

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2020/C 217/11)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«MITTERBERG»

**Numero di riferimento: PGI-IT-A0295-AM02**

**Data della comunicazione: 24.03.2020**

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

**1. Produzione delle tipologie frizzante e passito**

Viene indicato che i vini delle tipologie frizzante e passito possono essere prodotti con o senza specificazione di uno o due vitigni.

Si tratta di una modifica formale che meglio definisce le predette tipologie vigenti.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare e non il documento unico.

**2. Aggiornamento dell'elenco dei vitigni ammessi per la produzione dei vini**

Vengono inserite le varietà di vite Johanniter B, Solaris B, Muscaris B, Souvignier gris B, nell'ambito della base ampelografica dei relativi vini.

Con la modifica in questione le predette varietà vanno ad aggiungersi all'elenco delle varietà di cui di all'Allegato 1 del disciplinare e, come tali concorrono alla produzione dei vini I.G.P. «Mitterberg», sia delle tipologie di vini non designate con nome di vitigno, sia delle tipologie qualificate con il nome di uno o più vitigni.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare ed il relativo allegato 1, ed il documento unico alla sezione 1.7.

**3. Condizioni ambientali e di coltura dei vigneti**

Viene specificato che le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a IGT «Mitterberg» devono essere quelle tradizionali della zona e, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste nel disciplinare.

Si tratta di una precisazione formale che rimanda alle peculiarità ambientali e colturali della vitivinicoltura locale.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non il documento unico.

**4. Caratteristiche al consumo - novello**

Viene eliminata la tipologia «novello».

Si tratta dell'eliminazione di una tipologia di vini che, da molti anni, non vengono più prodotti e pertanto non sussiste più l'interesse a tenere nel disciplinare tale menzione.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare ed il documento unico alla sezione 1.4.

**5. Caratteristiche al consumo - passito**

Per il Mitterberg Passito, sono stati innalzati i parametri del titolo alcolometrico volumico totale minimo da 14 a 16 % vol e di quello effettivo da almeno 7,00 a 9,00 per rientrare nella categoria Vino ottenuto da uve appassite. Reg. UE 1308/2013, All. 7 parte II.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Si tratta di un adeguamento alla normativa dell'Unione europea dei citati parametri chimico fisici.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare ed il documento unico alla sezione 1.4.

DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Mitterberg

**2. Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

**4. Descrizione dei vini**

*Mitterberg bianco*

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, fruttato, talvolta anche aromatico;

sapore: pieno, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Mitterberg con la menzione di uno o più vitigni a bacca bianca*

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Mitterberg rosso*

colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico;

odore: gradevole, delicato;

sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Mitterberg con la menzione di uno o più vitigni a bacca rossa*

colore: da rosso rubino chiaro a intenso fino a granato carico, caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: morbido, gradevole, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Mitterberg rosato senza o con la menzione di uno o più vitigni*

colore: rosato;

odore: delicato, gradevole, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: non molto di corpo, armonico, elegante, fresco, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Mitterberg frizzante, con o senza la menzione di uno o più vitigni*

spuma: sottile, persistente;

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

profumo: delicato, gradevole, fruttato, caratteristico del vitigno di provenienza;

sapore: secco o amabile, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Mitterberg passito, con o senza la menzione di uno o più vitigni*

colore: caratteristico del vitigno di provenienza;

odore: gradevole, delicato, caratteristico;

sapore: amabile o dolce, pieno, armonico, caratteristico del o dei vitigni di provenienza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	9,00
Acidità totale minima:	3,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche specifiche

Mitterberg

Pratica enologica specifica

Sono consentite le varie tecniche di arricchimento previste dalla normativa comunitaria.

È consentito nella misura massima del 15 % in volume il taglio con mosti o vini, anche provenienti da altre zone di produzione nazionali.

### b. Rese massime:

Mitterberg bianco, rosso e rosato

19 000 chilogrammi di uve per ettaro

Mitterberg con indicazione del vitigno

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica «Mitterberg», comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Bolzano.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

Bronner B.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Diolinoir N.

Johanniter B.

Kerner B.

Lagrein N.

Malvasia N. - Roter Malvasier

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato giallo B. - Muskateller

Moscato rosa Rs. - Rosen muskateller

Muscaris B.

Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Petit manseng B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. - Pinot  
Pinot grigio - Pinot  
Pinot nero N. - Pinot  
Portoghese N. - Portugieser  
Regent N.  
Riesling italico B. - Riesling  
Riesling italico B. - Welschriesling  
Sauvignon B. - Sauvignon blanc  
Schiava N.  
Schiava gentile N. - Mittervernatsch  
Schiava grigia N. - Grauvernatsch  
Schiava grossa N. - Großvernatsch  
Solaris B.  
Souvignier gris B.  
Sylvaner verde B. - Grüner Sylvaner  
Syrah N. - Shiraz  
Tannat N.  
Tempranillo N.  
Teroldego N.  
Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer  
Veltliner B.  
Viogner B.  
Zweigelt N.

#### 8. Descrizione del legame/dei legami

«Mitterberg»

La zona di produzione per il vino IGP Mitterberg è privilegiata dalle vaste zone collinari mirabilmente esposte e dalle caratteristiche del suolo che favoriscono in modo determinante una produzione di livello qualitativo molto alto. Le caratteristiche morfologiche estremamente varie del territorio di produzione creano una molteplicità di microambienti, che permettono la coltivazione di numerosi vitigni, autoctoni e alloctoni. Protetto a nord dalla catena alpina dai venti artici e dal clima freddo atlantico, la zona di produzione si apre a sud all'influsso del caldo benefico proveniente dal Mediterraneo, che si spinge fino all'interno della Val Venosta e della Valle Isarco.

#### 9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

ASSENTI

#### Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15208>

---