Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten"

(Testo approvato con autorizzazione MI.P.A.A.F. ad etichettatura transitoria)

Articolo 1
Denominazione

La indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Base ampelografica

La indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", è riservata ai seguenti vini:
- bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito,
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello,
- rosati, anche nella tipologie frizzante, spumante e passito.

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", bianchi devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati "idonei alla coltivazione" o "in osservazione" rispettivamente per le province di Bolzano e di Trento e per la provincia di Belluno, nella regione Veneto, 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 vitigno Moscato giallo.

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni classificati "idonei alla coltivazione" o "in osservazione" rispettivamente per le province di Bolzano e di Trento e per la provincia di Belluno, nella regione Veneto, 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 vitigno Moscato rosa.

La indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", con la specificazione di uno dei vitigni di cui ai precedenti commi nonché dei vitigni Moscato giallo e Moscato rosa, con l'esclusione:
- per la provincia di Bolzano, dei vitigni Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Veltliner;
- per la provincia di Trento, dei vitigni Lagrein, Riesling italico, Riesling renano, Traminer aromatico, Marzemino, Veltliner, Meunier, Negrara, Trebbiano toscano;

è riservata ai mosti e ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, classificati "idonei alla coltivazione" o "in

osservazione” per le corrispondenti province di Bolzano, Trento e Belluno fino ad un massimo del 15%.

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, recanti la menzione “vino passito” o “passito” non è consentito il riferimento al nome del vitigno o dei vitigni dai quali il vino è stato ottenuto.

Per i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, è consentito il riferimento ai nomi di due vitigni indicati nel presente articolo, con le esclusioni sopra riportate, a condizione che il vino prodotto derivi al 100% dai vitigni indicati e che il vitigno che concorra in quantità minore rispetto all’altro, sia presente in percentuale superiore al 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al comma precedente possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, prodotti nella tipologia novello devono essere ottenuti da vitigni a bacca rossa classificati “idonei alla coltivazione” o “in osservazione” per le corrispondenti province, con prevalenza del vitigno Lagrein, per la provincia di Bolzano e dei vitigni Lagrein e Teroldego da soli o
congiuntamente per la provincia di Trento.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, può essere ottenuto nelle seguenti categorie di prodotto: “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino spumante di qualità del tipo aromatico”.

Il “vino spumante” ed il “vino spumante di qualità” devono essere ottenuti da vini delle seguenti varietà di vite: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Müller Thurgau da sole o congiuntamente.

Il riferimento alle suddette varietà di vite nella designazione e presentazione del prodotto è ammesso:
nel caso di una sola varietà di vite: quando lo spumante è costituito per almeno l’85% da detta varietà;
nel caso di due varietà di vite: a condizione che lo spumante derivi al 100% dai due vitigni indicati e che il vitigno che concorre in misura minore sia presente in percentuale superiore al 15%.

Nel caso in cui non sia indicata alcuna varietà lo spumante deve provenire al 100% da una o più delle suddette varietà.

Il “vino spumante di qualità del tipo aromatico”, anche designato col nome del vitigno “Moscato giallo”, deve essere ottenuto al 100% da mosti o mosti parzialmente fermentati della predetta varietà di vite.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, comprende l’intero territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uve per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", bianchi, rossi e rosati a tonnellate 23 ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con la specificazione di vitigno, ad eccezione del vitigno Moscato rosa per il quale la produzione massima consentita è di 12 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", seguita o meno dal riferimento ad uno o a due vitigni, dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo delle province di Bolzano, Trento e Belluno.
Inoltre, ai sensi dell'art. 6, paragrafo 4, lett. b) del Regolamento CE n. 607/2009, le predette operazioni di vinificazione, ivi comprese le eventuali fasi di frizzantatura e spumantizzazione, possono essere effettuate nella Regione Veneto e nella limitrofa Regione Lombardia, purché le aziende interessate dimostrino al competente Organismo di controllo l'uso tradizionale ed ininterrotto della pratica di vinificazione dei vini IGP "Vigneti delle Dolomiti" o "Weinberg Dolomiten" nelle ultime 5 campagne vitivinicole.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

In conformità alle norme comunitarie e nazionali è consentito, nella misura massima del 15% in volume, il taglio dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 con mosti e vini, anche di altre zone viticole nazionali, purché ottenuti da varietà di vite non aromatiche, classificate "idonee alla coltivazione" o "in osservazione" nelle province di Trento, Bolzano e Belluno.

Lo spumante ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten" deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave. La durata minima del periodo di elaborazione è quella stabilita dalla normativa comunitaria vigente in materia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini ad indicazione geografica tipica “Vigneti delle Dolomiti”, in lingua tedesca “Weinberg Dolomiten”, all’atto dell’immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

“Vigneti delle Dolomiti” bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;
sapore: gradevole, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole e delicato;
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: vinoso, gradevole, talvolta etereo o fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 11,0% vol. per la tipologia “novello”;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” bianco frizzante:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;
sapore: gradevole, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; 9,0% vol. se ottenuto da uve Moscato giallo;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosato frizzante:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole e delicato;
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosso frizzante:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: vinoso, gradevole, talvolta fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” bianco passito:
colore: giallo dorato fino ad ambrato;
odore: gradevole, con note da uva passita;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosato passito:
colore: rosato più o meno intenso, talvolta con tonalità aranciate;
odore: gradevole, con note di uva passita;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” rosso passito:
colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
odore: gradevole con note di uva passita;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol.;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

“Vigneti delle Dolomiti” spumante bianco:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;
odore: gradevole, fine;
sapore: gradevole da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vigneti delle Dolomiti” spumante rosato:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: rosato più o meno tenue;
odore: gradevole, fine;
sapore: gradevole da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,50 % vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vigneti delle Dolomiti” spumante del tipo aromatico, anche designato con il vitigno Moscato giallo:
spuma: vivace ed evanescente;
colore: da giallo paglierino a giallo dorato con riflessi verdolini;
odore: aromatico, fine, gradevole;
sapore: gradevole da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00 % vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

I vini ad indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten" con la specificazione del nome di uno o due vitigni, all'atto della immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del/i vitigno/i.

Qualora vinificati o invecchiati in legno, i vini possono presentare il caratteristico sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi riserva, extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vendemmia tardiva e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Ai sensi dell'art. 14, par. 3, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, l'indicazione geografica tipica "Vigneti delle Dolomiti", in lingua tedesca "Weinberg Dolomiten", può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame:
La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio viticolo ricadente nel territorio amministrativo delle province di Trento, Bolzano e Belluno e rientra nella parte italiana della zona viticola CI-b definita nell'appendice all'allegato XI ter del Reg. CE 1234/2007.
In tali province ricade l'unità geologica e paesaggistica delle "Dolomiti", alle quali la denominazione si richiama, e che nel 2009 è stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio universale dell'Umanità.
L'areale interregionale così delimitato è prevalentemente montuoso o collinare. Secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) il territorio in questione è considerato interamente montano, in quanto presenta solo limitate superfici pianeggianti nel fondovalle (circa il 10%). Le catene montuose si innalzano fino a quote altimetriche di 2700-3900 m s.l.m.
Le valli sono generalmente piccole e strette con versanti ricoperti da foreste che interessano oltre il 70% della superficie. Alcune eccezioni sono rappresentate da vallate più ampie come la Valle dell'Adige, la Valle di Isarco, la Valle del Sarca, la Valle di Cembra nelle quali è presente la coltivazione della vite.
La geologia del territorio è varia in quanto l'area delimitata comprende rilievi montuosi, di significative proporzioni, di origine geologica diversa quali il massiccio granitico dell'Adamello, le

rocce metamorfiche della cresta di confine alpina, il basamento porfirico atesino, i numerosi rilievi di calcare alpino e non da ultimo la dolomia delle “Dolomiti”.
Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano una elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti e quindi dei fattori pedogenetici che ne hanno determinato la formazione.
Per quanto riguarda i versanti pedemontani interessati dall’attività agricola e dalla viticoltura in particolare, i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei generalmente ad elevata pietrosità che determinano buone condizioni di drenaggio ed aerazione. Questi suoli si trovano generalmente su detriti calcarei nelle parti medio-alte di conoidi di deiezione. Nelle parti più basse dei versanti o nelle conche seguono spesso suoli a pietrosità più bassa; in alcune zone pianeggianti si trovano intercalati terreni da accumulo colluviale e terreni su depositi morenici o su ghiaie fluviali.
Non mancano inoltre terreni su diversa matrice geologica come nel caso della Valle di Cembra (porfirici), della Val d’Isarco (metamorfico-cristallini) e della Vallagarina centrale (basaltici).
L’altitudine dei terreni coltivati a vite varia dai 70 agli 800 m s.l.m.
Il clima della regione può essere definito di transizione tra il clima semicontinentale e quello alpino.
A partire dalle fasce altimetriche più basse il clima può essere suddiviso in quattro grandi aree:
- area submediterranea: è la parte relativamente più mite della regione (e quella principalmente interessata dalla viticoltura), con inverni in ogni caso freddi, anche se non come nel resto dei fondovalle, ed estati calde mitigate da moderate brezze;
- area subcontinentale: rappresenta la parte di territorio ubicata a quote intermedie (in parte interessata dalla viticoltura) caratterizzata da un clima di transizione con inverni più rigidi ed estati più fresche;
- area continentale: valli alpine con inverni rigidi, estati brevi e piuttosto piovose;
- area alpina: aree sopra i 1800/1900 m s.l.m. con nevi che permangono a lungo durante l’anno.
Le precipitazioni variano, anche sensibilmente, in relazione alla fascia altimetrica.
Nell’area sub mediterranea le precipitazioni sono in media di 1000 mm. Le distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi prevalentemente nel periodo primaverile e autunnale.

Fattori umani rilevanti per il legame:
Coltivazione della vite e produzione di vino fanno da sempre parte del bagaglio culturale della regione; lo testimoniano numerosi ritrovamenti archeologici e documenti storici che coprono un arco temporale che va dall’Età del Bronzo ai giorni nostri.
La coltivazione della vite rappresenta nelle province di Trento, Bolzano e Belluno un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio da fenomeni di degrado ambientale e di abbandono. Ciò grazie anche a quei viticoltori che, per affezione e tradizione più che per necessità economica, coltivano tenacemente appezzamenti di modesta dimensioni e talvolta lavorabili solo manualmente. Oltre a tali aziende esistono ovviamente aziende viticole di più considerevole estensione che coltivano la maggior parte della superficie vitata.
Nell’arco di tempo in cui la coltivazione della vite e la storia dell’uomo si sono accompagnate ed intrecciate si sono sviluppati - come è ovvio e naturale - dei legami inscindibili che si trasmettono e rafforzano nella cultura locale. Legami che si ritrovano nelle tradizionali pratiche agronomiche ed enologiche, ma anche in ambiti culturali più ampi (tradizioni, cultura popolare, arte, gastronomia, ecc.).
Le più antiche testimonianze sulla coltivazione della vite nell’area interessata alla I.G.T. “Vigneti delle Dolomiti” risalgono all’età del Bronzo antico (1800-1600 a.C.) e del ferro finale e sono rappresentate dai vinaccioli rinvenuti nell’insediamento palafitticolo di Ledro (TN) e nei dintorni di Bolzano e Merano attribuibili alla cultura Fritzens-Sanzeno. Una innumerevole serie di altri ritrovamenti ci conduce fino alla situla reto-etrusca (IV secolo a.C.) rinvenuta a Cembra (TN) sulla quale è incisa una fra le più estese iscrizioni di epoca etrusca inneggianti al consumo simposiale del vino.

Una ulteriore significativa testimonianza sulla produzione ed il commercio di vini della regione è rappresentata dalla stele funeraria risalente al II-III secolo d.C. dedicata al commerciante di vini trentino P. Tenatius Essimnus e rinvenuta a Passau (Germania).
Risalgono invece al periodo medioevale le prime regole vendemmiali; nel XII secolo furono emessi gli "Statuti di Trento", norme protezioniste della produzione locale mirate ad ostacolare l'introduzione di vini prodotti nelle zone limitrofe.
Nelle “Cronache del Sacro Concilio di Trento” scritte dallo storico Michelangelo Mariani nel 1670 viene inoltre riportata una precisa descrizione della produzione vinicola e della sua importanza sull’economia locale che l’autore così sintetizza:
<<..... tutto o quasi il territorio del Trentino (toltone alcune montagne e le valli che non hanno vigne) produce vini stimabili, sì li bianchi come li rossi, con effetto però costante, vino che venendo quasi tutto in pendici, fa credere veramente che: “Baccus amat Colles” e maturando per lo più a riverbero di suolo non men che di Sole, ha qualità di non offendere, chi non l’abusa a forza di quantità (…) insomma, per quanto veggo, questo è il paese del vino naturalmente, tanto che corre il detto: “grano per tre mesi e vino per tre anni”>>.
Una svolta decisiva alla viticoltura ed all’enologia regionale è stata impressa, nel 1874, con la costituzione dell’Istituto Agrario di S. Michele all’Adige.
Per quanto concerne l’aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori: base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area di produzione e quelli in osservazione, dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative (Allegato 1);
forme di allevamento: sono quelle tradizionali della zona: pergola semplice, pergola doppia, forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l’adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all’esigenza di agevolare l’esecuzione delle operazioni colturali, sia all’obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
pratiche relative all’elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’influenza dell’ambiente geografico sui vitigni costituenti la base ampelografica dei vini. I vini presentano parametri chimico-fisici su valori equilibrati, in particolare per quanto riguarda il rapporto acidità/alcol. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica, tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell’ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.
Le caratteristiche organolettiche, oltre ad essere chiaramente riconducibili ai vini dell’area, sono quelle proprie dei vitigni da cui i vini sono stati ottenuti.

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Gli elementi di interazione causale fra la zona geografica ed il prodotto sono già descritti alle lettere a) e b).
Si ribadisce tuttavia che il legame causale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall’influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell'appendice all'Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trento – Via Calepina, 13 - 38122 Trento (di seguito CCIAA).
La C.C.I.A.A. di Trento è Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).