

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

Salice Salentino (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Servizio Alimentazione - Ufficio Associazionismo, Alimentazione e Tutela Qualità
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	45/47 Lungomare Nazario Sauro 70121 Bari Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0805405220; +39.0805405134; +39.0805405210
<i>Fax:</i>	+39.0805405136
<i>e-mail:</i>	n.laricchia@regione.puglia.it,a.lillo@regione.puglia.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 08.10.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Salice Salentino (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Salice Salentino” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; -acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 24,0 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
-colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: gradevole e intenso; -sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico.

**“Salice Salentino” rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 24,0 g/l
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi;
- sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico.

**“Salice Salentino” rosato*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore : delicato e gradevolmente fruttato;
- sapore : secco o abboccato, fresco e armonico.

**“Salice Salentino” rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto secco non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosato intenso;
- odore: delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia;
- sapore : secco o abboccato, delicato, fresco e armonico.

**“Salice Salentino” Aleatico dolce*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolti;

- estratto secco non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato.

**“Salice Salentino” Aleatico dolce*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,00% vol svolti;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato.

**“Salice Salentino” Aleatico liquoroso dolce*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,50% vol, di cui almeno 16,00% vol svolti;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento;
- sapore: pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole.

**“Salice Salentino” bianco***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli;
- odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane;
- sapore: secco o abboccato, fresco e armonico.

**“Salice Salentino“ Chardonnay***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo : 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso e caratteristico;
- sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato.

**“Salice Salentino“ Fiano***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore : giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;
- odore: delicato, floreale;
- sapore: secco o abboccato, fresco e armonico.

**“Salice Salentino“ Pinot Bianco***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore : giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato.

**“Salice Salentino “ rosso Riserva***Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima : 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo : 25,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi;
- sapore : pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico.

**“Salice Salentino“ Rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro***Caratteristiche analitiche:*

- sapore: fresco, armonico;da extrabrut a extradry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso o rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito.

**Salice Salentino Rosato Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere a), c), d) ed e) del disciplinare di produzione allegato**

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, con note di lievito;
- sapore: fresco, armonico; da extrabrut a extradry.

### 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:**

**DOC "Salice Salentino"**

*Resa massima:*

Tipologia	Resa uva t/ha	Resa vino hl/ha

Aleatico e Aleatico riserva	10	70
Rosso	12	84
Rosato	12	60
Negroamaro rosso o Negro amaro rosso	12	84
Negroamaro rosato o Negro amaro rosato	12	60
Rosso Riserva	12	84
Negroamaro rosso riserva o Negro amaro rosso riserva	12	84
Bianco	12	84
Chardonnay	12	84
Pinot bianco	12	84
Fiano	12	84

## 5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino , Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e Sandonaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla circonvallazione est del centro abitato di Campi Salentina il limite segue verso nord la strada per Cellino San Marco , raggiunto il quale ne attraversa il centro abitato per proseguire verso nord lungo la strada che conduce alla masseria Blasi e un chilometro circa prima di giungervi (quota 58) piega verso nord-ovest per la strada che, passando per le quote 57, 59, 60 e 58, raggiunge il confine tra il comune di Brindisi e Cellino San Marco in località La Gaeta. Segue quindi verso ovest il confine comunale di Cellino San Marco fino ad incrociare quello di Sandonaci e lungo quest'ultimo in direzione ovest raggiunge quello di San Pancrazio Salentino. Segue quindi il confine di tale comune verso ovest prima e sud poi sino ad incrociare quello di Salice Salentino lungo il quale prosegue verso sud e poi in direzione est sino ad incontrare quello di Veglie. Prosegue lungo il confine meridionale di Veglie in direzione est e successivamente verso nord fino a raggiungere quello di Campi Salentina in località Tornatola; lungo il confine di Campi Salentina verso nord-est raggiunge poi la strada statale Salentina in prossimità del chilometro 59 e quindi , lungo questa, verso ovest, si riallaccia alla circonvallazione del centro abitato di Campi Salentina da dove e' iniziata la delimitazione.

**a. Zona NUTS**

ITF45	Lecce
ITF44	Brindisi
ITF4	Puglia
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
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
NEGROAMARO N.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
GRILLO
Greco Bianco
GARGANEGA B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.

BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

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

Ottavianello N
Greco B
Aglianicone N
Pampanuto B
Francavidda B
Impigno B
Asprinio Bianco B
Moscattello Selvatico B
Bianco d'Alessano B
Susumaniello N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia Nera di Basilicata N
Bombino Nero N
Sylvaner Verde B
Malbech N
Malvasia Bianca B
Verdeca B
Uva di Troia N
Notardomenico N

Negro Amaro N
---------------

c. Altre varietà

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOC "Salice Salentino"

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

##### **1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.

Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.

Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.

Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcarei di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)
2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.

I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.

Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

## **2) Fattori umani rilevanti per il legame**

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "SALICE SALENTINO".

L'origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell'areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.

Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.

Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina più utilizzati:

**Alberello pugliese;** Si tratta di un sistema di allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 -1,80 m tra le file a 1,00 – 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.

**Spalliera;** Nell'ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.

Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2,00 -2,20 m tra le file a 0,80 – 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.

Il vitigno principe del Salento, soprattutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

*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 tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

*Legame causale:*

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "SALICE SALENTINO", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

## 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

*Descrizione della condizione:*

- a) "Salice Salentino" rosso e rosato senza alcuna specificazione di vitigno: Negroamaro per almeno il 75%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25% della superficie iscritta allo schedario viticolo.
- b) "Salice Salentino" Aleatico: Aleatico per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo complessivo del 15%.
- c) "Salice Salentino" bianco senza alcuna specificazione di vitigno: Chardonnay per almeno il 70%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b., presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 30% della superficie iscritta allo schedario viticolo.
- d) "Salice Salentino" bianco con una delle seguenti specificazioni:  
Chardonnay  
Fiano  
Pinot Bianco  
devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno il 85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.
- e) "Salice Salentino" rosso e rosato con la seguente Specificazione: Negroamaro o Negro amaro devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10% della superficie iscritta allo schedario viticolo.

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

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

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Puglia

**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

**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**