.C. “Trento” presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’influenza dell’ambiente geografico sui vitigni utilizzati nella composizione del vino.

Il vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol e caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza.

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.

*C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).*

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

Si ribadisce tuttavia che il legame casuale 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 10** **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 l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 2).