

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Val di Cornia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	A.PRO.VI.TO. Produttori Vitivinicoli Toscani
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori - Società Cooperativa Agricola
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Viale Europa 53100 Siena Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0577/271114
<i>Fax:</i>	0039 0577/627031
<i>e-mail:</i>	info@aprovito.it ,r.bruchi@aprovito.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Val di Cornia - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Val di Cornia (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<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

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Val di Cornia» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino di limpidezza brillante; odore: delicato più o meno fruttato; sapore: secco, fresco.

«Val di Cornia» Ansonica

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino, brillante;

odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico.

«Val di Cornia» Vermentino

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, brillante;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, vellutato.

«Val di Cornia» rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, rosato tenue di limpidezza brillante;
odore: vinoso delicato, più o meno fruttato;
sapore: secco fresco, gradevole.

«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo.

«Val di Cornia» Ciliegiolo

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: vinoso, delicato; sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo.

«Val di Cornia» Merlot

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante; odore: vinoso, delicato; sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo.

«Val di Cornia» Sangiovese

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di limpidezza brillante; odore: vinoso, delicato; sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo.

«Val di Cornia» Aleatico passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
acidità volatile massima: 1,7 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, di limpidezza brillante;
odore: intenso, vinoso;
sapore: leggermente dolce, ricco di corpo.

«Val di Cornia» Ansonica passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol. di cui almeno il 12% vol. svolto;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino intenso, limpidezza brillante;
odore: caratteristico intenso;
sapore: amabile.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**DOC "Val di Cornia"**

<i>Resa massima:</i>		
Tipologia «Val di Cornia» Doc	Produzione uva Ton./Ha	Vino (Hal/ha)
Bianco	12	84
Rosato	10	70
Ansonica	10	70
Vermentino	10	70
Cabernet Sauvignon	10	70
Cabernet Sauvignon superiore	9	63
Ciliegiolo	10	70
Merlot	10	70
Merlot superiore	9	63
Sangiovese	10	70
Sangiovese superiore	9	63
Aleatico passito	6	24
Ansonica passito	7	28

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Val di Cornia» ricade nelle province di Livorno e Pisa e comprende i terreni vocati alla qualità rispettivamente:

- in provincia di Livorno: tutto il territorio amministrativo dei comuni di Suvereto e Sassetta e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima;
- in provincia di Pisa: tutto il territorio amministrativo del comune di Monteverdi Marittimo.

Detta zona si suddivide in due parti, zona sud-ovest e zona nord-est, ed è così delimitata:

Zona sud-ovest

Partendo da Piombino, il limite segue viale Unità d'Italia quindi continua lungo la strada della Principessa fino a Fiorentina. Da qui prosegue verso Venturina lungo la strada provinciale piombinese, e superato il Ponte di Ferro, volge verso la strada per Campo all'Olmo, incontra la strada provinciale Rinsacca, continua per detta strada deviando poi lungo la strada vicinale di Montegemoli fino ad incontrare la ferrovia. La delimitazione continua verso nord seguendo la ferrovia fino alla

stazione di Populonia. Da qui prosegue verso la strada vicinale di Poggio all'Agnello, incontra la strada che porta alla Principessa, continua per detta strada deviando poi lungo la strada poderale che porta al podere Poggio al Lupo. Da questo podere, seguendo la direzione di questa strada, il limite raggiunge un'altra strada poderale tramite la quale arriva alla strada della Principessa. Da qui la linea di delimitazione prosegue a sud lungo la detta strada, devia lungo la strada poderale che porta al podere delle Fornace e raggiunge il mare seguendo la stessa direzione.

Zona nord-est

Dall'incrocio della ferrovia con il confine tra la provincia di Livorno con quella di Grosseto, il limite segue verso nord la ferrovia stessa fino ad incontrare fosso Valnera. Da qui risalendo il corso di tale fosso arriva alla strada comunale di Riotorto-Piombino e continua su di essa, entra nel comune di Campiglia Marittima e arriva alla strada comunale di Casalappi. Da qui il limite prosegue su questa strada, deviando poi lungo la strada comunale piombinese fino al confine tra il comune di Campiglia Marittima e quello di Suvereto. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue verso ovest identificandosi con il confine tra i due comuni fino all'incrocio con il fosso Riomerdancio, risale il corso di tale fosso fino a quota 28 e continua a nord lungo la strada provinciale pisana fino alla strada statale n. 398. Da qui il limite prosegue verso Venturina, si identifica con questa strada devia a sud lungo la strada per Cignanella, arriva al fosso di Riomerdancio seguendo la stessa direzione, segue il corso di detto fosso al fiume Cornia e segue il corso di quest'ultimo fino alla vecchia strada statale n.1. Il limite continua quindi verso nord lungo la vecchia strada Aurelia fino a località Lumiere da dove prosegue lungo la via Remigliano deviando in direzione sud-ovest per la strada delle Lotrine fino ad incontrare la ferrovia. Continuando verso nord il confine si identifica con la ferrovia fino al confine del comune di San Vincenzo e si ricollega la punto di partenza seguendo i confini dei comuni citati al capoverso iniziale.

a. Zona NUTS

ITE17	Pisa
ITE16	Livorno
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GROPPELLO GENTILE N.
GRECHETTO B.
GAMAY N.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CARMENERE N.
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
VERDEA B.

TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SCHIAVA GENTILE
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Roussane B
Bracciola Nera N
Clairette B
Greco B
Corinto Nero N
Vioagner B
Albarola B
Ansonica B
Foglia Tonda N
Abrusco N
Incrocio Bruni 54 B
Biancone B
Livornese Bianca B
Pugnitello N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Pollera Nera N

Canina Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Marsanne B
Mammolo N
Vermentino Nero N
Durella B
Barsaglina N
Malbech N
Caloria N
Groppello di S. Stefano N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Orpicchio B.
Petit manseng B.
Sanforte N.
Riesling renano B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Val di Cornia"

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende il territorio dei Comuni di Suvereto, Sassetta, Monteverdi Marittimo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Piombino, San Vincenzo, Campiglia Marittima e Monteverdi Marittimo. Dal punto di vista geologico abbiamo la presenza di calcari cavernosi e calcari neri stratificati del trias medio superiore. . La parte collinare chr borda a valle è caratterizzata da litologie appartenenti ai domini : Toscano, Austro – Alpino e Ligure, mentre nelle zone pianeggianti i depositi sono esseenzialmente neoautoctoni. Da sottolineare la presenza di estesi eventi intrusivi di rocce magmatiche associati a mineralizzazioni a skarne “solfuri metallici”. Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite. La tessitura evidenzia frazioni granulometriche rappresentate dal medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è essenzialmente subalcalina, con presenza anche di ph neutro ed in minor misura alcalino.

La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media come la dotazione di azoto totale. Buona invece la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile.

Sotto l'aspetto agropedologico buona parte della zona è rappresentata da terreni alluvionali leggeri sabbio- limosi e lima – sabbiosi, profondi e freschi, e da terreni alluvionali pesanti limosi e argillosi, profondi e freschi. Le condizioni climatiche che si riscontrano nella zona sono tali da creare un abitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili, ma anzi nel periodo primaverile favoriscono con la loro mitezza un equilibrato sviluppo vegetativo, una ottima fioritura ed allegagione. Le temperature estive e l'insolazione e l'illuminazione garantiscono sempre una ottima maturazione ed il raggiungimento di ottimali indici di maturazione per tutte le varietà di vite coltivate. Eventi meteorici particolarmente dannosi quali gelate primaverili e siccità prolungate ricadono solo raramente. Anche le precipitazioni hanno una buona distribuzione concentrandosi essenzialmente nel periodo di inizio primavera (Marzo - Aprile) ed autunnale (Ottobre - Novembre). La temperatura media si attesta intorno ai 14 ° e la piovosità annuale non supera i 650 mm. Le zone più interne risultano avere anche una discreta escursione termica che favorisce la naturale esaltazione dei profumi e degli aromi del vino. In effetti il territorio per le peculiari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini di qualità con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

2) Fattori Umani rilevanti per il legame.

La storia della viticoltura in Val di Cornia parte da molto lontano, e si intreccia con la storia degli Etruschi, dei Romani, per poi passare dal basso ed alto medio evo ed arrivare ai giorni nostri. Probabilmente il primo segno della presenza e della coltivazione della vite in questa zona ci è testimoniato da Plinio il Vecchio il quale nella sua "Naturalis Historia" – libro XIV segnala che in Populonia c'era una vite talmente grande da averci scolpito il volto di Giove. Questa vite è ricordata anche da Targioni Terzetti nel XVII secolo d.C. nel suo "Viaggio in Toscana". L'impero Romano da queste parti sviluppò la coltivazione della vite e l'uso del vino in modo razionale ed esteso. Nel XIV secolo la famiglia Della Gherardesca, proprietari feudali da Cecina fino a Follonica, dette un ulteriore impulso alla diffusione dell'attività vitivinicola effettuando piantagioni di vigneti nelle aree di Campiglia Marittima, Sassetta e Suvereto. Un incremento più consistente ed esteso delle attività viticole ed enologiche si ebbe a partire dal XVII secolo, con la nascita dell'Accademia dei Georgofili e con lo spezzettamento del latifondo a causa della eredità e dei fallimenti economici dei proprietari, che dettero impulso ad una impostazione agricola diversa dal passato. Intorno al 1830 si ebbero le prime bonifiche, ed esse portarono nuovi spazi agricoli ed anche nuovi vigneti e nuove cantine. Emanuele Repetti nel suo dizionario del 1843 scrive a proposito dei

terreni bonificati “ ...pianure e campi tramezzati di vigneti oliveti. Ora colui che attraversasse il piano di Campiglia e le pendici del suo poggio stupirebbe in vedere l'uno e l'altre coperte di vigne, di oliveti...vedrebbe vaste campagne adorne di vigneti disposti a filari, poggianti alle canne (anche se) alcune moderne piantagioni sono all'uso fiorentino...” Gli archivi comunali offrono alcuni dati sulla consistenza dei vigneti molto interessanti. Nel 1834 la superficie vitata è di 530 ettari ; nel 1842 sale a 748 ettari ; nel 1875 scende a 582 ettari. Agli inizi si pigiava l'uva nel vigneto per poi portare il mosto in fattoria o nella proprietà, nelle quali c'era la grande cantina. In seguito si fecero piccole cantine poderali. Il consumo del vino continuò ad avere i suoi canali : la maggior parte venduto in botti, , ed il resto per autoconsumo dei proprietari. Le prime testimonianze di un certo valore culturale – eroico l'abbiamo nel 1886 con la partecipazione di cinque produttori di Suvereto all'Esposizione Mondiale di Roma; sette anni dopo tre produttori di Campiglia partecipano alla mostra di Zurigo ; nel 1907 alcuni produttori sono ad un concorso enologico sui vini di Toscana. Con il dopoguerra l'area cerca lentamente di avviare un percorso di valorizzazione e riconoscimento delle produzioni vitivinicole, e con un progressivo lavoro di qualificazione dei vini, nel 1980 nasce la prima mostra dei vini della Val di Cornia e negli anni a venire il riconoscimento della DOC “Val di Cornia”.

Informazioni sul prodotto:

La Denominazione di Origine Controllata “Val di Cornia” è riferita alle tipologie previste dal disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibili e ben evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all' art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara caratterizzazione ed identità dei vini legata all'ambiente geografico e che si esprimono in tutte le componenti visive, olfattive e gustative. I vini rossi, bianchi e rosati esprimono caratteri di grande equilibrio che mettono in evidenza la perfetta interazione vitigni/territorio. I vini rossi per i quali è previsto l'invecchiamento, esprimono, e si arricchiscono con il tempo, di profumi, aromi e sapori più intensi e consistenti.

Legame causale:

Il particolare ambiente pedo-climatico della zona, e l' ottimale esposizione dei vigneti concorrono a determinare un ambiente nel quale i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta e la perfetta ed equilibrata maturazione dei frutti. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con buona esposizione adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona dove insiste la DOC “Val di Cornia” , e la continua e positiva opera dell'uomo, è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini “Val di Cornia”. In effetti il territorio per le proprie caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di

qualità confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

L'intervento dell'uomo nel corso del secolo ha tramandato sul territorio le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di produzione del vino, le quali durante l'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico fino ad ottenere gli attuali vini rinomati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>«Val di Cornia» bianco: Vermentino bianco: minimo il 50% Trebbiano toscano, Ansonica, Viognier e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente: massimo il 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>«Val di Cornia» rosato: Sangiovese: minimo il 40% Cabernet Sauvignon e Merlot: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 60%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 20%.</p> <p>«Val di Cornia» Ansonica: Ansonica, minimo l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>«Val di Cornia» Vermentino: Vermentino, minimo l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>«Val di Cornia» Cabernet Sauvignon: Cabernet Sauvignon, minimo l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>«Val di Cornia» Cilieggiolo: Cilieggiolo, minimo l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad</p>	

un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Merlot: Merlot, minimo l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Sangiovese: Sangiovese, minimo l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca nera, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

«Val di Cornia» Aleatico passito: Aleatico, 100%.

«Val di Cornia» Ansonica passito: Ansonica, minimo l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, da sole o congiuntamente, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni idonei Regione Toscana

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>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it,a.squarcia@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Toscana
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	26 di Novoli 50127 firenze Italia
<i>Telefono:</i>	+390554383078 - +390554383747
<i>Fax:</i>	+390554383150
<i>e-mail:</i>	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddalena.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano