

SCHEMA DOCUMENTO UNICO PER DOMANDE PROTEZIONE NUOVE DOP/IGP
(estratto dal sistema informatico *e-Ambrosia* della Commissione UE)

Copertina (indicazione obbligatoria)

1. Nome/i da registrare	"LAGO DI CALDARO" o "KALTERERSEE"
Lingua	Italiano e tedesco / italienisch und deutsch
Paese/i richiedente/i	Italia

Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
---------------------------------------	---

2. Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino

3. Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") anche con la menzione classico e/o riserva
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla. Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. I parametrici chimico-fisici da descrivere sono quelli che non figurano nella sottostante griglia, quali Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) ed Estratto non riduttore minimo (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 volumico totale massimo (% vol)	_____
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10,50% vol. con la menzione riserva 11,5% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	_____
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	_____
Titolo - Nome del prodotto	"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva

Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla. Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. I parametrici chimico-fisici da descrivere sono quelli che non figurano nella sottostante griglia, quali Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) ed Estratto non riduttore minimo (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 volumico totale massimo (% vol)	_____
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00% vol.; con la menzione riserva 11,5 % vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	_____
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	_____
Titolo - Nome del prodotto	"Lago di Caldaro"(in lingua tedesca "Kalterersee") scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" anche con la menzione Classico e/o riserva
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla. Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. I parametrici chimico-fisici da descrivere sono quelli che non figurano nella sottostante griglia, quali Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) ed Estratto non riduttore minimo (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 volumico totale massimo (% vol)	_____
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,50% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	_____
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	_____

Titolo - Nome del prodotto	"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" classico superiore anche riserva
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino, da chiaro a medio; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. I parametri chimico-fisici da descrivere sono quelli che non figurano nella sottostante griglia, quali Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) ed Estratto non riduttore minimo (g/l). Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	_____
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,00% vol.
Acidità totale minima (g/l)	4,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	_____
Tenore massimo di anidride solforosa totale (mg/l)	_____

4. Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche	Si
---------------------------------------	----

Titolo	Vinificazione e invecchiamento
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» (in lingua tedesca «Kalterersee»), ivi compreso l'invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della zona geografica delimitata. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, tali operazioni sono consentite nell'ambito dell'intero territorio delle Province autonome di Bolzano e Trento. Per i vini con menzione «riserva» è previsto un periodo minimo di invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve.

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") anche riserva
Resa massima	14.000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto anche riserva
Resa massima	14.000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") classico anche riserva
Resa massima	14.000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva
Resa massima	14000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico anche riserva
Resa massima	14.000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico superiore anche riserva
Resa massima	14000
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") classico anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico superiore anche riserva con UGA
Resa massima	10.500
	Chilogrammi di uve per ettaro

5. Zona geografica delimitata

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	La zona di produzione del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è costituita dai territori di produzione delimitati con decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931, nonché dai territori ad essi vicini. Tale zona - che comprende in parte i territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Nalles, Andriano, Magrè all'Adige, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo in provincia di Bolzano ed in parte i territori dei comuni di Roverè della Luna, Mezzocorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra in provincia di Trento. Così come delimitata nel disciplinare allegato.
---	--

6. Varietà principali di uve da vino

Varietà principali di uve da vino	Schiava Grossa N Schiava Grigia N Schiava Gentile N
--------------------------------------	---

7. Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	Lago di Caldaro” (in lingua tedesca “Kalterersee”)
Breve descrizione	La zona della DOP “Lago di Caldaro” (in lingua tedesca “Kalterersee”) è situata prevalentemente nell’area dell’Oltradige, tra le pendici della Mendola e le colline del versante occidentale della Valle dell’Adige, tra Bolzano e Termeno, con estensione anche in alcuni comuni limitrofi della provincia di Trento. Il cuore della denominazione è l’area attorno al Lago di Caldaro, che esercita un’influenza determinante sul microclima, conferendo al territorio un’impronta temperato-mediterranea. Comuni storicamente vocati quali Caldaro sulla Strada del Vino e Appiano sulla Strada del Vino rappresentano il nucleo tradizionale della viticoltura locale.

	L'area beneficia della protezione alpina dai venti freddi settentrionali e degli influssi miti meridionali. Le circa 1.800 ore di sole annue e una temperatura media prossima ai 18 °C garantiscono condizioni idonee alla maturazione regolare delle uve, con assenza di marcati sbalzi termici e inverni non eccessivamente rigidi. I suoli sono caratterizzati da elevata variabilità geologica: terreni ghiaiosi di origine glaciale sui pendii collinari; depositi morenici e fluviali; substrati vulcanici a base di porfido rosso misto ad argilla e sabbia nell'area di Caldaro; suoli calcareo-dolomitici nella porzione meridionale. Si tratta di terreni generalmente ben drenati, moderatamente poveri di sostanza organica e con buona aerazione, condizioni che favoriscono lo sviluppo di apparati radicali profondi e una maturazione equilibrata delle uve. La viticoltura nell'area è attestata fin dal V secolo a.C. e si è consolidata nei secoli attraverso la commercializzazione verso l'area germanica e l'Italia settentrionale. Dal 1905, con la nascita delle cantine sociali e delle aziende organizzate lungo la Strada del Vino, la produzione vitivinicola ha assunto un ruolo centrale nell'economia e nella struttura sociale del territorio. La base ampelografica è costituita dai vitigni tradizionalmente coltivati nell'area, con prevalenza della Schiava, varietà storicamente adattata al microclima dell'Oltradige e particolarmente espressiva nei terreni prossimi al lago. Le forme di allevamento tradizionali, in particolare la pergola altoatesina – oggi in parte affiancata dalla spalliera – garantiscono adeguata protezione dei grappoli, corretta esposizione e gestione agronomica razionale. Le pratiche enologiche adottate sono quelle tradizionalmente consolidate per la vinificazione di vini tranquilli, finalizzate alla valorizzazione dell'espressione varietale e territoriale. Le condizioni pedoclimatiche sopra descritte incidono in modo determinante sulle caratteristiche qualitative del vino DOP "Lago di Caldaro". L'elevata insolazione, la mitigazione termica del lago e la natura minerale dei suoli favoriscono una maturazione completa ma non eccessiva, preservando freschezza e finezza aromatica. Il vino si distingue per profilo fruttato con note di ciliegia e lampone, accompagnate da tipici sentori di mandorla amara e violetta; presenta struttura
--	---

	equilibrata, tannini morbidi e acidità gradevole, risultando armonico e di pronta bevibilità. L'interazione tra ambiente naturale e fattori umani determina pertanto un prodotto con caratteristiche analitiche e organolettiche riconoscibili e costanti, strettamente attribuibili all'ambiente geografico di produzione. Il radicamento storico della viticoltura, la continuità delle pratiche colturali e l'adattamento della varietà Schiava alle specifiche condizioni climatiche e pedologiche dell'area costituiscono gli elementi essenziali del legame causale tra territorio e tipicità del vino "Lago di Caldaro".
--	---

8. Ulteriori condizioni

	Si
--	----

Se indicato "sì", procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	Obbligo di imbottigliamento nella zona di vinificazione
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare	Imbottigliamento nella zona geografica delimitata
Descrizione della condizione	Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» (in lingua tedesca «Kalterersee») devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui alla sezione "Pratiche di vinificazione". Tale prescrizione è prevista al fine di salvaguardare la qualità del prodotto, garantirne l'origine e assicurare la tempestività, l'efficacia e l'economicità dei controlli. Il trasporto del vino sfuso al di fuori della zona di produzione può esporre il prodotto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, con possibili ripercussioni sui parametri analitici previsti dal disciplinare e sulle caratteristiche organolettiche. Tali rischi aumentano in funzione della distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine consente di limitare le movimentazioni del prodotto, preservandone le caratteristiche qualitative e garantendo il mantenimento dell'identità della denominazione. La concentrazione delle operazioni nella zona di produzione permette inoltre all'Organismo di

	controllo competente di programmare e svolgere le attività ispettive con maggiore efficacia, assicurando che siano imbottigliate esclusivamente partite conformi al disciplinare e offrendo al consumatore adeguate garanzie di autenticità. Ai sensi della normativa nazionale vigente, sono fatte salve eventuali situazioni pregresse. Le imprese che abbiano effettuato l'imbottigliamento del vino «Lago di Caldaro» («Kalterersee») per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore dell'obbligo, possono ottenere specifica autorizzazione ministeriale per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata, previa presentazione di idonea documentazione comprovante il diritto acquisito.
--	---

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	NO
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	
Lingua domanda	Italiano
Protezione nazionale provvisoria richiesta	No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

2. Contatti

Dettagli richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente		Consorzio Vini Alto Adige
Status giuridico dimensione e composizione (in caso di persone giuridiche)		Consorzio
Indirizzo	Nazionalità	Italiana
	Numero civico	15
	Via	F. Crispi
	Codice postale	39100

	Località	Bolzano
	Paese	Italia
	Telefono	0039 0471 978528
	e-mail	info@vinialtoadige.com

Dettagli intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome intermediario		<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Indirizzo	Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli parti interessate (indicazione obbligatoria: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo parte interessata		Provincia Autonoma di Bolzano
Status giuridico, dimensione e composizioni (in caso di persone giuridiche)		Ente pubblico provinciale
Nazionalità		Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata		La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia Autonoma di Bolzano
Indirizzo	Numero civico	6
	Via	Brennero
	Codice postale	39100
	Località	Bolzano
	Paese	Italia
	Telefono	0039 0471 415080
	e-mail	Frutti-viticultura@provincia.bz.it

Nome e titolo parte interessata		Provincia Autonoma di Trento
Status giuridico, dimensione e composizioni (in caso di persone giuridiche)		Ente pubblico provinciale
Nazionalità		Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata		La zona di produzione della denominazione ricade in parte sul territorio della Provincia Autonoma di Trento
Indirizzo	Numero civico	3
	Via	Trener
	Codice postale	38100
	Località	Trento

	Paese	Italia
	Telefono	0039 0461 495782
	e-mail	serv.politichesvilupporurale@provincia.tn.it

Dettagli delle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente		<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Indirizzo	Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
	e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Dettagli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome organismo di controllo		C.C.I.A.A. di Bolzano
Tipo di organismo di controllo		Pubblico
Indirizzo	Numero civico	60
	Via	Alto Adige
	Codice postale	39100
	Località	Bolzano
	Paese	Italia
	Telefono	0039 0471 945600
	e-mail	agri@camcom.bz.it

3. Menzioni tradizionali

Punto a)

Menzione ai sensi dell'art. 112, lett. a) del Reg. (UE) 1308/2013
Denominazione di Origine Controllata (DOC)
La denominazione "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") è una Denominazione di Origine Controllata, come previsto dal disciplinare vigente

Punto b)

Indicare le eventuali menzioni ai sensi dell'art. 112, lett. b) del Reg. (UE) 1308/2013

4. Zona NUTS (indicazione facoltativa)

- Classico (in lingua tedesca: *klassisches Ursprungsgebiet* o *klassisch*) anche riserva
 - Classico Superiore anche riserva
 - Scelto (in lingua tedesca: *Auslese*) anche riserva
 - Scelto Classico anche riserva
 - Scelto Classico Superiore anche riserva
- Inoltre:
- è consentita la menzione “Vigna” (ove ne ricorrano le condizioni).
 - è ammessa l’eventuale indicazione dell’Unità Geografica Aggiuntiva (UGA) “Spiegel”, nei comuni, già presenti nella zona di produzione del vigente disciplinare, di Caldaro, Termeno e Vadena (con obbligo di pittogramma previsto dal disciplinare).

La zona di produzione ricade nelle seguenti aree NUTS:

- **ITD10 – Provincia Autonoma di Bolzano**
- **ITD20 – Provincia Autonoma di Trento**

5. Varietà secondaria/e di uve da vino

Varietà secondarie di uve da vino	Oltre alle varietà principali Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia sono ammesse varietà secondarie, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca rossa, di colore analogo, idonei alla coltivazione nelle Province Autonome di Bolzano e Trento
-----------------------------------	--

6. Documenti giustificativi

Disciplinare del prodotto

--

Prova della protezione nel paese d’origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	- Decreto del Presidente della Repubblica 23 marzo 1970 (GU n. 115 del 09.05.1970) - Successive modifiche con: ○ DPR 22.09.1981 ○ DM 03.08.1993 ○ DM 31.05.2002 ○ DM 06.08.2010 ○ DM 30.11.2011 ○ DM 07.03.2014 - Pubblicazione sul sito ufficiale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ora MASAF).
----------------	---

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

7. Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
------	------------------------------------

ALLEGATO III B

SCHEMA PER DOMANDE MODIFICA DISCIPLINARI DOP/IGP
(estratto dal sistema informatico *e-Ambrosia* della Commissione)

1. Indicazioni generali, tipo di modifica, descrizione e motivi della modifica

Copertina (indicazione obbligatoria)

Nome/i della DOP/IGP	“Lago di Caldaro” o «KALTERERSEE»
Lingua	Italiano - Tedesco
Paese/i richiedente/i	ITALIA
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	NO
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	
Lingua domanda	Italiano

Tipo di modifica (indicazione obbligatoria)

Tipo di modifica	Modifica dell’Unione
------------------	----------------------

Descrizione e motivi della modifica

Descrizioni e motivi della modifica	Eliminazione della denominazione alternativa “Caldaro”, in lingua tedesca “Kalterer”
	La modifica consiste nella eliminazione della possibilità di utilizzare la denominazione alternativa “Caldaro” (in lingua tedesca “Kalterer”). I motivi della modifica sono quelli di garantire maggiore chiarezza giuridica, univocità della denominazione di origine e coerenza con la delimitazione territoriale e con la descrizione del legame con l’ambiente geografico. La modifica consente inoltre di uniformare la comunicazione della DOC, evitando possibili ambiguità interpretative e assicurando un più efficace sistema di tutela e controllo.

	Sono interessati dalla modifica (i) l'intestazione del disciplinare, l'art. 1 e tutti gli articoli che contengono il riferimento alla denominazione che, prima della modifica, contenevano anche il riferimento alla denominazione alternativa Caldaro (in lingua tedesca "Kalterer") ora soppressa. La modifica interessa la Sezione 1 "Denominazione/i" del Documento Unico.
--	--

Tipo di modifica (indicazione obbligatoria)

Tipo di modifica	Modifica dell'Unione
------------------	----------------------

Descrizione e motivi della modifica

Descrizioni e motivi della modifica	Operazioni di imbottigliamento da effettuare solo nella zona di vinificazione.
	La modifica consiste nella previsione dell'obbligo di esecuzione delle operazioni d'imbottigliamento dei vini della DOC "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca «Kalterersee») solo nella zona di vinificazione come delimitata all'art. 3, salvo la possibilità, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province autonome di Bolzano e Trento. I motivi della modifica sono di salvaguardare la qualità dei vini, garantire l'origine ed assicurare la tempestività, l'efficacia ed economicità dei controlli. Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino "Lago di Caldaro", che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimicofisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore). Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca «Kalterersee»),

	consentono di effettuare l’imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare. L’imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione. Infatti, l’Organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le aziende interessate al momento dell’imbottigliamento del vino a denominazione di origine “Lago di Caldaro” (in lingua tedesca «Kalterersee»), in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino “Lago di Caldaro” (in lingua tedesca «Kalterersee») siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all’autenticità del vino confezionato. Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l’imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l’esercizio dell’imbottigliamento del vino “Lago di Caldaro” (in lingua tedesca «Kalterersee») per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l’entrata in vigore della modifica che introduce l’obbligo di imbottigliamento in zona. La modifica riguarda l’articolo 5 del disciplinare (Norme per la vinificazione e imbottigliamento). La modifica riguarda la sezione 8 del Documento Unico.
--	--

Tipo di modifica

Tipo di modifica	Modifica ordinaria che modifica il documento unico
------------------	--

Descrizione e motivi della modifica

Descrizioni e motivi della modifica	Inserita la menzione riserva per i vini “Lago di Caldaro”
	La menzione “riserva” viene introdotta anche per i vini: “Lago di Caldaro” anche riserva; “Lago di Caldaro” scelto anche riserva; “Lago di Caldaro” classico anche riserva; “Lago di Caldaro” classico superiore anche riserva; “Lago di Caldaro” scelto classico anche riserva; “Lago di Caldaro” scelto classico superiore anche riserva; “Lago di Caldaro” anche riserva con uga; “Lago di Caldaro” scelto anche riserva con uga; “Lago di Caldaro” classico anche riserva con uga; “Lago di Caldaro” classico superiore anche riserva con uga; “Lago di Caldaro” scelto classico anche riserva con uga; “Lago di Caldaro” scelto classico superiore anche riserva con uga. L’introduzione della menzione riserva è motivata dal fatto che la lunga esperienza ha dimostrato la qualità e la longevità elevata - spesso sconosciuta in passato - dei vini “Lago di Caldaro”. Per dare un valore aggiunto a queste qualità durevoli, i vini possono essere destinati a “riserva” con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a partire dal 1° ottobre dell’anno della vendemmia, purchè presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5 %vol. Ultimamente nei vini “Lago di Caldaro” si nota di frequente una notevole capacità d’invecchiamento, se vinificati ai fini di un consumo posteriore a due anni. Di recente, anche in annate mediocri, si nota un notevole aumento della gradazione zuccherina. Questo è dovuto, oltre che al cambiamento climatico, alle severe operazioni di correzione della resa tramite diradamento dei grappoli, ad una scelta accurata del periodo di vendemmia, nonché ad un lavoro di selezione accurato durante la raccolta. Sono interessati dalla modifica (i) l’articolo 1 – Denominazione e vini (inserimento della menzione “anche riserva” per tutte le tipologie - estensione della denominazione alle versioni con UGA); (ii)

	l'articolo 4 – Norme per la viticoltura (introduzione di rese e titoli alcolometrici naturali minimi differenziati per tipologie “anche riserva” e tipologie “anche riserva con UGA” - parametri rese massime per le versioni riserva) -articolo 5 – Norme per la vinificazione (introduzione del nuovo comma per i vini con menzione riserva è previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni dal 1° ottobre dell’anno di raccolta); l'articolo 6 – Caratteristiche al consumo (inserimento di titoli alcolometrici totali minimi più elevati per le versioni riserva - adeguamento delle schede analitiche per distinguere riserva/non riserva); l'articolo 7 – Designazione e presentazione (eliminazione del divieto generale di utilizzo del termine “riserva”). Sono interessate dalla modifica (i) la sezione 3 del Documento Unico “Descrizione di vini”; (ii) la sezione 4 del Documento Unico “Pratiche di vinificazione” e rese massime.
--	--

Tipo di modifica

Tipo di modifica	Modifica ordinaria che modifica il documento unico
------------------	--

Descrizione e motivi della modifica

Descrizioni e motivi della modifica	Introdotta l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva Spiegel per i vini DOC “Lago di Caldaro”
	È ammessa l'eventuale indicazione dell'Unità Geografica Aggiuntiva (UGA) “Spiegel”, nei comuni di Caldaro, Termeno e Vadena (con obbligo di pittogramma previsto dal disciplinare). La modifica introduce la possibilità di indicare in etichetta l'Unità Geografica Aggiuntiva (UGA) “Spiegel” per i vini DOC “Lago di Caldaro”, limitatamente a una porzione del territorio <u>già compresa nella zona delimitata della denominazione</u> nei comuni di Caldaro, Termeno e Vadena. L'indicazione è meramente facoltativa e non incide sui requisiti essenziali della DOC (nome protetto, categorie di prodotto, caratteristiche analitiche e organolettiche, condizioni di produzione e legame con l'ambiente geografico), ma mira a rendere più puntuale e trasparente l'informazione sull'origine delle uve, valorizzando

	un'area storicamente riconosciuta e tecnicamente omogenea (microclima e morfologia). Le produzioni massime di uve ammesse per i vini "Lago di Caldaro" con indicazione dell'UGA sono inferiori rispetto alle produzioni massime per vini senza indicazione dell'UGA. Sono interessati dalla modifica (i) l'articolo 1 – Denominazione e vini; (ii) l'articolo 4 – Norme per la viticoltura; l'articolo 7 – Designazione e presentazione. E' interessata dalla modifica la sezione II – Altre informazioni – punto 3 (menzioni tradizionali) – punto b) del Documento Unico.
--	---

Tipo di modifica

Tipo di modifica	Modifica ordinaria che modifica il documento unico
------------------	--

Descrizione e motivi della modifica

Descrizioni e motivi della modifica	Inserita la menzione "vigna" per i vini "Lago di Caldaro"
	Nella designazione dei vini Laga di Caldaro DOC può essere utilizzata la menzione "vigna", anche accompagnata con l'indicazione dell'Unità Geografica Aggiuntiva. La modifica è finalizzata a consentire, per la denominazione, l'utilizzo della menzione facoltativa "vigna", con possibilità di accompagnamento dell'indicazione dell'Unità Geografica Aggiuntiva (UGA), al fine di: (i) rafforzare il legame con l'origine geografica, valorizzando specifiche particelle vitate caratterizzate da peculiari condizioni pedoclimatiche; (ii) migliorare la precisione e la trasparenza informativa verso il consumatore attraverso una più puntuale identificazione dell'origine delle uve; (iii) consentire una maggiore qualificazione e segmentazione dell'offerta, favorendo la valorizzazione di produzioni provenienti da vigneti delimitati; (iv) allineare il disciplinare alla normativa nazionale vigente in materia di menzioni geografiche e indicazioni di vigneto; (v) accrescere la competitività della denominazione, anche nei mercati esteri, attraverso strumenti di valorizzazione riconosciuti a livello europeo.

	E' interessato dalla modifica l'articolo 7 – Designazione e presentazione. E' interessata dalla modifica la sezione II – Altre informazioni – punto 3 (menzioni tradizionali) – punto b) del Documento Unico.
--	---

Tipo di modifica (indicazione obbligatoria)

Tipo di modifica	Modifica ordinaria che non modifica il documento unico
------------------	--

Descrizione e motivi della modifica

Descrizioni e motivi della modifica	Introdotta la possibilità di mettere al consumo il vino DOC Lago di Caldaro anche in bottiglie da 0,5 litri (non del tipo “UNI”) oppure da 5 litri.
	Oltre all'immissione in consumo in bottiglie di vetro di capacità nominale da 0,375 litri oppure da 0,750 litri oppure nei rispettivi multipli è introdotta la possibilità di utilizzare bottiglie di vetro da 0,5 litri (non del tipo "uni") oppure da 5 litri. L'introduzione dei formati da 0,5 litri (non “uni”) e da 5 litri non altera la natura del prodotto e, al contempo, risponde ad esigenze di mercato e tradizione locale, migliorando la competitività della denominazione. La modifica interessa l'articolo 8 del Disciplinare Lago di Caldaro (Confezionamento). La modifica non riguarda il Documento Unico.

Tipo di modifica (indicazione obbligatoria)

Tipo di modifica	Modifica ordinaria che non modifica il documento unico
------------------	--

Descrizione e motivi della modifica

Descrizioni e motivi della modifica	Disciplinato il posizionamento delle menzioni tradizionali previste nel disciplinare
	Viene specificato che le menzioni tradizionali previste nel presente disciplinare devono essere riportate sotto la denominazione Lago di Caldaro. La modifica è finalizzata a garantire chiarezza e correttezza dell'informazione al consumatore, assicurando che le menzioni tradizionali previste dal disciplinare siano riportate in posizione

	subordinata rispetto alla denominazione “Lago di Caldaro”, quale elemento identificativo primario della DOC. Tale previsione rafforza la tutela della denominazione, assicura uniformità applicativa tra gli operatori e garantisce piena conformità alla normativa unionale in materia di etichettatura dei vini a denominazione di origine protetta. La modifica interessa l’articolo 7 del Disciplinare Lago di Caldaro (Designazione e presentazione). La modifica non riguarda il Documento Unico.
--	--

Tipo di modifica (indicazione obbligatoria)

Tipo di modifica	Modifica ordinaria che non modifica il documento unico
------------------	--

Descrizione e motivi della modifica

Descrizioni e motivi della modifica	Aggiornati i riferimenti alla Legislazione Europea
	I riferimenti contenuti nel disciplinare alla normativa europea che negli anni è stata abrogata sono stati eliminati e sostituiti con le nuove norme emanate in ambito UE. I motivi della modifica sono quelli di aggiornare il disciplinare con i riferimenti alla normativa europea vigente. La modifica interessa l’articolo 7 (Designazione e presentazione) e l’articolo 10 ((Riferimenti alla struttura di controllo) del Disciplinare Lago di Caldaro. La modifica non riguarda il Documento Unico.

Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
--	------------------------------------