

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	«Alto Adige» o «dell'Alto Adige» (in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler»)
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	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> No
Lingua domanda	Italiano

Tipo di modifica (indicazione obbligatoria)

Tipo di modifica (*)	Modifiche ordinarie che, dove specificato, modificano il documento unico
----------------------	--

Descrizione e motivi della modifica (indicazione obbligatoria)

Descrizioni e motivi della modifica (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario) (*)	1. Specificazione di Vino Spumante di Qualità per tutte le tipologie «Spumante» Alto Adige previste dal disciplinare
	Viene resa esplicita la necessità che la tipologia Spumante debba sempre rispettare le caratteristiche del Vino Spumante di Qualità (vsq) come previsto dal Regolamento (UE) n. 1308/2013 (Allegato VII – Parte 2 – punto 5). Si tratta di una modifica solo formale ed esplicativa considerato che il titolo alcolometrico minimo per le varie tipologie già previsto dal precedente disciplinare era proprio del Vino Spumante di Qualità. Motivi Il motivo della modifica è quello di rendere esplicita nel disciplinare la tipologia Vino Spumante di Qualità introdotta dal Regolamento (UE) n. 1308/2013. La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare e non modifica il documento unico che già

	comprende la categoria 5. Vino Spumante di qualità.
Descrizioni e motivi della modifica	2. Introduzione della tipologia «Rosato» per l'Alto Adige Spumante Pinot nero
	Viene introdotta la tipologia «Rosato» per l'Alto Adige Spumante Pinot Nero. Motivi Il motivo della modifica è che il vino Rosato è una tipologia estremamente importante e la possibilità di rivendicarlo per la tipologia Alto Adige Spumante Pinot nero rientra nelle dinamiche strategiche di valorizzazione della denominazione. La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	3. Esplicitato che la tipologia «Alto Adige Bianco» deve essere utilizzata senza menzione del vitigno
	E' stato reso esplicito che la tipologia Alto Adige Bianco in lingua tedesca «Weiss», anche passito o vendemmia tardiva o riserva non prevede la menzione del vitigno. Motivi Il motivo della modifica è di semplice specificazione. La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	4. Inserita la tipologia «Rosso» («Rot») anche nella menzione «riserva»
	E' stata inserita la tipologia «Rosso», in lingua tedesca «Rot», prevista anche nella menzione «riserva». Motivi Il motivo della modifica è che il vino rosso è una tipologia estremamente importante e la possibilità di rivendicarlo per la tipologia Alto Adige rientra nelle dinamiche strategiche di valorizzazione della denominazione. La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 4 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini) ed il punto 5 (Rese massime).
Descrizioni e motivi della modifica	5. Uso della menzione «Riserva» per alcuni vitigni della sottozona «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten»
	Viene prevista la menzione «Riserva» anche per le tipologie Müller Thurgau, Schiava (o Schiava Grossa o Schiava Gentile), Schiava Grigia e per la denominazione «Alto Adige» sottozona «Colli di

	Bolzano» o «Bozner Leiten» Motivi Il motivo della modifica è la volontà di tener conto delle evoluzioni tecniche di produzione che hanno portato all'abitudine di commercializzazione, anche delle tipologie Müller Thurgau, Schiava (o Schiava Grossa o Schiava Gentile), Schiava Grigia e della denominazione «Alto Adige» sottozona «Colli di Bolzano» o «Bozner Leiten», dopo diversi anni di invecchiamento. Nel corso degli anni, nelle denominazioni in oggetto, si è accertata una notevole capacità d'invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo; anche in annate mediocri si è notato un notevole aumento della gradazione zuccherina 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. All'aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell'estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l'invecchiamento dei vini. L'uso della menzione «Riserva» consente la miglior valorizzazione dei vini mettendone in risalto le doti di longevità. La modifica riguarda gli artt. 1 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini)
Descrizioni e motivi della modifica	6. Introduzione denominazioni alternative e possibilità di rivendicare la menzione del vitigno Schiava e la menzione Riserva per la denominazione «Alto Adige» sottozona «Meranese di Collina» Per individuare la sottozona «Meranese di Collina» vengono previsti i termini alternativi «Meranese Burggraviato» e «Meraner Burggräfler» che si aggiungono ai termini già previsti «Meranese», «Meraner» e «Meraner Hügel». Viene inoltre introdotta la possibilità di menzionare il vitigno «Schiava» e di utilizzare la menzione «Riserva». Motivi

	Il motivo della modifica è, per quanto riguarda i termini alternativi, di adeguare il disciplinare alle dizioni comunemente utilizzate per individuare la sottozona. La specificazione del vitigno Schiava, coerente con le evoluzioni tecniche, consente la valorizzazione della denominazione mentre l'uso della menzione «Riserva» consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità. La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 3 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	7. Introduzione denominazioni alternative e possibilità di rivendicare la menzione Riserva per la denominazione «Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena» Per individuare la sottozona «Santa Maddalena» vengono previsti i termini alternativi «Sankt Magdalener» e «S. Maddalena» che si aggiungono al termine alternativo già previsto «St. Magdalener». Viene inoltre introdotta la possibilità di menzionare la menzione «Riserva». Motivi Il motivo della modifica è, per quanto riguarda i termini alternativi, di adeguare il disciplinare alle dizioni comunemente utilizzate per individuare la sottozona. La specificazione della menzione «Riserva» consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità. La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 3 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	8. Introduzione della menzione «Riserva» per il Müller Thurgau sottozona «Terlano» o «Terlaner» e sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» Con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Terlano» o «Terlaner» e sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» viene prevista la menzione Riserva anche per il Müller Thurgau. Motivi Nel corso degli anni, nelle denominazioni in oggetto, si è accertata una notevole capacità d'invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo; anche in annate mediocri si è notato un notevole aumento della gradazione zuccherina 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. All'aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell'estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l'invecchiamento dei vini. La specificazione della menzione «Riserva» consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità. La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 3 e 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	9. Nuove tipologie di vini con riferimento alla sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» Con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» sono introdotte le seguenti integrazioni alle tipologie di vini: - Prevista la menzione «Riserva» anche per la tipologia Müller Thurgau; - Introdotta la tipologia Bianco in lingua tedesca «Weiss», anche riserva; - Introdotta la tipologia Pinot Bianco anche passito o vendemmia tardiva o riserva; - Introdotta la tipologia Chardonnay anche passito o vendemmia tardiva o riserva; - Introdotta la tipologia Sauvignon anche passito o vendemmia tardiva o riserva; - Introdotta la menzione «riserva» per la tipologia «Klausner Laitacher». Motivi La specificazione della tipologia Bianco (in lingua tedesca «Weiss») e la possibilità di menzione dei vitigni Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon, coerente con le evoluzioni tecniche, consente la valorizzazione della denominazione. L'uso della menzione «Riserva», coerente con le evoluzioni tecniche e gli usi che si sono affermati nel consumo, consente la miglior valorizzazione dei vini mettendone in risalto le doti di longevità. La modifica riguarda gli artt. 1, 2, 3 e 6 del Disciplinare e modifica il documento unico al punto 4 (Descrizione dei vini) e nella parte 5

	(Rese massime).
Descrizioni e motivi della modifica	10. Uso della menzione «Riserva» per il vitigno Schiava della sottozona «Valle Venosta» o «Vinschgau» Con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Venosta» o «Vinschgau» si prevede la menzione «Riserva» per la tipologia Schiava. Motivi Nel corso degli anni, nelle denominazioni in oggetto, si è accertata una notevole capacità d'invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo; anche in annate mediocri si è notato un notevole aumento della gradazione zuccherina 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. All'aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell'estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l'invecchiamento dei vini. L'uso della menzione «Riserva», coerente con le evoluzioni tecniche e gli usi che si sono affermati nel consumo, consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità. La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare e non modifica il documento unico (Descrizione dei vini).
	11. Norme di etichettatura dei vini con due o più varietà di vite Vengono specificate le norme da rispettare nell'etichettatura quando, per qualificare le relative tipologie di vini, sono nominate due o più varietà di vite, o i loro sinonimi; prevedendo che devono: a) figurare in ordine decrescente di percentuale rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute; b) rappresentare un quantitativo superiore al 15 % del totale delle uve utilizzate, salvi i casi di indicazione delle varietà nella parte descrittiva per tipologie di vini non qualificate con il nome dei vitigni; c) figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

	Motivi Riportare nel Disciplinare le regole già previste dal T.U. della Vite e del Vino (art. 45). La modifica riguarda l'art. 1 del Disciplinare e modifica il punto 9 del documento unico (Ulteriori condizioni essenziali).
Descrizioni e motivi della modifica	12. Specificazione dei vitigni per la denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» senza sottozona Viene previsto che per la denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» senza sottozona possono essere specificati solo i vitigni previsti dall'art. 1 del Disciplinare quando i vini sono ottenuti dalle uve provenienti dei vigneti aventi in ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Viene prevista la possibilità che concorrano, fino ad un massimo del 15%, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano. Motivi Specificare meglio i vitigni menzionabili e, a seguito delle evoluzioni tecniche, consentire la menzione quando le uve provengono da vigneti che sono per l'85% costituiti da detto vitigno. La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica il punto 5 del documento unico (pratiche di vinificazione).
Descrizioni e motivi della modifica	13. Modifica della composizione varietale dei vigneti aziendali per il vino «Alto Adige Bianco», in lingua tedesca «Weiss» E' prevista, senza menzione del vitigno, l'aggiunta dei vitigni Müller Thurgau e/o Sauvignon, e/o Riesling e/o Silvaner e/o Traminer Aromatico e/o Kerner ai già previsti vitigni Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio. I vitigni devono essere presenti, da soli o congiuntamente, per almeno 80 % (nel vigente per almeno il 75% e nessuna delle due deve superare il 70% del totale). Per la restante parte è prevista la possibilità di far concorrere i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Bolzano (attualmente possono concorrere Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Silvaner e/o Traminer aromatico e/o Kerner). Le suddette indicazioni valgono anche per la tipologia passito o vendemmia tardiva o riserva. Motivi Si tratta di una miglior razionalizzazione dell'uso

	dei vitigni che, in ragione delle conoscenze tecniche acquisite, consente di valorizzare i vigneti aziendali a fini di produzione di vini di qualità. La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	14. Modifica della composizione varietale dei vigneti dai quali devono provenire le uve per la denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» senza sottozona per il vino passito con la specificazione di due vitigni Viene eliminata la possibilità di utilizzare uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la composizione varietale Müller Thurgau e/o Sauvignon e/o Riesling e/o Sylvaner e/o Traminer aromatico e/o Kerner e/o Moscato giallo. Motivi Si tratta di una miglior razionalizzazione dell'uso dei vitigni che, in ragione delle conoscenze tecniche acquisite, consente di valorizzare i vigneti aziendali a fini di produzione di vini di qualità. La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica del punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	15. Specificazione della composizione varietale dei vigneti dai quali devono provenire le uve per la denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» senza sottozona per il vino «Alto Adige Rosso», in lingua tedesca «Rot», senza menzione del vitigno, anche riserva Viene indicato che per il vino «Rosso, in lingua tedesca «Rot», senza menzione del vitigno, anche Riserva devono essere utilizzate uve provenienti da vigneti aziendali con composizione varietale Schiava e/o Lagrein e/o Pinot Nero e/o Merlot e/o Cabernet da sole o congiuntamente per almeno 80 %. Motivi Si tratta di una specificazione della base ampelografica necessaria in conseguenza della introduzione all'art. 1 del Disciplinare della tipologia Rosso in lingua tedesca «Rot». La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	16. Aggiunta dei vitigni Pinot Bianco,

	Chardonnay, Sauvignon alla composizione varietale dei vigneti aziendali dai quali devono provenire le uve per vini «Alto Adige» «Valle Isarco» in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler» Viene previsto che la denominazione «Alto Adige» «Valle Isarco» (in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler») è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, in ambito aziendale, costituiti per almeno l'85% anche dai vitigni della varietà Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon, in aggiunta ai vitigni, già previsti dal vigente Disciplinare, Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Veltliner, Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner e Riesling. Viene confermato che possono essere presenti nei vigneti, per la differenza, altri vitigni a frutto di colore analogo e idonei alla coltivazione per la provincia autonoma di Bolzano. Motivi Si tratta della specificazione della base ampelografica esito della introduzione, all'art. 1 del Disciplinare, delle corrispondenti nuove tipologie di vini con riferimento alla sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler». La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e modifica il punto 5 del documento unico (rese massime).
Descrizioni e motivi della modifica	17. Specifica della base ampelografica per la nuova tipologia «Valle Isarco Bianco» in lingua tedesca «Eisacktal Weiss», anche riserva introdotta con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler» La denominazione «Alto Adige» «Valle Isarco» (in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler») vino Bianco, in lingua tedesca «Weiss», senza menzione del vitigno, anche riserva è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la composizione varietale: Müller Thurgau e/o Silvaner e/o Veltliner e/o Riesling almeno 65 %. Per la restante parte possono concorrere i seguenti vitigni a bacca bianca idonei per la sottozona Valle Isarco: Pinot Grigio, Kerner, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon. Motivi Si tratta della specificazione della base ampelografica esito della introduzione, all'art. 1 del Disciplinare, della tipologia vino Bianco in lingua tedesca «Weiss», anche riserva introdotta

	con riferimento alla denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» o «Eisacktal» o «Eisacktaler». La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	18. Definizione della base ampelografica di ciascuna Unità Geografica Aggiuntiva Viene previsto che, per ciascuna delle «unità geografiche aggiuntive» definite dall'art. 7.2. del Disciplinare, la base ampelografica deve essere definita da specifici vitigni, sia per quanto riguarda la varietà principale che anche per quanto riguarda eventuali varietà complementari. Motivi Si è ritenuto opportuno specificare la base ampelografica per ciascuna UGA al fine di garantire la riconoscibilità enologica e la storicità delle singole UGA introdotte all'art. 7.2 del Disciplinare. La modifica riguarda l'art. 2 del Disciplinare e la sezione «Ulteriori condizioni essenziali» del documento unico
	19. Ampliamento della zona di produzione dei vini a denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» - E' stato inserito il territorio del comune di Trodena nella zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler». - E' stata ampliata la zona coincidente con la sottozona Valle d'Isarco includendovi la frazione del comune di Castelrotto denominata San Osvaldo. Si tratta di un piccolo altipiano collocato tra la Valle d'Isarco ed il Comune di Castelrotto, esposto verso su ovest. - E' stata ampliata la zona coincidente con la sottozona Valle Venosta in coincidenza con la località Juval includendo un vigneto esistente a quota 900 m s.l.m. e consistente in pochi filari. Motivi Il Comune di Trodena si trova nella bassa Atesina e si estende da un'altitudine di 719 m s.l.m. ad un'altitudine di 1836 m s.l.m.. A seguito di specifiche verifiche tecniche evidenziate in apposita relazione si sono ritrovati nel territorio del comune terreni adatti per la coltivazione della vite molto simili ai terreni vitati del vicino comune di Aldino,

	già incluso nell'elenco dei comuni che costituiscono la zona di produzione. Sono da considerarsi adatti alla coltivazione della vite le superfici della frazione di San Osvaldo e ivi si trovano già alcuni vigneti di piccole dimensioni. L'estensione della zona in corrispondenza della località Juval consente l'inserimento di un vigneto esistente ed attualmente illogicamente escluso dalla zona. In linea generale, la Prov. Aut. di Bolzano, con decreto del n. 23707 del 6 dicembre 2023 ha stabilito un parametro agronomico ben definito ed ha vietato la coltivazione della vite in zone che non soddisfano il suddetto parametro. Su una determinata superficie, pertanto, devono sussistere le condizioni minime per poter praticare una viticoltura di qualità economicamente valida. La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).
Descrizioni e motivi della modifica	20. Ridefinizione della zona di produzione della denominazione «Alto Adige» sottozona «Santa Maddalena» in lingua tedesca «Südtirol St. Magdalener o «Sankt Magdalener» Sono stati inseriti i punti cardinali di riferimento delle coordinate presenti nel disciplinare e migliori indicazioni di delimitazione della zona che, attualmente, taglia in due un vigneto esistente. Con la ridefinizione dei confini della zona il vigneto esistente è incluso interamente nella zona. Motivi Si tratta di una ridefinizione minima necessaria per dare sicurezza giuridica ad una situazione esistente. La parte inclusa non si differenzia, dal punto di vista agronomico, dalla parte già compresa nella zona. La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).
Descrizioni e motivi della modifica	21. Miglior specificazione delle zone di produzione delle uve che consentono l'uso della specificazione aggiuntiva «classico» per i vini «Alto Adige Santa Maddalena» in lingua tedesca «Südtirol St. Magdalener o «Sankt Magdalener» Le zone di produzione delle uve che consentono l'uso della specificazione aggiuntiva «classico» per i vini «Alto Adige Santa Maddalena» in lingua tedesca «Südtirol St. Magdalener» o «Sankt

	Magdalener» vengono individuate con riferimento alla zona d'origine più antica, già indicata dal decreto ministeriale del 23 ottobre 1931 (in Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931) concernente la delimitazione del territorio di produzione del vino tipico Santa Maddalena e costituite dalle unità geografiche aggiuntive Prazöll, St. Peter, St. Justina, Leitach e Rentsch. Il riferimento all'ambito delle unità geografiche aggiuntive Prazöll, St. Peter, St. Justina, Leitach e Rentsch sostituisce il precedente riferimento alle frazioni Santa Maddalena, S. Pietro, S. Giustina, Leitago e parte di Rencio. Motivi La nuova delimitazione è basata sulle delimitazioni delle unità geografiche aggiuntive, omonime alle vecchie frazioni, delimitate sulla base delle analisi geomorfologiche e, pertanto, inclusive di vigneti storici oggi esclusi e con esclusione delle aree non vitate. L'estensione della sottozona si riduce notevolmente mentre si amplia di soli 3,62 ettari la superficie vitata che va ad includere i vigneti storicamente presenti in questa zona omogenea. La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e non modifica il documento unico.
Descrizioni e motivi della modifica	22. Ampliamento della zona di produzione dei vini a denominazione «Alto Adige» sottozona «Terlano» in lingua tedesca «Terlaner» E' stato inserito parte del territorio dei comuni di Gargazzone e Postal nella zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione «Alto Adige» sottozona «Terlano» in lingua tedesca «Terlaner» Motivi Si tratta di un allargamento della sottozona che però estende la zona centrale della sottozona oggi delimitata. I pendii a sinistra del fiume Adige nei comuni di Gargazzone e Postal sono un logico proseguimento verso nord della sottozona di produzione oggi esistente. Le condizioni agronomiche sono molto simili. I vigneti oggi esistenti il loco sono ad uva bianca. Non cambiano le condizioni pedologiche e l'esposizione rispetto alla zona più a sud, oggi inclusa nella sottozona. La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).
Descrizioni e motivi della modifica	23. Ampliamento della zona di produzione della

	denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Isarco» in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler» E' stata ampliata la zona coincidente con la sottozona Valle d'Isarco includendovi la frazione del comune di Castelrotto, denominata di San Osvaldo. Si tratta di un piccolo altipiano collocato tra la Valle d'Isarco ed il Comune di Castelrotto, esposto verso su ovest. La modifica comporta un modesto ampliamento della zona della denominazione Alto Adige. Motivi Sono da considerarsi adatti alla coltivazione della vite le superfici della frazione di San Osvaldo e ivi si trovano già alcuni vigneti di piccole dimensioni. La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e, indirettamente e con riferimento alla Denominazione Alto Adige, il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).
Descrizioni e motivi della modifica	24. Ampliamento della zona di produzione della denominazione «Alto Adige» sottozona «Valle Venosta» in lingua tedesca «Südtirol Vinschgau» E' stata ampliata la zona coincidente con la sottozona Valle Venosta in coincidenza con località Juval includendo un vigneto esistente a quota 900 m s.l.m. e consistente in pochi filari. Motivi L'estensione della zona in corrispondenza della località Juval consente l'inserimento di un vigneto esistente ed attualmente illogicamente escluso dalla zona. La modifica riguarda l'art. 3 del Disciplinare e, indirettamente e con riferimento alla Denominazione Alto Adige, il punto 6 del documento unico (zona geografica delimitata).
Descrizioni e motivi della modifica	25. Norme per la viticoltura delle uve delle UGA Viene specificato che relativamente alle Unità Geografiche Aggiuntive il vino dovrà derivare da uve al 100% provenienti dalle singole Unità Geografiche Aggiuntive. Motivi Garantire la riconoscibilità enologica e la storicità delle singole UGA introdotte all'art. 7.2 del Disciplinare. La modifica riguarda l'art. 4 del Disciplinare e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.
Descrizioni e motivi della modifica	26. Modifica del termine per indicare la gradazione minima

	Al fine di indicare la gradazione minima viene fatto riferimento alla gradazione «naturale minima» in sostituzione del precedente riferimento alla «gradazione minimale». Motivi Precisazione terminologica ritenuta tecnicamente più appropriata rispetto a quella attuale. La modifica riguarda l'art. 4 del Disciplinare e non modifica il documento unico.
Descrizioni e motivi della modifica	27. Indicazione resa max a ettaro e gradazione naturale minima Viene specificata la resa max a ettaro e la gradazione naturale minima per i vini, non previsti dal precedente Disciplinare, che rivendicano l'Unità Geografica Aggiuntiva, per le tipologie spumante con l'indicazione del vitigno e per le nuove tipologie Rosso (o Rot) e Bianco (o Weiss). Viene ridotto a 10,5% (dall'attuale 11%) la gradazione naturale minima del vino Alto Adige Pinot Grigio. Motivi Necessità di indicare la resa max a ettaro e la gradazione naturale minima per le tipologie di vino introdotte dalla modifica del Disciplinare e adeguare alle acquisite conoscenze tecniche e scientifiche la gradazione per il vitigno Pinot Grigio Alto Adige. La modifica riguarda gli artt. 4 e 6 del Disciplinare e il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	28. Possibilità di scelta vendemmiale Per i prodotti derivanti dalle superfici vitate iscritte allo schedario viticolo dei vini a denominazione di origine controllata «Alto Adige» in lingua tedesca «Südtirol» o «Südtiroler» è consentita la scelta vendemmiale e l'eventuale successiva scelta di cantina a favore delle denominazioni di origine controllate o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute per la provincia di Bolzano ai sensi della normativa vigente. Motivi Recepimento nel Disciplinare delle regole sulla scelta vendemmiale per i casi di coesistenza, in una stessa area di produzione, di vini a DO e a IG, anche derivanti dagli stessi vigneti previste dall'art. 38 del T.U. del Vino. La modifica riguarda l'art. 4 del Disciplinare e il documento unico (Ulteriori condizioni essenziali).
Descrizioni e motivi della modifica	29. Zona di vinificazione

	Viene specificato che tra le operazioni di vinificazione da eseguirsi all'interno del territorio amministrativo della Provincia Autonoma di Bolzano sono compresi l'invecchiamento obbligatorio e la spumantizzazione e che sono fatte salve solo le autorizzazioni in deroga per la vinificazione rilasciate sulla base del previgente disciplinare, senza facoltà del Ministero per le politiche agricole, di concedere deroghe per la vinificazione nella provincia di Trento. Motivi Rendere esplicito il fatto, comunque già comunemente acquisito, che la vinificazione comprende invecchiamento obbligatorio e spumantizzazione. Escludere la possibilità di ulteriori deroghe alla zona di vinificazione che, a distanza di anni dall'introduzione del Disciplinare, non hanno più ragione di essere concesse. La modifica riguarda l'art. 5 del Disciplinare e il documento unico (ulteriori condizioni essenziali).
Descrizioni e motivi della modifica	30. Vinificazione congiunta o disgiunta Viene esplicitamente ammessa la vinificazione congiunta (le uve vengono raccolte contemporaneamente e vinificate assieme) o disgiunta (la raccolta delle uve e la vinificazione avvengono in momenti diversi e solo successivamente i vini vengono assemblati) delle uve che concorrono alla produzione delle diverse denominazioni d'origine controllata Alto Adige costituite da uve di più varietà elencate all'art. 2 del Disciplinare, con l'esclusione delle tipologie monovitigno. Motivi La scelta del momento ottimale della vendemmia è di grande importanza per ottenere vini con una buona espressione varietale e del territorio. Questo fatto è dimostrato ampiamente sia a livello scientifico come anche a livello pratico per esperienza delle aziende vitivinicole orientate alla produzione di vini di eccellenza. Per consentire alle aziende vitivinicole di reagire in modo flessibile al cambiamento climatico, alle esigenze varietali, alle necessità fitosanitarie e per garantire la massima espressione varietale e territoriale dei vini, si prevede la libertà di scelta per una vinificazione congiunta oppure disgiunta delle uve per vini DOC composti da più varietà. La modifica riguarda l'art. 5 del Disciplinare e modifica il documento unico (ulteriori condizioni

	essenziali).
Descrizioni e motivi della modifica	31. Produzione dei vini spumanti
	Viene previsto che l'elaborazione per la produzione dei vini spumanti deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia (metodo classico). Motivi Migliorare la qualità del prodotto La modifica riguarda l'art. 5 del Disciplinare e modifica il punto 5 del documento unico (Pratiche di vinificazione).
Descrizioni e motivi della modifica	32. Invecchiamento
	Viene previsto anche per i vini Alto Adige Schiava (e sinonimi), Alto Adige Meranese, Alto Adige S. Maddalena, Alto Adige Valle Isarco Klausner Leitacher, Alto Adige Colli di Bolzano e tutti i vini bianchi Alto Adige la possibilità di essere destinati a «riserva» con un periodo di invecchiamento di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno della vendemmia, purché presentino un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 11,5%. Motivi Nel corso degli anni, nelle denominazioni in oggetto, si è accertata una notevole capacità d'invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo; anche in annate mediocri si è notato un notevole aumento della gradazione zuccherina 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. All'aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell'estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l'invecchiamento dei vini. L'uso della menzione «Riserva», coerente con le evoluzioni tecniche e gli usi che si sono affermati nel consumo, consente la miglior valorizzazione del vino mettendone in risalto le doti di longevità. La modifica riguarda l'art. 5 del Disciplinare e modifica il punto 5 del documento unico (pratiche di vinificazione).
Descrizioni e motivi della modifica	33. Caratteristiche al consumo

	Sono state apportate alcune modifiche delle Caratteristiche al consumo delle singole tipologie per la Denominazione di Origine Controllata «Alto Adige» e sono state inserite le caratteristiche al consumo per la tipologia «Alto Adige» Rosso, anche riserva. Motivi Miglior descrizione e valorizzazione dei vini. La modifica riguarda l'art. 6 del Disciplinare e modifica il punto 4 del documento unico (Descrizione dei vini).
Descrizioni e motivi della modifica	34. Unità Geografiche Aggiuntive Le Menzioni facoltative e l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive (località) sono eliminate e sono introdotte 86 Unità Geografiche Aggiuntive. Motivi I principi che caratterizzano la proposta di Unità Geografiche Aggiuntive sono da individuarsi nella loro riconoscibilità enologica, nella storicità e nella facoltatività dell'utilizzo. Sono state inserite le Unità Geografiche Aggiuntive proposte da ciascun comune viticolo e che sono state analizzate (in dettagliata relazione tecnica) per Geografia e Morfologia, per Microclima, per Storia geologica, per Caratteristiche geopedologiche dei terreni, per Storiografia e per Limiti geografici della sottozona. Le informazioni sono state raccolte in schede monografiche, corredate da una cartografia tecnica descrittiva, che illustra gli elementi geografici caratteristici di ogni Unità Aggiuntiva. Legende e visualizzazione carte tecniche sono reperibili nel sito della Provincia di Bolzano. La modifica riguarda l'art. 7 del Disciplinare e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.
Descrizioni e motivi della modifica	35. Pittogramma per indicazione UGA in etichetta Le Menzioni facoltative e l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive (località) sono eliminate e sono introdotte 86 Unità Geografiche Aggiuntive. L'uso dell'unità geografica aggiuntiva deve essere accompagnato dal pittogramma come descritto nell'Allegato 1. Motivi Il pittogramma consente una più agevole individuazione della specifica UGA in etichetta. La modifica riguarda l'art. 7 del Disciplinare e la sezione «Ulteriori condizioni» del documento

	unico.
Descrizioni e motivi della modifica	36. Etichettatura
	Viene specificato che nella designazione e presentazione dei vini «Alto Adige», le menzioni tradizionali «riserva» e/o «classico» e/o le U.G.A e/o la menzione vigna devono essere riportate nell'etichettatura dove risultano tutte le indicazioni obbligatorie. Queste menzioni devono essere riportate immediatamente sotto la denominazione «Alto Adige» accompagnata o no dalla sottozona e dal vitigno.
	Viene altresì prevista la facoltà di utilizzare la sigla DOC per indicare Denominazione d'Origine Controllata.
	Viene previsto che l'indicazione della vigna è cumulabile con le indicazioni delle sottozone e delle unità geografiche aggiuntive a condizione che siano rispettate le norme previste dal presente disciplinare in riguardo a dette menzioni.
	Motivi Specificazioni volte a recepire le norme in materia di etichettatura. La modifica riguarda l'art. 7 del Disciplinare e il documento unico (Ulteriori condizioni essenziali).
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

2. Per le «modifiche unionali» e per le «modifiche ordinarie» e «temporanee» che comportano modifiche al documento unico, in aggiunta alla compilazione dello schema di cui al precedente punto 1, le stesse modifiche sono da evidenziare al documento unico, compilando lo schema di cui al precedente allegato III A.