

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

Ronchi di Brescia (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI BOTTICINO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	CONSORZIO di TUTELA VINI
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Vial Della Bornata 25123 Brescia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 030 364755
<i>Fax:</i>	+39 030 3362085
<i>e-mail:</i>	info@entevinibresciani.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Ronchi di Brescia - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 25 03 2005
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Ronchi di Brescia (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### Ronchi di Brescia bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 4,50 g/l; Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino più o meno carico; Odore: caratteristico, fruttato; Sapore: fresco, sapido, armonico;

#### Ronchi di Brescia con la specificazione del nome del vitigno novello, frizzante e passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo: Ronchi di Brescia novello 11,00% vol; Ronchi di Brescia frizzante 10,00% vol; Ronchi di Brescia passito 15,00% vol.

***Caratteristiche organolettiche:***

- all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

**Ronchi di Brescia passito*****Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

Odore: intenso, complesso, fruttato;

Sapore: dolce, morbido, armonico, vellutato;

**Ronchi di Brescia Trebbiano*****Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 5,00 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: giallo paglierino anche intenso;

Odore: fine, delicato;

Sapore: armonico, caratteristico;

**Ronchi di Brescia Schiava*****Caratteristiche analitiche:***

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

Colore: rosso rubino intenso;

Odore: vinoso, caratteristico;

Sapore: morbido, armonico, corposo, persistente;

**Ronchi di Brescia Barbera**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; Acidità totale minima: 4,50 g/l; Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino; Odore: caratteristico e gradevole; Sapore: pieno, vinoso, giustamente tannico;

**Ronchi di Brescia Pinot bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 4,50 g/l; Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: giallo paglierino; Odore: caratteristico, fruttato; Sapore: fresco, sapido, piacevole;

**Ronchi di Brescia Chardonnay**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; Acidità totale minima: 4,50 g/l; Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: rosso rubino più o meno intenso; Odore: vinoso, gradevole; Sapore: armonico, pieno, caratteristico;

**Ronchi di Brescia Invernenga**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;  
Odore: fine, gradevole, caratteristico;  
Sapore: fresco, armonico, strutturato;

### Ronchi di Brescia Cabernet

*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino più o meno intenso;  
Odore: vinoso, gradevole;  
Sapore: armonico, pieno, caratteristico;

### Ronchi di Brescia Merlot

*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino intenso;  
Odore: vinoso, intenso, caratteristico;  
Sapore: morbido, armonico, corposo, persistente;

### Ronchi di Brescia Marzemino

*Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 5,00 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino con sfumature granata;  
Odore: gradevole, con sentori di frutta matura;

Odore: gradevole, con sentori di frutta matura;  
Sapore: asciutto, pieno, caratteristico;

### Ronchi di Brescia novello

#### *Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
Acidità totale minima: 5,00 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino brillante con eventuali sfumature violacee;  
Odore: fruttato, gradevole, caratteristico;  
Sapore: piacevole, armonico, fresco;

### Ronchi di Brescia rosso

#### *Caratteristiche analitiche:*

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
Acidità totale minima: 4,50 g/l;  
Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

Colore: rosso rubino con riflessi granata;  
Odore: vinoso, intenso;  
Sapore: asciutto, sapido, corposo giustamente tannico;

## 3. MENZIONI TRADIZIONALI

### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

### b. Punto b)

Passito

Novello

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:****IGT Ronchi di Brescia**

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ettaro: 13 tonnellate/ha; resa vino/ettaro: 97,5 ettolitri/ha. resa uva/ettaro passito: 13 tonnellate/ha; resa vino/ettaro passito: 65 ettolitri/ha.

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Ronchi di Brescia" comprende l'intero territorio dei comuni di: Brescia Botticino Cellatica Rezzato Nuvolera Nuvolento Concesio Collebeato Villa Carcina Bovezzo Nave Caino in provincia di Brescia.

**a. Zona NUTS**

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
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**

LAMBRUSCO VIADANESE N.
------------------------

LAMBRUSCO SALAMINO N.
-----------------------

LAMBRUSCO MARANI N.
---------------------

LAMBRUSCO MAESTRI N.
----------------------

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

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

PETIT VERDOT N.
-----------------

NEGRARA N.
------------

NEBBIOLO N.
-------------

MOSCATO DI SCANZO N.
----------------------

MONTEPULCIANO N.
------------------

MOLINARA N.
-------------

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

MERLOT N.
-----------

MARZEMINO N.
--------------

LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
--------------------------

LAMBRUSCO DI SORBARA N.
-------------------------

Lagrein
---------

INVERNENGA B.
---------------

INCROCIO TERZI N.1 N.
-----------------------

GROPPELLO GENTILE N.
----------------------

GROPPELLO DI MOCASINA N.
--------------------------

FREISA N.
-----------

FRANCONIA N.
--------------

FORTANA N.
------------

DOLCETTO N.
-------------

CROATINA N.
-------------

CORVINA N.
------------

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

CARMENERE N.
--------------

CABERNET SAUVIGNON N.
-----------------------

CABERNET FRANC N.
-------------------

BONARDA N.
------------

BARBERA N.
------------

ANCELOTTA N.
--------------

VESPOLINA N.
--------------

UVA RARA N.
-------------

TREBBIANO TOSCANO
-------------------

TREBBIANO DI SOAVE B.
-----------------------

TEROLDEGO
SYRAH N.
SCHIAVA GROSSA
SCHIAVA GRIGIA
SCHIAVA GENTILE
SCHIAVA
SANGIOVESE N.
ROSSOLA NERA N.
RONDINELLA N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

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

Groppello di S. Stefano N
---------------------------

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****IGT Ronchi di Brescia****Informazioni sulla zona geografica:**

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Ronchi di Brescia" comprende l'intero territorio dei comuni di: Brescia Botticino Cellatica Rezzato Nuvolera Nuvolento Concesio Collebeato Villa Carcina Bovezzo Nave Caino in provincia di Brescia.

Per il microclima ambiente non vi sono limiti estremi che inibiscono la coltivazione della vite. Per quanto concerne la somma delle calorie che influenzano la vite nel periodo vegetativo, la possiamo considerare senz'altro sufficiente per ottenere una buona maturazione delle uve e così pure per le altre meteore. Un clima tipicamente mediterraneo che non ammette dubbi sulla possibilità della coltivazione della vite.

Le colline rocciose Bresciane, comprendenti i Comuni di Botticino, Brescia e Rezzato, vantano una tradizione vitivinicola antichissima, testimoniata dal rinvenimento di alcuni reperti fossili della vitis silvestris, antenata della vitis vinifera sativa, risalenti addirittura a cinquemila anni prima di Cristo. Nel comune di

Cellatica i terreni della “creta” si distendono tra i Campiani, Madonna della stella e la punta dello sperone che guarda la frazione di Croce di Gussago. In questi terreni le argille marnose, che stanno alla base delle formazioni cretacee, sono in generale non molto ricche di calcare, ma poiché qui sono commiste al terreno della scaglia rossa, il tenore di calcare è sempre considerevole.

#### Fattori umani rilevanti per il legame

Risulta di fondamentale importanza per l'economia di questi tre comuni (Nave Caino e Bovezzo) l'attività agricola ma in modo particolare quella vitivinicola, nota ed accertata attraverso diverse relazioni economiche del passato dalle quali si può leggere “ il vino è il principale prodotto del territorio specie nel comune di Nave” Come osserva G. Archetti, autore di numerosi studi sulla vite ed il vino in area bresciana, la viticoltura con il medioevo assurse a nuova scala di valori ed il cristianesimo, dal nesso tra vite e vino, trasse i riferimenti e le immagini più suggestive per divulgare i suoi messaggi, per spiegare i suoi misteri e per alimentare i suoi riti.

Già nel periodo romano la tradizione vitivinicola trova nel nostro territorio un preciso riscontro documentario attraverso la presenza in alcune sepolture della necropoli di cortine di vinaccioli di vitis vinifera, nel contesto di reperti archeologici di età Giulio-Claudia (15 d.C – 54 d.C.).

Furono soprattutto i monaci e gli abati benedettini dell'antico cenobio di san Pietro in Monte di Serle, come emerge dalle pergamene del XI e XII secolo, a promuovere nei loro possedimenti di Nave, Bovezzo e Caino la diffusione della vite, spinti dalla necessità del vino per gli usi liturgici e per l'assistenza caritativa. Di conseguenza il Monastero di Serle mise a coltura nuovi terreni, trasformando il bosco e l'incolto in rigogliosi vigneti. L'operazione di bonifica lasciò sul territorio una impronta duratura, intensificandone la redditività e trasformando anche il paesaggio: il cambiamento fu così radicale ed imponente da fissarsi nella memoria collettiva come avvenimento straordinario, tanto da designare quel periodo, nei documenti ufficiali e negli annali, con l'espressione di “tempore recarum e annos rucas”.

Un'ulteriore vigorosa ripresa della coltivazione della vite si ebbe in età comunale. La cui diffusione coincise con il forte incremento demografico e che proseguì con l'organizzarsi dell'esperienza comunale e con l'imporsi delle nuove classi mercantili, che, nella coltivazione della vite investirono spesso i loro guadagni. Alla viticoltura ecclesiastica e monastica si affiancò ben presto una viticoltura laica e signorile; dalla documentazione civile, proveniente dal comune di Brescia, abbiamo informazioni assai precise per ricostruire la mappa della viticoltura della zona pedemontana del territorio di Nave, Bovezzo e Caino.

Intorno al 1220 incomincia da parte del Comune di Brescia l'esercizio di quella sistematica attività di ricognizione e di rivendicazione dei suoi diritti con la quale i terreni della zona pedemontana furono strappati alla boscaglia o all'incolto sterile e, quindi, messi a coltura, in prevalenza a vigneto, e chiamati generalmente “ Ronchi”. In particolare le rivendicazioni del comune di Brescia furono concentrate nella zona pedemontana di Cortine di Nave.

Nacquero così in questi tempi i Ronchi più antichi, che contribuirono, non soltanto alla sua fama ed alla economia, ma anche a caratterizzarne il suo paesaggio con

terrazzamenti dai lunghi filari verdeggianti di viti.

A garanzia del vigneto veniva realizzata anche una siepe protettiva che circondava tutto il campo. Durante l'anno, per favorire un utilizzo promiscuo del terreno, i filari, dopo essere zappati, venivano seminati con cespi di fagioli o patate.

Un tempo, è bene tenere presente che nella mentalità nel gusto e nelle esigenze dell'uomo medioevale, la qualità del vino non aveva lo stesso valore centrale che ha per il consumatore odierno: la viticoltura era prima di tutto un fatto quantitativo più che qualitativo.

Tra le uve caratteristiche di questi comuni si devono ricordare le uve albematte, non solo ottime da mangiare, ma che facevano anche un vino limpido e soave e che, probabilmente per la loro presenza caratteristica, hanno legato il loro nome ad una zona sulla sinistra della Listrea, tra Monteciana e Piezze. Tra i ricordi dai nostri viticoltori, ci sono ancora le uve rosse marzemine, "i bersami", dai grappoli lunghi e dagli acini grossi, il cui vino carico di colore si presentava ad essere unito ad ogni altro.

La zona oggi è fortemente antropizzata ma la coltivazione della vite permette il mantenimento e il recupero sia agricolo che paesaggistico e risulta una delle poche alternative agricole.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate e tipicamente legate alle peculiarità del microclima e del territorio, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base. I vini bianchi generalmente presentano una modesto tenore di acidità, profumi floreali e fruttati. I vini rossi tendenzialmente presentano caratteristiche equilibrate un profumo ampio, vinoso, caratteristico, un sapore fresco, sapido, asciutto e armonico, equilibrato, morbido e di media struttura.

#### *Legame causale:*

Le colline rocciose Bresciane, comprendenti i Comuni di Botticino, Brescia e Rezzato, Cellatica vantano una tradizione vitivinicola antichissima, testimoniata dal rinvenimento di alcuni reperti fossili della *vitis silvestris*, antenata della *vitis vinifera sativa*, risalenti addirittura a cinquemila anni prima di Cristo.

Il territorio è costituito da una vallata che degrada, da nord a sud, verso la pianura. Questa vallata, originatasi nel periodo Mesozoico, è costituita dalle tipiche formazioni del Giura-Lias, delle quali si riscontrano soprattutto, oltre a piccole aree del "silicifero", il "medolo" e la "corna".

Del silicifero riscontriamo i calcarei molto salici feri, del "medolo" i calcari argillosi spesso usati per le calci idrauliche, della corna il classico calcare in grossi strati, bianco, compatto, quasi puro unico al mondo, che ha reso celebri i cosiddetti "marmi di Botticino e Rezzato". La parte più alta della valle presenta un terreno agrario che prende origine dalle rocce madri, trasformate, dal tempo, per azione

agrario che prende origine dalle rocce madri, trasformate, dal tempo, per azione chimico-meccanica e modificate, in parte, dalla mano dell'uomo. Nella parte più bassa, ove le propaggini pedecollinari si congiungono alla pianura, si trova una parte di terreno costituito dalle alluvioni quaternarie i cui detriti prendono comunque origine sempre dalle rocce madri della parte più alta della valle.

In questa valle i terreni derivanti dal medolo sono di natura poco costante, trovandosi qui, oltre al medolo tipico largamente rappresentato anche il "lias superiore" e la roccia detta "corso", che costituisce il medolo inferiore.

Il terreno del "corso" è di origine duplice, provenendo in parte da disgregazione meccanica e in parte da decalcificazione, per cui esso è molto più calcareo di quello derivante dal medolo tipico. Ancora più calcareo di quello del corso è il terreno proveniente dal "lias superiore" che è solitamente di tinta più chiara: lembi isolati di esso si presentano sulla collina della Torricella e specialmente sul suo versante ovest, poi ancora nelle vicinanze di Molvina. Larga estensione del terreno medesimo si trova infine tra Rezzato, il Convento e il Santuario, dove viene chiamata terra "saonina".

Lungo la striscia di terreno che va da Caionvico a S. Gallo e che si trova ai piedi orientali dei dirupi del monte Maddalena, confine ovest del territorio, affiorano rocce del "cretaceo", le quali presentano in basso alcuni strati di argille marnose ed in alto una più potente serie di calcarei marnosi (scaglia rossa e scaglia bianca detta localmente "gesso") con intercalati straterelli di arenarie grigie. Queste rocce disgregandosi facilmente non danno luogo a ferrettizzazione, ma piuttosto a terreno con una notevole percentuale di calcare di pronta decomposizione e che viene quindi facilmente assorbito dalle radici delle viti.

La favorevole esposizione dei terreni, soleggiati e protetti dalla catena delle Prealpi, e la natura argilloso-calcareo dei suoli, posti sulle pendici delle erte colline ad est di Brescia, creano un ambiente ideale per la produzione di vini rossi dotati di tipicità e corposità, che raggiungono la perfezione con l'invecchiamento.

Ai fini di salvaguardare la costanza e la tipicità della produzione di zona, si intendono mantenere i vitigni tradizionali e le proporzioni tra di essi, sempre tradizionali, suggerite dal risultato finale del vino e di regolarsi di volta in volta nella scelta dei vitigni, a secondo della componente apportata ad ogni singolo vitigno, rispettando però le percentuali stabilite.

Le pratiche enologiche impiegate nella vinificazione, affinamento e conservazione del vino Cellatica sono quelle tradizionali e razionali della zona con le dovute variazioni dettate anno per anno a secondo dell'uva, ai fini di mantenere uniforme, costante e tipico il prodotto.

## **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>I vini bianchi ad IGT “Ronchi di Brescia” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente: Chardonnay, Invernenga, Pinot bianco, Trebbiano di Soave, Trebbiano toscano,</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 15%.</p> <p>I vini rossi ad IGT “Ronchi di Brescia” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni a bacca rossa, da soli o congiuntamente: Marzemino, Barbera, Schiava, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Incrocio Terzi n. 1,</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>La IGT “Ronchi di Brescia” novello è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve a bacca rossa provenienti da vigneti, aventi nell’ambito aziendale la presenza dei seguenti vitigni per almeno il 70%: Marzemino, Merlot, Sangiovese, Barbera, Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 30% 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 disciplinare.</p> <p>La IGT “Ronchi di Brescia” passito è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve a bacca bianca, provenienti dai vigneti, aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione varietale: Invernenga minimo 85%.</p> <p>Possono concorrere alla produzione le uve a bacca bianca alla coltivazione nella Regione Lombardia e presenti nei vigneti nella misura massima del 15% del totale.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>

Allegato 1 – Vitigni Regione Lombardia

**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; +39-0646656139; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,ne.dimedio@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it ,SAQ9@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:**