

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

Terre Aquilane (it)

Terre de L'Aquila (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Matteotti – Palazzo Corvo 66026 Ortona (CH) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 085 9772724
<i>Fax:</i>	+39 085 9774524
<i>e-mail:</i>	info@consorzio-viniabruzzo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Terre Aquilane o Terre de L'Aquila - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 03 08 2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 06 06 2008
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30 11 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 23 10.2013 (correzione disciplinare)

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Terre Aquilane (it) / Terre de L'Aquila (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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11, 0% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: tipico, secco, sapido.

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Bianco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11, 0% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido.

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato, complesso;
sapore: armonico, tipico.

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato, complesso;
sapore: armonico, tipico.

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno carico;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco.

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Rosato*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa più o meno carico;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco.

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Rosso Passito*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol di cui effettivo almeno 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato.

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Bianco Passito*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol di cui effettivo almeno 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo tendente all’ambra a seconda dell’invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, secco, sapido.

“Terre Aquilane o Terre de L’Aquila” Rosso Novello*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minimo: 4,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei;
- odore: fruttato;
- sapore: fresco, armonico, vellutato.

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Chardonnay:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino poco intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Syrah:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino.
- odore: delicato, caratteristico, gradevole.
- sapore: asciutto, morbido, vellutato.

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Sangiovese:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
- acidità totale: 4,50 gr/l.
- estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l.

Caratteristiche organolettiche:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei.- odore: vinoso, caratteristico.- sapore: asciutto, morbido, vellutato. |
|---|

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Primitivo:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 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:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino mediamente intenso con riflessi violacei;- odore: fruttato, caratteristico;- sapore: secco, debolmente amaro, morbido; |
|---|

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pinot nero:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 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:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino con riflessi violacei;- odore: floreale, fruttato, caratteristico;- sapore: secco, sapido, debolmente amaro, caratteristico; |
|---|

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Merlot:*Caratteristiche analitiche:*

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 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:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: rosso rubino;- odore: fruttato e caratteristico;- sapore: asciutto, morbido, caratteristico; |
|--|

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Ciliegiolo:*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 con riflessi violacei;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, debolmente amaro, caratteristico;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon):*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 ;
- odore: erbaceo, caratteristico;
- sapore: asciutto, caratteristico;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Traminer:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: leggermente aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, piacevole, caratteristico;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Sylvaner verde:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
- odore: fruttato, aromatico, caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Sauvignon:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: asciutto, fresco, piacevole;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Riesling:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, a volte ambrati;
- odore: floreale, fruttato, caratteristico, gradevole;
- sapore: gradevole, persistente;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pinot grigio*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco, gradevole, persistente;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pinot bianco:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: floreale, fruttato;
- sapore: fresco, gradevole, persistente, caratteristico;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Pecorino:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Passerina:*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Moscato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, con riflessi da verdognoli a dorati; - odore: aroma tipico, abbastanza intenso, delicato. - sapore: secco, morbido, armonico;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Incrocio Manzoni 6.0.13:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. - acidità totale: 4,50 gr/l.; - estratto non riduttore minimo: 16,00 gr/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; - odore: floreale, fruttato, caratteristico. - sapore: gradevolmente asciutto, armonico;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Malvasia:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli a volte dorati; - odore: intenso, gradevole, caratteristico; - sapore: secco, armonico, persistente;

“Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” Cococciola:

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

- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini a volte dorati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, gradevolmente acidulo, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

--

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

b. Rese massime:**IGT "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila"**

<i>Resa massima:</i>		
Terre Aquilane o Terre de L'Aquila	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	19	152
Rosso	19	152
Rosato	19	152
Con la specificazione del vitigno	17	136
Passito bianco	19	95
Passito rosso	19	95

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia de L'Aquila, nella regione Abruzzo.

a. Zona NUTS

ITF11	L'Aquila
ITF1	Abruzzo
ITF	SUD
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
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Pecorino
Passerina
NEBBIOLO N.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
Cococciola
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BARBERA N.
AGLIANICO
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
Veltliner

TREBBIANO TOSCANO
Trebbiano abruzzese
TRAMINER AROMATICO Rs.
SYRAH N.
Silvaner
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Greco B
Tocai Friulano B
Refosco Nostrano N
Montonico Bianco B
Calabrese N
Barbera Bianca B
Maiolica N
Malbech N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**"Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila"*****Informazioni sulla zona geografica:***

La provincia de L'Aquila presenta la morfologia tipica delle zone montane con un paesaggio piuttosto aspro e tormentato, in particolare nella parte più interna in corrispondenza della dorsale appenninica, con presenza di alvei e terrazzi fluvio-alluvionali antichi e recenti.

Le montagne abruzzesi che caratterizzano la provincia de L'Aquila fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. La compattezza e l'imponenza di queste montagne è nell'ampia diffusione e potenza dei calcari, specialmente calcari compatti ma anche calcari dolomitici, dove sono frequenti fenomeni carsici evidenziati da una idrografia superficiale a deflusso discontinuo o

fenomeni carsici evidenziati da una idrografia superficiale a deflusso discontinuo o mancante.

La vite è presente solo in alcune aree, in particolare nelle cosiddette conche intermontane ed alluvionali interne (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), su terreni ben esposti, drenati e con sufficiente contenuto di elementi nutritivi.

Il clima è in generale di tipo temperato, con inverni piuttosto freddi e lunghi. Le temperature medie annuali sono comprese tra i 10 ed i 12°C, con punte di 23-25°C nel mese di luglio. Le precipitazioni annuali si aggirano sugli 800 mm/anno ed hanno una equilibrata distribuzione nel corso dell'anno (dai 40 mm in luglio-agosto ai 70 mm in novembre-dicembre).

Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione da molto tempo, quali Trebbiano, Montepulciano, Malvasia, oltre ad alcuni introdotti più di recente.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: sono quelle tradizionali dove il filare predomina in maniera evidente; i sesti di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e della gestione della chioma.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco o in rosso di vini tranquilli di una certa struttura.

Informazioni sul prodotto:

I vini presentano sia dal punto di vista analitico che organolettico caratteristiche molto peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara identificazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche tipiche dei vini di buona struttura associata ad una grande eleganza e finezza di sapore ed odore, che evidenziano i caratteri tipici del vitigno di provenienza. I vini bianchi si presentano freschi e profumati. Quelli con specificazione di vitigno presentano i caratteri tipici dei medesimi.

Legame causale:

Interazioni causali: tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere vini di elevata qualità, la cui conoscenza e rinomanza sui mercati internazionali sono da tempo consolidate.

La particolare conformazione orografica di questo territorio, con le sue conche intermontane assolate e ben ventilate, il clima secco ed asciutto cui si associano notevoli escursioni termiche per la presenza di imponenti massicci montuosi, garantiscono alla vite ottime condizioni per vegetare e produrre uve di qualità. Grazie a queste particolari condizioni climatiche in quest'area si producono vini molto freschi, con spiccata acidità, profumi tenui ed equilibrati, vini che esaltano appieno le peculiarità del territorio e dei vitigni di provenienza.

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 ad indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.</p> <p>L'indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Cococciola, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cilieggiolo, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>I vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, come sopra richiamato, sono quelli 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>Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni alle condizioni stabilite all'articolo 2 del disciplinare di produzione.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 – Vitigni Regione Abruzzo
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 – D.lgs. n. 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 – D.M. Controlli Vini IGP

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA: