

PROTOKOLL DER MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES KONSORTIUMS

"SÜDTIROL WEIN"

ITALIENISCHE REPUBLIK

Registriert in Bozen TBH

am 13.02.2026

Im Jahre zweitausendsechszwanzig, am elften des Monats Februar
(11. Februar 2026).

unter Nr. 3137, Serie 1T

In Bozen (BZ), Francesco-Crispi-Straße Nr. 15, beim Sitz des Konsortiums "SÜDTIROL WEIN", wohin ich ersucht worden bin, mich zu begeben, um sechzehn Uhr vierzig.

Euro € 356,00

Vor mir, Dr. Peter Niederfriniger, Notar in Meran, eingeschrieben beim Notariatskollegium von Bozen, ist erschienen:

- **KOFLER Andreas**, geboren in Bozen (BZ) am 14. Oktober 1983, Steuernummer KFL NRS 83R14 A952R, für die gegenständliche Urkunde domiziliert beim Sitz des unten angeführten Konsortiums, welcher erklärt, diese Urkunde nicht für sich selbst abzuschließen, sondern in seiner Eigenschaft als Präsident des Verwaltungsrates und gesetzlicher Vertreter des Konsortiums **"SÜDTIROL WEIN"**, im Handelsregister Bozen auch mit der Bezeichnung **"SÜDTIROLER WEIN"** identifiziert, mit Sitz in Bozen (BZ), Francesco-Crispi-Straße Nr. 15, Steuer- und Eintragsnummer im Handelsregister von Bozen: 94097990215, Mehrwertsteuernummer 02676390210, zu dieser Rechtshandlung befugt gemäß den Bestimmungen des geltenden Statutes.

Der Erschienene, dessen persönlicher Identität ich Notar gewiss bin, ersucht mich, gegenständliche Urkunde in deutscher und italienischer Sprache, im Sinne des Artikels 30 des D.P.R. vom 15. Juli 1988, Nummer 574, aufzunehmen.

Der Erschienene ersucht mich, in seiner obgenannten Eigenschaft, das Protokoll der Mitgliederversammlung des obgenannten Konsortiums zu verfassen, welche sich in Kaltern an der Weinstrasse (BZ), Kellereistraße Nr. 12, beim Sitz der Kellerei Kaltern Genossenschaft Landwirtschaftliche Gesellschaft, am 5. Februar 2026, um achtzehn Uhr null, in zweiter Einberufung eingefunden hat, um über folgende

TAGESORDNUNG

zu beraten und zu beschließen:

"i. Genehmigungsverfahren zur Änderung der Erzeugervorschriften DOC Kalterersee (Fassung Februar 2019) – Zustimmung zum aktualisierten Änderungsentwurf, einschließlich der nationalen sowie der von der EU geforderten Anpassungen

ii. Allfälliges".

Dem Ansuchen Folge leistend, beurkunde ich Notar, nachdem ich der genannten Versammlung aufgrund der ausdrücklichen Anfrage von Seiten des Verwaltungsorgans des Konsortiums, beigewohnt habe, dass die Arbeiten der genannten Mitgliederversammlung wie folgt verlaufen sind:

"Herr KOFLER Andreas übernimmt, gemäß Bestimmung des geltenden Statutes, den Vorsitz und stellt fest und erklärt mir, dass:

- die gegenständliche Mitgliederversammlung ordnungsgemäß, laut Gesetz und geltendem Statut, mittels Einladung einberufen wurde, welche den Mitgliedern sowie den Mitgliedern des Verwaltungs- und des Kontrollorgans wie folgt übermittelt wurde: am 29. Januar 2026 mittels elektronischer Post (E-Mail), in erster Einberufung am 4. Februar 2026 um 23.00 Uhr, und in zweiter Einberufung am 5. Februar 2026 um 18.00 Uhr, jeweils in der Kellerei Kaltern;
- die Mitgliederversammlung in erster Einberufung, aufgrund der Abwesenheit



Firmato digitalmente da
PETER NIEDERFRINIGER
C: IT
O: DISTRETTO NOTARILE DI
BOLZANO:80022130217

sämtlicher Mitglieder, nicht beschlussfähig zusammengetreten ist, wie aus dem entsprechenden Protokoll hervorgeht, welches bei den Dokumenten des Konsortiums aufbewahrt wird;

- die Mitglieder persönlich beziehungsweise aufgrund ordnungsgemäßer Vollmachten, welche zu den Dokumenten des Konsortiums aufgenommen werden, anwesend sind, welche aus der Liste hervorgehen, welche, in einfacher Kopie, gesetzmäßig unterzeichnet, dieser Urkunde unter Buchstabe **"A"** beigelegt wird, um einen integrierenden und wesentlichen Bestandteil derselben zu bilden;
- die genannten Mitglieder ordnungsgemäß als solche im zuständigen Handelsregister eingetragen sind;
- somit achtzehn stimmberechtigte Mitglieder, welche 306 (dreihundertsechs) Stimmrechte von insgesamt 437 (vierhundsiebenunddreißig) Stimmrechten vertreten, anwesend oder vertreten sind;
- folgende Mitglieder des Verwaltungsrates anwesend sind: er selbst, als Präsident des Verwaltungsrates, Klaus Pardatscher, Hannes Andergassen, Oscar Lorandi, Philipp Plattner, als Verwaltungsratsmitglieder;
- folgende Mitglieder des Verwaltungsrates abwesend sind und ihre Abwesenheit gerechtfertigt haben: Stefan Vaja, Martin Foradori, Peter Zemmer, Georg Eyrl, Alois Clemens Lageder;
- der einzige Aufsichtsrat, Dr. Peter Glier, abwesend ist und seine Abwesenheit gerechtfertigt hat;
- die anwesenden Mitglieder, auf ausdrückliche Anfrage, erklären, sich in keiner Situation zu befinden, welche den Mangel, den Verlust oder die Unmöglichkeit der Ausübung des Stimmrechtes zur Folge hat;
- sich auf explizite Anfrage keine der anwesenden Personen der Behandlung der oben angeführten Tagesordnung widersetzt und alle Anwesenden erklären, über die zu behandelnden Tagesordnungspunkte ausreichend informiert zu sein;
- somit die gegenständliche Mitgliederversammlung in zweiter Einberufung, gemäß den Bestimmungen des geltenden Statutes und den geltenden gesetzlichen Bestimmungen, rechtskräftig und beschlussfähig zusammengetreten ist, um über die oben angeführte Tagesordnung zu beschließen.

Mit der einstimmigen Zustimmung der Versammlung, beginnt der Vorsitzende die gemeinsame Behandlung der Tagesordnungspunkte, indem er dieselben verliest.

Bezüglich des ersten Tagesordnungspunktes schickt der Präsident voraus, dass:

a) Die Versammlung gemäß Protokoll vom 19. Februar 2019 die Vorschläge zur Änderung der Erzeugervorschriften "DOC Kalterersee" in Bezug auf folgende Punkte genehmigt hat:

- Streichung der Bezeichnung "Kalterer", in italienischer Sprache "Caldaro" (Änderung auf Unionsebene) und der zusätzlichen Bezeichnung "Auslese" (ordentliche Änderung);
- Senkung des Höchstsertrags pro Hektar (-25%) und Anhebung des natürlichen Mindestalkoholgehalts für Weine mit einer ergänzenden geografischen Einheit (+0,5%) (ordentliche Änderung);
- Beschränkung des Abfüllgebiets auf das Erzeugungsgebiet mit der Möglichkeit für Betriebe, die bereits außerhalb des DOC-Erzeugungsgebiets Kalterersee abfüllen, beim Ministerium eine Sondergenehmigung zu beantragen (Änderung auf Unionsebene);
- Abfüllung nur in Flaschen zu 0,375 Litern oder 0,750 Litern oder in den jeweiligen Vielfachen davon oder in Flaschen zu 0,5 Litern (nicht „uni“) oder 5 Litern (ordentliche Änderung);

- Aufnahme einer ergänzenden geografischen Einheit, die nur mit dem Piktogramm zu verwenden ist (ordentliche Änderung);

b) Der Änderungsantrag wurde von der Autonomen Provinz Bozen mittels PEC vom 6. Februar 2020 an das zuständige Ministerium übermittelt;

c) Im Laufe des langen Genehmigungsverfahrens der Änderungen der Erzeugervorschriften hat sich herausgestellt, dass einige Aspekte der von der Versammlung am 19. Februar 2019 genehmigten Änderungsvorschläge geändert werden müssen;

d) Mit dem oben genannten Beschluss vom 19. Februar 2019 hat die Versammlung bereits der Möglichkeit zugestimmt, dass kleinere Änderungen am Text, die sich im Rahmen der Prüfung der Bewertungen durch das Ministerium oder die technische Normungskommission oder den nationalen Weinausschuss ergeben können, gegebenenfalls über das Ministerium oder die nationale Kommission vorgenommen werden können, ohne dass dafür unbedingt ein neuer Beschluss der Versammlung erforderlich ist. Trotz dieser vorherigen Zustimmung wird es für angebracht gehalten, die neue Fassung der Unions- und ordentlichen Änderungen der Versammlung zur erneuten Genehmigung vorzulegen.

Der Präsident erläutert jeden einzelnen Änderungsvorschlag, und zu jedem einzelnen Änderungsvorschlag erhält Herr Michael Wild das Wort, welcher der Versammlung die Änderungen Punkt für Punkt wie folgt erläutert:

1. Änderungen in der Überschrift der Erzeugervorschriften und in allen Artikeln, in denen auf die alternative Bezeichnung "Kalterer" (in italienischer Sprache "Caldaro") Bezug genommen wird:

Der Verweis auf die alternative Bezeichnung "Kalterer" (in italienischer Sprache "Caldaro") wird gestrichen (Änderung auf Unionsebene).

2. Änderungen in Art. 1:

Der Verweis auf die alternative Bezeichnung "Kalterer" (in italienischer Sprache "Caldaro") wird gestrichen (Änderung auf Unionsebene).

Die Angabe der ergänzenden geografischen Einheit und die Verwendung der Bezeichnung "Riserva" werden zugelassen (ordentliche Änderung).

Im Gegensatz zu der am 19. Februar 2019 genehmigten Änderung wird die derzeitige Angabe "Auslese" ("scelto") beibehalten.

3. Änderungen in Art. 4:

Es wird die Tabelle mit dem maximalen Ertrag an Trauben/ha und dem natürlichen Mindestalkoholgehalt der Trauben wiedergegeben, wobei gegenüber der aktuellen Erzeugervorschriften der maximale Ertrag pro Hektar (-25%) reduziert und der natürliche Mindestalkoholgehalt für Weine mit einer ergänzenden geografischen Einheit (+0,5%) erhöht wurde (ordentliche Änderung).

4. Änderungen zu Art. 5:

Das Abfüllgebiet wurde auf das Produktionsgebiet beschränkt, wobei Betriebe, die bereits außerhalb des DOC-Produktionsgebiets Kalterersee (in italienischer Sprache "Lago di Caldaro") abfüllen, beim Ministerium eine Sondergenehmigung beantragen können (Änderung auf Unionsebene).

Die Reifezeit für die Bezeichnung "Riserva" wurde festgelegt.

5. Änderungen zu Art. 6

Es wurden Änderungen an den Konsumeigenschaften vorgenommen.

6. Änderungen zu Art. 7:

Die ergänzende geografische Einheit "Spiegel" wird eingefügt und darf nur zusammen mit dem Piktogramm verwendet werden (ordentliche Änderung). Im Vergleich zur vorherigen, im Februar 2019 genehmigten Fassung wurde der

Wunsch, 11 (elf) Lagen (ergänzende geografische Einheiten) einzuführen, fallen gelassen, und es wird als vorteilhafter angesehen, die Einführung auf die Lage (ergänzende geografische Einheit) "Spiegel" zu beschränken, die in den Gemeinden Kaltern, Tramin und Pfatten liegt, wie aus dem technischen Bericht hervorgeht, der zusammen mit dem Piktogramm (auch dieses der Versammlung vorgelegt) den Erzeugervorschriften beigelegt wird.

7. Änderungen zu Art. 8:

Die Verpackungsvorschriften werden geändert.

8. Änderungen zu Art. 10:

Die Hinweise auf die gesetzlichen Bestimmungen werden korrigiert/aktualisiert.

Bezüglich des zweiten Tagesordnungspunktes gibt es keine Wortmeldungen.

Nach kurzer Diskussion, auch über die Wahl der Bezeichnung "Spiegel", fasst die Mitgliederversammlung mittels Handaufhalten, mit

- Fürstimmen: 18 (achtzehn) Mitglieder mit insgesamt 306 (dreihundertsechs) Stimmrechten;

- Gegenstimmen: keine;

- Stimmenthaltungen: keine;

folgenden

Beschluss:

1) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, die Überschrift der Erzeugervorschriften im folgenden neuen Wortlaut in italienischer Sprache zu genehmigen, mit Streichung des Hinweises auf die alternative Bezeichnung "Kalterer" (in italienischer Sprache "Caldaro"), auch in all jenen Artikeln, in welchen bisher der Hinweis auf die alternative Bezeichnung "Kalterer" (in italienischer Sprache "Caldaro") vorhanden war:

"DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "LAGO DI CALDARO" (IN LINGUA TEDESCA "KALTERERSEE")";

2) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, den Artikel 1 der Erzeugervorschriften im folgenden neuen Wortlaut in italienischer Sprache zu genehmigen:

"Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee"), anche riserva e/o con indicazione dell'unità geografica aggiuntiva è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni e specificazioni aggiuntive:

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto (in lingua tedesca Auslese) anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico superiore anche riserva";

3) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, den Artikel 4 der Erzeugervorschriften im folgenden neuen Wortlaut in italienischer Sprache zu genehmigen:

"Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario soltanto i vigneti ben esposti ubicati a quote non superiori a m 600 e con esclusione di quelli siti nel fondo valle. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le produzioni massime di uve ammesse per i vini "Lago di Caldaro" per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei mosti non deve essere inferiore ai sottoelencati valori:

denom. Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") Prod. max uva t/ha Titolo alcol.min.nat. (vol%):

anche riserva	140	10
scelto anche riserva	140	11
classico anche riserva	140	10
classico superiore anche riserva	140	11
scelto classico anche riserva	140	11
scelto classico superiore anche riserva	140	11
anche riserva con uga	105	10,5
scelto anche riserva con uga	105	11,5
classico anche riserva con uga	105	10,5
classico superiore anche riserva con uga	105	11,5
scelto classico anche riserva con uga	105	11,5
scelto classico superiore anche riserva con uga	105	11,5

I vini "Lago di Caldaro" con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva prevista all'Art. 7 provengono da uve raccolte totalmente nell'unità Geografica aggiuntiva delimitata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 per cento il limite medesimo.

Le province autonome di Trento e Bolzano, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia possono, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00%vol e dell'11,00%vol per la tipologia con la qualifica "scelto" (in lingua tedesca Auslese). In annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole le province autonome di Trento e Bolzano, di comune accordo, con proprio provvedimento, possono ridurre, con esclusione della tipologia "Lago di Caldaro" classico superiore, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo nella misura

massima dello 0,50%vol.";

4) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, den Artikel 5 der Erzeugervorschriften im folgenden neuen Wortlaut in italienischer Sprache zu genehmigen:

"Articolo 5

Norme per la vinificazione e imbottigliamento

a) Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione delimitate nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province autonome di Bolzano e Trento.

b) Le operazioni d'imbottigliamento dei vini della DOC "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al comma a) del presente articolo; ciò per l'esigenza 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 chimico-fisiche (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 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".

c) La resa massima dell'uva in vino non deve superare il 70%. Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee"), ma può essere presa in carico, se ne ha i requisiti, come vino. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

d) È ammesso l'arricchimento alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.

e) Per i vini "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") con menzione riserva è previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve.";

5) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, den Artikel 6 der Erzeugervorschriften im folgenden neuen Wortlaut in italienischer Sprache zu genehmigen:

"Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") anche con la menzione classico e/o riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; con la menzione riserva 11,5% vol.

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la menzione riserva 11,5 % vol.

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

"Lago di Caldaro"(in lingua tedesca "Kalterersee") scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" anche con la menzione

Classico e/o riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" classico superiore anche riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

6) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, den Artikel 7 der Erzeugervorschriften im folgenden neuen Wortlaut in italienischer Sprache zu genehmigen:

"Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1 L'uso della specificazione "classico", in lingua tedesca "klassisches Ursprungsgebiet" o "klassisch", in aggiunta alla denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") è consentito per il vino ottenuto da uve prodotte e vinificate nei territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo, già delimitati nel precedente art. 3. La vinificazione del vino designabile con la menzione aggiuntiva di cui al periodo precedente deve essere effettuata all'interno della relativa zona di produzione.

Tuttavia, tenuto conto di situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni di vinificazione possono essere effettuate fuori dai territori suddetti purché ricadenti nella provincia di Bolzano.

Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") che ha diritto alla qualifica di classico, ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol. e che sia stato sottoposto ad adeguate operazioni di affinamento, può portare la qualifica di "classico superiore".

Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") ottenuto da uve selezionate aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00% vol ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore all'11,50% vol può portare la qualificazione aggiuntiva "scelto" (in lingua tedesca Auslese).

In caso di annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole, le province autonome di Trento e Bolzano, di concerto, possono ridurre il predetto titolo alcolometrico volumico naturale minimo dall'11,00% vol al 10,50% vol. Per il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") qualificato "scelto" (in lingua tedesca Auslese) non è consentito l'arricchimento.

7.2 È vietato usare assieme alla denominazione "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi vecchio e simili non ammessi dal presente disciplinare di produzione.

7.3 Per i vini a denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") di cui al presente disciplinare, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

7.4 La denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee"), anche seguita dalle menzioni e specificazioni riportate nell'articolo 1 del presente disciplinare, può essere seguita, alle condizioni di cui all'art. 4, dalla seguente "unità geografica aggiuntiva", amministrativamente definita nell'allegato 1 al presente disciplinare di produzione.

Nel comune di Caldaro, Termeno, Vadena:

- Spiegel.

L'uso dell'unità geografica aggiuntiva deve essere accompagnato sempre dal pittogramma descritto nell' Allegato 2.

7.5 Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") con la specificazione classico o classico superiore, ottenuto da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo come previsto dal precedente art. 7 può essere designato con la specificazione aggiuntiva "Alto Adige" (in lingua tedesca "Südtirol") in conformità dell'art. 120

punto g del Regolamento (UE) 1308/2013 e dell'art. 55 del Regolamento (UE) n. 33/2019.

7.6 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

7.7 Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna". L'indicazione della vigna può essere accompagnata con l'indicazione dell'Unità Geografica Aggiuntiva.

7.8 Le menzioni tradizionali previste nel presente disciplinare devono essere riportate sotto la denominazione "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee").";

7) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, den Artikel 8 der Erzeugervorschriften im folgenden neuen Wortlaut in italienischer Sprache zu genehmigen:

"Articolo 8

Confezionamento

Tutti i Vini "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale da 0,375 litri oppure da 0,750 litri oppure nei rispettivi multipli, oppure in bottiglie da 0,5 litri (non del tipo "uni") oppure da 5 litri.";

8) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, den Artikel 10 der Erzeugervorschriften im folgenden neuen Wortlaut in italienischer Sprache zu genehmigen:

"Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano

Via Alto Adige 60

39100 Bolzano

Telefono 0471 945519

Fax 0471 945540

E-mail: agri@camcom.bz.it

La C.C.I.A.A. di Bolzano è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell' art. 64 della legge 238/16 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare conformemente all'articolo 19, par. 1 lettera a e c ed all' art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo art. 19 par. 1, 2 capoverso lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano di controlli, approvato dal Ministero, conforme al DM 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 227 del 29.09.2018.";

9) gemäß Vorschlag des Vorsitzenden, die gesamten Erzeugervorschriften DOC Kalterersee, bestehend aus zehn Artikeln, Artikel für Artikel und in ihrer Gesamtheit zu genehmigen, in der vom Vorsitzenden erläuterten Fassung in italienischer Sprache, welche dieser Urkunde unter Buchstabe "B" beigelegt

werden wird, mit allen dort enthaltenen Änderungen, welche somit zur Gänze genehmigt werden.

Die Mitgliederversammlung beschließt schließlich, dem Vorsitzenden alle notwendigen Befugnisse zu erteilen, um an diesem Protokoll und beigelegten Erzeugervorschriften alle notwendigen oder von den zuständigen Behörden verlangten Vervollständigungen, Änderungen oder Streichungen vorzunehmen, sowie demselben Mandat für die Weiterleitung, über die Autonome Provinz Bozen, an das zuständige Ministerium zu erteilen, mit der Befugnis am Wortlaut freie Änderungen vorzunehmen, welche, sofern sie keine substantiellen Änderungen bewirken, ohne Einberufung der Mitgliederversammlung vorgenommen werden können.

Aufgrund der Ergebnisse der Abstimmungen, erklärt der Vorsitzende die oben gefassten Beschlüsse als angenommen.

Derselbe überreicht mir Notar die neue Fassung der Erzeugervorschriften DOC Kalterersee, welche gesetzmäßig unterzeichnet, dieser Urkunde unter Buchstabe **"B"** beigelegt wird, um einen integrierenden und wesentlichen Bestandteil derselben zu bilden.

Da keine weiteren Beschlüsse zu fassen sind und keiner der Anwesenden ein Anliegen vorbringt, erklärt der Vorsitzende die Mitgliederversammlung als beendet, um achtzehn Uhr fünfundfünfzig."

Die Spesen und Steuern der vorliegenden Urkunde und darauffolgende gehen zu Lasten des Konsortiums.

Im Falle des Widerspruchs zwischen der deutsch- und italienischsprachigen Fassung dieser Urkunde, ist die italienischsprachige Fassung ausschlaggebend.

Der Erschienene befreit mich Notar von der Verlesung der Anlagen.

Dazu ersucht, habe ich Notar diese Urkunde aufgenommen, welche mit elektronischen Mitteln von einer von mir geleiteten Person meines Vertrauens geschrieben und von mir eigenhändig vervollständigt wurde, und von mir dem Erschienenen verlesen wurde, welcher sie auf meine Anfrage hin seinem Willen, den stattgefundenen Vorgängen und der Wirklichkeit entsprechend befindet.

Die Urkunde wird gesetzmäßig unterzeichnet um siebzehn Uhr zehn; sie besteht aus achtzehn Seiten und einem Teil der neunzehnten Seite von fünf Blättern.

TEXT IN ITALIENISCHER SPRACHE - TESTO IN LINGUA ITALIANA

Repertorio numero 13709-----Raccolta numero 12062

VERBALE DI ASSEMBLEA DEL CONSORZIO

"VINI ALTO ADIGE"

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilaventisei, il giorno undici del mese di febbraio

(11 febbraio 2026).

In Bolzano (BZ), via Francesco Crispi n. 15, presso la sede del consorzio "VINI ALTO ADIGE", ove sono stato richiesto di recarmi, alle ore sedici e quaranta.

Dinanzi a me, dottor Peter Niederfriniger, notaio in Merano, iscritto presso il Collegio notarile di Bolzano, è comparso:

- **KOFLER Andreas**, nato a Bolzano (BZ) il 14 ottobre 1983, codice fiscale KFL NRS 83R14 A952R, domiciliato per la carica presso la sede del consorzio di cui in appresso, il quale dichiara di intervenire al presente atto non in proprio, ma nella sua qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e rappresentante legale del consorzio **"VINI ALTO ADIGE"**, con sede in Bolzano (BZ), via Francesco Crispi n. 15, codice fiscale e numero di iscrizione nel registro delle imprese di

Bolzano: 94097990215, partita I.V.A. 02676390210, al presente atto legittimato in virtù dei poteri al medesimo attribuiti dal vigente statuto.

Il comparente, dell'identità personale del quale io notaio sono certo, mi richiede di ricevere il presente atto nella lingua tedesca e in quella italiana, ai sensi dell'articolo 30 del D.P.R. 15 luglio 1988, numero 574.

Il comparente, nella predetta qualità, mi richiede di redigere il verbale dell'assemblea del predetto consorzio, riunitasi, in seconda convocazione, in Caldaro sulla Strada del Vino (BZ), via Cantine n. 12, presso la sede della Cantina Kaltern società cooperativa società agricola, il giorno 5 febbraio 2026, alle ore diciotto e zero, per discutere e deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO:

"i. Iter di approvazione Modifica del Disciplinare di Produzione Lago di Caldaro febbraio 2019 – Approvazione aggiornamento delle modifiche, sia ordinarie che unionali, richieste

ii. Varie".

Aderendo alla richiesta fattami, io notaio, avendo assistito ai lavori della predetta assemblea in virtù di espressa richiesta fattami dall'organo amministrativo del consorzio, do atto che i lavori dell'assemblea si sono svolti come segue:

"Assume la presidenza dell'assemblea, a norma del vigente statuto, il signor KOFLEER Andreas e dà atto:

- che la presente assemblea è stata regolarmente convocata, a norma di legge e di statuto, con avviso inviato ai consorziati e ai membri degli organi amministrativo e di controllo in data 29 gennaio 2026 a mezzo posta elettronica (e-mail), i prima convocazione per il giorno 4 febbraio 2026 alle ore 23.00, e in seconda convocazione per il giorno 5 febbraio 2026 alle ore 18.00, rispettivamente presso la Cantina Caldaro;
- che l'assemblea in prima convocazione è andata deserta, come risulta dal relativo verbale, conservato agli atti del consorzio;
- della presenza, in proprio e per regolari deleghe, che vengono acquisite agli atti del consorzio, dei consorziati che risultano dall'elenco che, in copia semplice, sottoscritto a norma di legge, si allega al presente atto sotto la lettera **"A"**, per formarne parte integrante e sostanziale;
- che detti consorziati risultano regolarmente iscritti come tali presso il competente registro delle imprese;
- che, pertanto, sono presenti 18 (diciotto) consorziati aventi diritto di voto, che rappresentano 306 (trecentosei) diritti di voto su un totale di 437 (quattrocentotrentasette) diritti di voto;
- della presenza dei seguenti componenti del consiglio di amministrazione: sé medesimo, quale presidente, Klaus Pardatscher, Hannes Andergassen, Oscar Lorandi, Philipp Plattner, quali consiglieri;
- dell'assenza dei seguenti componenti dell'organo di amministrazione, i quali hanno giustificato la loro assenza: Stefan Vaja, Martin Foradori, Peter Zemmer, Georg Eyrl, Alois Clemens Lageder;
- dell'assenza del Sindaco unico, Dott. Peter Gliera, il quale ha giustificato la sua assenza;
- che i consorziati intervenuti, preliminarmente interpellati, non hanno manifestato di trovarsi in una delle situazioni che, a norma di legge e di statuto, comportano la carenza, la decadenza o l'impossibilità dell'esercizio del voto;
- che tutti i consorziati intervenuti hanno dichiarato di essere pienamente informati sugli argomenti di cui all'ordine del giorno e nessuno si oppone alla loro

discussione;

- pertanto, la presente assemblea è validamente costituita, in seconda convocazione, a norma del vigente statuto e delle vigenti disposizioni di legge ed atta a deliberare sul sovra indicato ordine del giorno.

Con il consenso unanime dell'assemblea, il presidente procede alla trattazione unitaria degli argomenti posti all'ordine del giorno, dando lettura dei medesimi.

Relativamente al primo punto all'ordine del giorno, il presidente premette che:

a) con verbale del 19 febbraio 2019, l'assemblea ha approvato le proposte di modifica del disciplinare "Lago di Caldaro" ordinarie e unionali relativamente a:

- Eliminazione della denominazione "Caldaro", in lingua tedesca "Kalterer" (modifica unionale) e della denominazione aggiuntiva "Scelto" (modifica ordinaria);

- Riduzione della resa massima per ettaro (-25%) e innalzamento del grado alcolico naturale minimo per i vini aventi unità geografiche aggiuntive (+0,5%) (modifica ordinaria);

- Limitazione della zona di imbottigliamento alla zona di produzione con facoltà, per le aziende che imbottigliano già attualmente al di fuori della regione di produzione DOC Lago di Caldaro, di richiedere al ministero un permesso speciale (modifica unionale);

- Confezionamento solo in bottiglie da 0,375 litri oppure da 0,750 litri o nei rispettivi multipli o in bottiglie da 0,5 litri (non "uni") o da 5 litri (modifica ordinaria);

- Inserimento di un'unità geografica aggiuntiva da utilizzare solo con il pittogramma (modifica ordinaria);

b) la domanda di modifica è stata inviata al competente Ministero dalla Provincia di Bolzano con PEC del 6 febbraio 2020;

c) nel corso del lungo iter di approvazione delle modifiche del disciplinare è emersa la necessità di variare alcuni aspetti delle proposte di modifica approvate dall'assemblea in data 19 febbraio 2019;

d) con la suddetta deliberazione del 19 febbraio 2019, l'Assemblea aveva già acconsentito alla possibilità che le piccole modifiche a livello di testo, che possono emergere nell'ambito del confronto dell'istruttoria delle valutazioni da parte del ministero o da parte della commissione tecnico normativa o del comitato nazionale vini potevano essere eventualmente eseguite tramite il Ministero o tramite la commissione nazionale, potevano essere eseguite senza dover necessariamente passare tramite una nuova deliberazione dell'Assemblea. Nonostante questa preventiva approvazione, si ritiene opportuno sottoporre la nuova versione delle modifiche unionali ed ordinarie ad una nuova approvazione dell'assemblea.

Il Presidente procede ad illustrare ogni singola proposta di modifica e, su ogni singola proposta di modifica, viene data la parola al signor Michael Wild, il quale illustra all'assemblea le modifiche punto per punto, come segue:

1. Modifiche all'intestazione del disciplinare e a tutti gli articoli dove è riportato il riferimento alla menzione alternativa "Caldaro":

Viene eliminato il riferimento alla menzione alternativa "Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterer") (modifica unionale).

2. Modifiche all'art. 1:

Viene eliminato il riferimento alla menzione alternativa "Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterer") (modifica unionale).

Viene ammessa la possibilità di indicare l'Unità Geografica Aggiuntiva e di utilizzare la menzione "Riserva" (modifica ordinaria).

Diversamente dalla modifica approvata il 19 febbraio 2019, viene mantenuta la menzione "Scelto" attualmente presente.

3. Modifiche all'art. 4:

Viene riportata la tabella relativa alla resa massima di uva/ha e al titolo alcolometrico naturale minimo delle uve con riduzione, rispetto all'attuale disciplinare, della resa massima per ettaro (-25%) e innalzamento del grado alcolico naturale minimo per i vini aventi unità geografica aggiuntiva (+0,5%) (modifica ordinaria).

4. Modifiche all'art. 5:

E' stata limitata la zona di imbottigliamento alla zona di produzione con facoltà, per le aziende che imbottigliano già attualmente al di fuori della regione di produzione DOC Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee"), di richiedere al Ministero un permesso speciale (modifica unionale).

È stato stabilito il periodo di invecchiamento per la menzione "riserva".

5. Modifiche all'art. 6

Sono state applicate modifiche alle caratteristiche al consumo.

6. Modifiche all'art 7:

Viene inserita l' unità geografica aggiuntiva "Spiegel" da utilizzare solo con il pittogramma (modifica ordinaria). Rispetto alla precedente versione approvata a febbraio 2019, è venuta meno la volontà di introdurre 11 UGA e si ritiene preferibile limitare l'introduzione alla UGA Spiegel ricompresa nei Comuni di Caldaro, Termeno e Vadena, come da relazione tecnica che sarà allegata al Disciplinare insieme al Pittogramma (anche questo mostrato all'assemblea).

7. Modifiche all'art. 8:

Vengono modificate le regole di confezionamento.

8. Modifiche all'art. 10:

Vengono effettuati correzioni/aggiornamenti ai riferimenti normativi.

Relativamente al secondo punto all'ordine del giorno, nessuno prende la parola.

Sull'esposizione del presidente si apre in assemblea una breve discussione, anche in ordine alla scelta del termine "Spiegel", al termine della quale, preso atto del parere favorevole del Sindaco unico, l'assemblea, per alzata di mano, con

- voti favorevoli: 18 (diciotto) consorziati rappresentanti complessivi 306 (trecentosei) diritti di voto;
- voti contrari: nessuno;
- astensioni: nessuna;

delibera

1) come proposto dal presidente, di approvare l'intestazione del disciplinare nel seguente nuovo testo in lingua italiana, con eliminazione del riferimento alla menzione alternativa "Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterer"), anche in ordine a tutti gli articoli dove finora è riportato il riferimento alla menzione alternativa "Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterer"):

"DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "LAGO DI CALDARO" (IN LINGUA TEDESCA "KALTERERSEE")";

2) come proposto dal presidente, di approvare l'articolo 1 del disciplinare nel seguente nuovo testo in lingua italiana:

"Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee"), anche riserva e/o con indicazione dell'unità geografica aggiuntiva è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni e specificazioni

aggiuntive:

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto (in lingua tedesca Auslese) anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico superiore anche riserva";

3) come proposto dal presidente, di approvare l'articolo 4 del disciplinare nel seguente nuovo testo in lingua italiana:

"Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario soltanto i vigneti ben esposti ubicati a quote non superiori a m 600 e con esclusione di quelli siti nel fondo valle. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le produzioni massime di uve ammesse per i vini "Lago di Caldaro" per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei mosti non deve essere inferiore ai sottoelencati valori:

denom. Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") Prod. max uva t/ha Titolo alcol.min.nat. (vol%):

anche riserva	140	10
scelto anche riserva	140	11
classico anche riserva	140	10
classico superiore anche riserva	140	11
scelto classico anche riserva	140	11
scelto classico superiore anche riserva	140	11
anche riserva con uga	105	10,5
scelto anche riserva con uga	105	11,5
classico anche riserva con uga	105	10,5
classico superiore anche riserva con uga	105	11,5
scelto classico anche riserva con uga	105	11,5
scelto classico superiore anche riserva con uga	105	11,5

I vini "Lago di Caldaro" con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva prevista all'Art. 7 provengono da uve raccolte totalmente nell'unità Geografica aggiuntiva delimitata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 per cento il limite

medesimo.

Le province autonome di Trento e Bolzano, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia possono, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00%vol e dell'11,00%vol per la tipologia con la qualifica "scelto" (in lingua tedesca Auslese). In annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole le province autonome di Trento e Bolzano, di comune accordo, con proprio provvedimento, possono ridurre, con esclusione della tipologia "Lago di Caldaro" classico superiore, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo nella misura massima dello 0,50%vol.";

4) come proposto dal presidente, di approvare l'articolo 5 del disciplinare nel seguente nuovo testo in lingua italiana:

"Articolo 5

Norme per la vinificazione e imbottigliamento

a) Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione delimitate nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province autonome di Bolzano e Trento.

b) Le operazioni d'imbottigliamento dei vini della DOC "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al comma a) del presente articolo; ciò per l'esigenza 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 chimico-fisiche (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 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".

c) La resa massima dell'uva in vino non deve superare il 70%. Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee"), ma può essere presa in carico, se ne ha i requisiti, come vino. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

d) È ammesso l'arricchimento alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.

e) Per i vini "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") con menzione riserva è previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve.";

5) come proposto dal presidente, di approvare l'articolo 6 del disciplinare nel seguente nuovo testo in lingua italiana:

"Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") anche con la menzione classico e/o riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; con la menzione riserva 11,5% vol.

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la menzione riserva 11,5 % vol.

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

"Lago di Caldaro"(in lingua tedesca "Kalterersee") scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" anche con la menzione

Classico e/o riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" classico superiore anche riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

6) come proposto dal presidente, di approvare l'articolo 7 del disciplinare nel seguente nuovo testo in lingua italiana:

"Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1 L'uso della specificazione "classico", in lingua tedesca "klassisches Ursprungsgebiet" o "klassisch", in aggiunta alla denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") è consentito per il vino ottenuto da uve prodotte e vinificate nei territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo, già delimitati nel precedente art. 3. La vinificazione del vino designabile con la menzione aggiuntiva di cui al periodo precedente deve essere effettuata all'interno della relativa zona di produzione.

Tuttavia, tenuto conto di situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni di vinificazione possono essere effettuate fuori dai territori suddetti purché ricadenti nella provincia di Bolzano.

Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") che ha diritto alla qualifica di classico, ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol. e che sia stato sottoposto ad adeguate operazioni di affinamento, può portare la qualifica di "classico superiore".

Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") ottenuto da uve selezionate aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00% vol ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore all'11,50% vol può portare la qualificazione aggiuntiva "scelto" (in lingua tedesca Auslese).

In caso di annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole, le province autonome di Trento e Bolzano, di concerto, possono ridurre il predetto titolo alcolometrico volumico naturale minimo dall'11,00% vol al 10,50% vol. Per il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") qualificato "scelto" (in lingua tedesca Auslese) non è consentito l'arricchimento.

7.2 È vietato usare assieme alla denominazione "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi vecchio e simili non ammessi dal presente disciplinare di produzione.

7.3 Per i vini a denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") di cui al presente disciplinare, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

7.4 La denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee"), anche seguita dalle menzioni e specificazioni riportate nell'articolo 1 del presente disciplinare, può essere seguita, alle condizioni di cui all'art. 4, dalla seguente "unità geografica aggiuntiva", amministrativamente definita nell'allegato 1 al presente disciplinare di produzione.

Nel comune di Caldaro, Termeno, Vadena:

- Spiegel.

L'uso dell'unità geografica aggiuntiva deve essere accompagnato sempre dal pittogramma descritto nell' Allegato 2.

7.5 Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") con la specificazione classico o classico superiore, ottenuto da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo come previsto dal precedente art. 7 può essere designato con la specificazione aggiuntiva "Alto Adige" (in lingua tedesca "Südtirol") in conformità dell'art. 120 punto g del Regolamento (UE) 1308/2013 e dell'art. 55 del Regolamento (UE) n. 33/2019.

7.6 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

7.7 Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna". L'indicazione della vigna può essere accompagnata con l'indicazione dell'Unità Geografica Aggiuntiva.

7.8 Le menzioni tradizionali previste nel presente disciplinare devono essere riportate sotto la denominazione "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee").";

7) come proposto dal presidente, di approvare l'articolo 8 del disciplinare nel seguente nuovo testo in lingua italiana:

"Articolo 8

Confezionamento

Tutti i Vini "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale da 0,375 litri oppure da 0,750 litri oppure nei rispettivi multipli, oppure in bottiglie da 0,5 litri (non del tipo "uni") oppure da 5 litri.";

8) come proposto dal presidente, di approvare l'articolo 10 del disciplinare nel seguente nuovo testo in lingua italiana:

"Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano

Via Alto Adige 60

39100 Bolzano

Telefono 0471 945519

Fax 0471 945540

E-mail: agri@camcom.bz.it

La C.C.I.A.A. di Bolzano è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle

Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell' art. 64 della legge 238/16 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare conformemente all'articolo 19, par. 1 lettera a e c ed all' art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo art. 19 par. 1, 2 capoverso lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano di controlli, approvato dal Ministero, conforme al DM 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 227 del 29.09.2018.AA";

9) come proposto dal presidente, di approvare, articolo per articolo e nel suo complesso, il nuovo testo del disciplinare DOC Lago di Caldaro, composto da dieci articoli, nella versione illustrata dal presidente, che verrà allegata al presente atto sotto la lettera "B", con tutte le modifiche ivi contenute, che vengono pertanto approvate integralmente.

L'assemblea, infine, delibera di conferire al presidente tutti i necessari poteri affinché lo stesso possa apportare al presente verbale e allegato disciplinare quelle integrazioni, modifiche o soppressioni necessarie o richieste dalle autorità competenti, nonché di conferire allo stesso mandato per l'inoltro, tramite la Provincia Autonoma di Bolzano, al competente Ministero, con facoltà di libere modifiche al testo che, salvo che non comportino modifiche sostanziali, potranno essere apportate senza dover passare tramite l'assemblea.

Il presidente, visto l'esito della votazione, proclama approvate le delibere di cui all'ordine del giorno.

Il comparente mi consegna il nuovo testo del disciplinare di produzione DOC Lago di Caldaro, che, sottoscritto a norma di legge, si allega al presente atto sotto la lettera **"B"** per formarne parte integrante e sostanziale.

Niente altro essendovi da deliberare e nessuno chiedendo la parola, il presidente dichiara terminati i lavori assembleari alle ore diciotto e cinquantacinque."

Le spese e imposte del presente atto e conseguenti sono a carico del consorzio.

In caso di contrasto tra i testi in lingua tedesca e in lingua italiana del presente atto, è decisivo il testo in lingua italiana.

Il comparente dispensa me notaio dalla lettura degli allegati.

Richiesto io notaio, ho ricevuto questo atto, scritto con mezzo elettronico da persona di mia fiducia, da me diretta, e completato di mio pugno, da me letto al comparente, il quale, a mia richiesta, lo dichiara conforme alla sua volontà, alle operazioni svoltesi e a verità.

L'atto viene sottoscritto a norma di legge alle ore diciassette e dieci;

consta di diciotto pagine e quanto fin qui della diciannovesima di fogli cinque.

F.to/Gez. Kofler Andreas

F.to/Gez. Peter Niederfriniger (L.S.)

Vollversammlung- DOC KALLERTSEE- Anwesenheitsliste

Ort: KG Kallert-Quintessenzsaal		Anhang I
Datum: 05.02.2026		
Auszug Quoco-KSW-Produktionsdaten 2024		N.43

Kellereibezeichnung	Unterschrift: Gesetzlicher Vertreter	Unterschrift: Bevollmächtigter	Mailadresse
Alois Lageder AG			info@aloslageder.eu
Ambach Emma			info@roesslhof.info
Andergassen Georg - Steflhof			info@steflhof.it
Bellutti Christian - Weinberghof			info@weinberg-hof.com
Bellutti Nathalie - Ansitz Rymnhof			info@rymnhof.com
Bertol Marlis - Weingut Spiegelhof			marlis.bertol@gmail.com
Brigl Florian - Kornellhof			info@kornell.it
Egger-Ramer GmbH - landw. Gesellschaft			info@egger-ramer.com
Herita e Kettmeir e Cantine Torresella Spa			i.romen@kettmeir.com
Josef Brigl GmbH			brigl@brigl.com
K. Martini & Sohn des Gabriel Martini & Co. KG			info@martini-sohn.it
Kellerei Bozen Gen. Landw. Ges.			info@kellereiBozen.com
Kellerei Kaltern Gen. Landw. Ges.			info@kellereikaltern.com
Kellerei Kurtatsch Gen. Landw. Ges.			info@kellerei-kurtatsch.it
Kellerei Meran Burggräfler Gen. Landw. Ges.			info@burggraefer.it
Kellerei Nais Margreid Gen. Landw. Ges.			office@naismargreid.com
Kellerei Schreckbichl Gen. Landw. Ges.			info@colterenzio.it
Kellerei St. Michael Eppan Gen. Landw. Ges.			office@stmichael.it
Kellerei St. Pauls Gen. Landw. Ges.			info@stpauls.wine
Kellerei Tramin- Gen. Landw. Ges.			info@kellereitramin.it
Kellereigenossenschaft Gitan landw. Ges.			info@gitan.it
Kollerhof ELG			info@tenuta-kollerhof.com
Kuenburg Graf Eberhard & Co. Kg			kuenburg@kuenburg.it
Maninco G.m.b.H.			info@maninco.com
Morandell Georg - Dominikus			info@dominikus.it
Muri-Gries des Stuefer Peter Paul & Co KG			info@muri-gries.com
Niedrist Ignaz			info@ignazniedrist.com
Pichler Thomas Weingut			info@thomas-pichler.it
Raifer Johann - Kreithof			info@kreithof.com
Ritterhof GmbH - Kellerei			eva@ritterhof.it
Rohregger Stephan			info@rohregger.it
Seeperle KG des Rainer A. & Co.			info@seeperle.com
Sinn Robert			info@st-quirinus.it
Solva Dieter - Weingut Niklas			wine@niklaserhof.it
Unterhofer Thomas - Weingut			info@weingut-unterhofer.com
Versuchszentrum Laimburg			laimburg@provinz.bz.it
Von Elzenbaum Wiesenheim Peter			andrea.lazzeri@yahoo.de
Weingut Joseph Hofstaetter GmbH			info@hofstaetter.com
Weingut Peter Soelva KG			info@soelva.com
Weinkellerei Castelfeder KG			sandra@castelfeder.it
Weinkellerei Hans Rottensteiner GmbH			info@rottensteiner.wine
Wilhelm Elena Walch GmbH			info@walch.it
Winzerhof Seeliten einf. Land. Ges.			moser.benita@seeliten.it

ANDI SOLVA (Mauri Mitglied)
Anwesende Hannes

Notar Lageder
Notar Lageder

Anlage "B" der Urkundenrolle Nr. 13709 und Sammlung Nr. 12062 des Notars Peter Niederfriniger aus Meran.
Allegato "B" all'atto Rep. n. 13709 e Racc. n. 12062 del Notaio Peter Niederfriniger di Merano.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "LAGO DI CALDARO" (IN LINGUA TEDESCA
"KALTERERSEE")**

Approvato con DPR 23.03.1970 GU 115 - 09.05.1970
Modificato con DPR 22.09.1981 GU 92 - 03.04.1982
Modificato con DM 03.08.1993 GU 200 - 26.08.1993
Modificato con DM 31.05.2002 GU 140 - 17.06.2002
Modificato con DM 06.08.2010 GU 197-24.08.2010
Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee"), anche riserva e/o con indicazione dell'unità geografica aggiuntiva è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni e specificazioni aggiuntive:

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto (in lingua tedesca Auslese) anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico anche riserva

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto classico superiore anche riserva

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") deve essere ottenuto da uve provenienti in ambito aziendale dai vitigni Schiava grossa e/o Schiava gentile e Schiava grigia.

Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza fino al 15% altri vitigni a frutto di colore analogo idonei alla coltivazione nelle province autonome di Bolzano e di Trento.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") 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 - è delimitata, per ciascuna di dette province, come appresso:

Provincia di Bolzano:



[Handwritten signature]

Kofler Hubert

Il territorio di produzione è costituito dalle seguenti sottozone:

Zona A. - Per tale zona - cui appartengono i comuni di Caldaro, Appiano, Cortaccia, Magrè all'Adige, Termeno e Vadena - la delimitazione inizia a sud di Magrè all'Adige, in corrispondenza del bivio formato, a quota 215, dalla strada del vino con la comunale che porta al centro abitato. Da tale punto il limite ovest della zona, in direzione nord, è dato dal bosco raggiungendo solo per brevi tratti e cioè in corrispondenza del Maso Hofstatt nel comune di Cortaccia, delle località Sant'Antonio e San Nicolò nel comune di Caldaro, del Maso San Valentino, nonché della località Sasso della Croce nel comune di Appiano, il limite altimetrico di m 600. In particolare, tale limite ovest, rimane così delimitato: dal bivio suddetto a quota 215 la linea di confine coincide con la strada comunale fino all'inizio dell'abitato di Magrè all'Adige, quindi passa in prossimità della quota 330 in corrispondenza di C. Mayer e per la quota 304. In prossimità del Castello di Niclara il limite piega verso sud-ovest passando per quota 518 da dove ripiega verso nord, interseca la strada che porta a Niclara all'altezza della quota 518, prosegue verso nord passando in prossimità delle località Rain di Sopra fino a giungere a Maso Hofstatt. Da Maso Hofstatt il limite piega verso nord-est fino a C. Weger da cui corre in maniera pressoché parallela alla strada Cortaccia-Termenò passando per le quote 415-457 per Maso Erivert fino a Kastellaz. Da questo punto il confine - del lato ovest della zona, sempre verso nord - tocca la quota 350, il Molino Mayer, Valcovara, Maso Disertori fino a giungere a Maso Undstein, qui volge a sud-est, passa per Platterhof da dove aggira alla base il Monte di Sella e risale verso nord passando per Unterstein e lungo il sentiero che costeggia Aussester Riegel fino all'inserimento con la provinciale n. 14 (q. 220). Il limite di zona prosegue quindi verso nord, passando per le quote 263, 281, costeggia il Betulletto e Unterplaniminietschi, aggira la località Moslen, costeggia la Pineta al termine della quale riprende verso nord, passa per Sant'Antonio, dove la linea di confine coincide con l'acquedotto sotterraneo, e all'esterno dei centri abitati di San Rocco e San Nicolò. A nord di San Nicolò, il confine segue verso nord-est la carrareccia che si inserisce sulla strada per Pianizza di Sopra e costeggia, verso destra, detta strada finché a nord dell'abitato di Pianizza, il limite volge verso est, aggira escludendole le cosiddette Buche di Ghiaccio. Risale, quindi, verso nord e in corrispondenza di Maso Nova segue la curva di livello di 600 metri sino al bosco Gfill. Costeggia bosco Gfill, attraverso Rio dei Prati, passa per Castel Corba (quota 444) prosegue sempre verso nord e tocca le quote 464, 449, il Castello di Appiano fino a intersecare la strada Andriano-Riva di Sotto. Il limite della zona, lasciato il versante ovest, corre in direzione sud-est, segue la strada che congiunge Riva di Sotto con la strada statale n. 42 lasciandola prima del bivio a quota 250 per proseguire in direzione est parallelamente alla strada statale n. 42 fino al km 240 della strada stessa nella frazione di Frangarto. Facendo quindi angolo in direzione sud, segue il confine comunale di Appiano fino alla Casa sull'Adige (Haus an der Etsch). Costeggia il bosco comprendendo la località Bellavista nonché la frazione di Colterenzio. Raggiunge Sant'Antonio di Monticolo poi il Lido di Monticolo, si dirige quindi verso sud, passa per l'Albergo Moser e arrivato a quota 469 prende la carrareccia che passa per la Valle Fuscalai congiungendosi, così, con il Maso Kreit nel comune di Vadena. Ritornando in direzione est e quindi verso nord si identifica con il confine comunale di Vadena seguendolo fino all'altezza del Maso Rosi. Si dirige nuovamente verso sud seguendo la fossa di Vadena che corre lungo il piede del monte fino a comprendere il Maso Stadio nel comune di Vadena. All'altezza del Maso Stadio si volge quindi verso ovest comprendendo la località Novale al Varco dello stesso comune, raggiungendo la quota 227 sulla sponda est del Lago di Caldaro. Costeggiando il lago predetto in direzione nord-ovest e aggirando



Verbleef

Zona D. - Per tale zona, cui appartengono i comuni di Ora, Montagna ed Egna la linea di delimitazione ha inizio a sud di Egna dal km 413,500 della nuova strada statale n. 12 (circonvallazione), segue quest'ultima in direzione nord fino all'incrocio nord con la vecchia strada statale n. 12. Piega verso nord-est e raggiunge la strada statale n. 48 nei pressi della quota 416; prosegue verso nord per raggiungere nuovamente la strada statale n. 48 a quota 286. Segue detta statale per breve tratto fino al ponte sul rio Nero; discende in direzione ovest lungo il rio Nero fino alla confluenza con il fiume Adige. La delimitazione segue, in direzione nord, prima il corso dell'Adige e poi la Fossa di Bronzolo fino a quota 226 nei pressi della stazione ferroviaria di Ora. Piega verso est e passando per quota 228 raggiunge la strada statale n. 12 al km 420,500. Da questo punto essa costeggia la roccia fino al cimitero di Montagna, continua lungo la strada statale n. 48 fino alla tenuta Tenz comprendendola. Prosegue verso sud passando per quote 570, 591, 496 raggiungendo la linea ferroviaria nei pressi della quota 622. Continua lungo detta linea ferroviaria fino a quota 603 per poi deviare verso ovest e raggiungere il rio Trodena passando per Maso Claus e Gleno Inferiore.

La delimitazione segue la sponda destra del rio Trodena fino al ponte Villa Alta per costeggiare di seguito il bosco fino al punto di partenza in corrispondenza del km 413,500 della strada statale n. 12.

Zona E. - Per tale zona, cui appartiene il comune di Bronzolo, la delimitazione ha inizio a sud di Bronzolo dalla quota 229, traversa in linea retta, in direzione nord, il centro abitato, per raggiungere la fossa di Uhl nei pressi della stazione ferroviaria. Segue detta fossa fino alla strada provinciale (quota 228) per raggiungere, in direzione nord est, il cimitero di Bronzolo, ritorna quindi verso sud costeggiando il bosco ceduo cosiddetto Judenberg e passando a sud di San Leonardo (quota 290) si riallaccia al punto di partenza (quota 229).

Provincia di Trento:

Il territorio di produzione è costituito dalle seguenti sottozone:

Zona A. - Per tale zona, cui appartengono in parte i comuni di Roverè della Luna e di Mezzocorona, la linea di delimitazione ha inizio da quota 324 allo sbocco della Valle dei Molini, segue le pendici del monte Craun fino a raggiungere il limite comunale. Attraversa tale confine per proseguire, sempre in direzione sud-ovest, lungo le pendici del Tovo Lungo, del Laibatol, del Tovo del Parol e attraversata la Valle del Piaget costeggia, in direzione ovest, le pendici a sud del Monte e successivamente quelle del Las in direzione nord-ovest per proseguire verso ovest lungo quelle a sud dei monti Faltari sino a incontrare il confine occidentale di Mezzocorona. Segue quindi tale confine verso sud-ovest e poi in direzione sudest lungo il T. Noce fino a incontrare la strada Mezzolombardo-Mezzacorona a quota 228, prosegue lungo questa verso Mezzocorona e giunta a quota 224 prende la strada per S. Gottardo per attraversare il centro abitato del comune toccando le quote 223, 222, 219 e 212. Da quota 212, in direzione est, la linea di delimitazione segue la strada per Sottomonte e giunta in prossimità della ferrovia prosegue in direzione nord lungo il sentiero che attraversa la località Sottomonte e raggiunge la strada Mezzocorona-Roverè della Luna, la segue in direzione del centro abitato e superata sorgente Boioni prosegue per la strada carrareccia e quindi il sentiero che costeggia F.so Boioni fino a incrociare nuovamente la strada per Roverè della Luna a quota 213. Segue quest'ultima in direzione del centro abitato e al punto di attraversamento con il confine comunale, poco prima di quota 216, prosegue in direzione est e poi nord-est lungo il sentiero che si immette sulla strada in uscita est del centro abitato, fino a raggiungere, in direzione nord-est, la quota 213 da dove prosegue verso nord fino a incontrare la quota 212 (località Dosseni) da dove costeggiando in direzione ovest il costone roccioso raggiunge quota 324 da dove è iniziata la delimitazione.

Zona B. - Per tale zona cui appartengono in parte i comuni di S. Michele all'Adige, Faedo, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra la delimitazione inizia dal km 398,150 (quota 213) della strada statale n. 12, prosegue in direzione sud su tale strada per seguire poi il limite di confine di S. Michele all'Adige al momento che lo incrocia, superata la località Masetto. Proseguendo lungo il confine, incrocia nuovamente la strada statale n. 12 in prossimità del km 395,700 circa, segue quest'ultima in direzione sud fino a raggiungere il km 389,150 (quota 213) da dove segue per breve tratto la strada per Pressano e quindi il sentiero che, in direzione sud-est, raggiunge la quota 225 sulla strada per Lavis, lungo la strada che costeggia l'acquedotto attraversa il centro abitato di Lavis e raggiunge il ponte per S. Lazzaro sul T. Avisio. Segue il T. Avisio in direzione nord e quindi nord-est e in località Pizzanga prosegue verso nord-ovest lungo il Rivo Mercor fino a incontrare la strada Cembra-Faver (quota 680) al km 15.150 circa. Segue tale strada in direzione del centro abitato di Cembra per costeggiarlo a sud sulla strada che passa per le quote 670, 664, 660 (S. Rocco), 654

(S. Carlo) e 665 dove riprende la strada Cembra-Lisignago, la segue in direzione sud-ovest, attraversa il centro abitato di Lisignago e prosegue per Verla fino a raggiungere il km 6,800 circa da dove prosegue, in direzione nord, per la strada che conduce alle Ville di Giovo fino a raggiungere quota 642 in località Pigiorin. Da quota 612 segue un sentiero in direzione ovest fino a incrociare quello che costeggiando la località Chiaradone raggiunge Ville di Giovo. Dall'incrocio segue una linea retta in direzione ovest sino alla quota 574 sulla carrareccia per Palù, prosegue per tale strada sino al centro abitato di Palù e quindi la strada che in direzione ovest e sud-ovest costeggia per un breve tratta l'acquedotto e poi quella Mosana-Lavis nella quale va poi a confluire con un sentiero in prossimità del km 3 circa dopo aver toccato le quote 492 e 469. Dal km 3 prosegue per breve tratto verso Lavis e quindi sulla strada che in direzione ovest raggiunge il confine comunale di Lavis all'altezza del M.so Clinga, prosegue verso nord lungo il confine fino a M.so Giaz da dove segue una retta in direzione est, raggiungendo la strada che attraversa le località Fovi e Vie Rosse, prosegue per tale strada verso nord e poco prima del M.so Sette Fontane prende il sentiero che lo costeggia a est, supera quota 502 e all'altezza di M.so S. Valentino, prosegue per una retta in direzione nord-ovest fino a quota 471 e poi, verso ovest, l'impluvio incrociando il confine di S. Michele all'Adige. Segue tale confine, lo segue in direzione nord e poi est incrociando il sentiero che costeggia a ovest la località Fartoni e lungo questi verso nord-est raggiunge la strada per Faedo, la segue verso ovest e a quota 513 raggiunge i Molini seguendo la carrareccia per proseguire poi discendendo il corso d'acqua che dà origine al Rivo di Faedo fino in località Dossi, da dove prosegue verso nord per il sentiero che attraversa il corso d'acqua e passa per le quote 424 e 436 raggiungendo il fosso sul lato nord-est del Castello. Segue tale fosso in direzione nord-ovest e raggiunge la carrareccia che segue poi verso nord fino alla strada statale n. 12 (quota 213) da dove è iniziata la delimitazione. Nel comune di Cembra la zona di produzione comprende le porzioni vitate ubicate tra il torrente Avisio e la provinciale della Val di Cembra denominate: Valvallè, Casella, Saosent, Vedron, Lovergan, Crosana, Camin, Mosinago, Fontane e Ischia. La zona comprende anche la porzione denominata "Nasci" in comune di Faedo, sita sulla sinistra della strada n. 12 tra il km 400 e 401 delimitata a nord dal tratto di strada anzidetto e negli altri punti dalle pendici dei monti antistanti (Dosson, M. Basso, Gaier Normale).

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario soltanto i vigneti ben esposti ubicati a quote non superiori a m 600 e con esclusione di quelli siti nel fondo valle. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Le produzioni massime di uve ammesse per i vini "Lago di Caldaro" per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei mosti non deve essere inferiore ai sottoelencati valori:

denom. Lago di Caldaro (in lingua tedesca "Kalterersee") Prod. max uva t/ha Titolo alcol.min.nat. (vol%):

anche riserva



Handwritten signature: Peter Di Berg

Handwritten signature: Valter Albert

scelto anche riserva	140	11
classico anche riserva	140	10
classico superiore anche riserva	140	11
scelto classico anche riserva	140	11
scelto classico superiore anche riserva	140	11
anche riserva con uga	105	10,5
scelto anche riserva con uga	105	11,5
classico anche riserva con uga	105	10,5
classico superiore anche riserva con uga	105	11,5
scelto classico anche riserva con uga	105	11,5
scelto classico superiore anche riserva con uga	105	11,5

I vini "Lago di Caldaro" con l'indicazione dell'unità geografica aggiuntiva prevista all'Art. 7 provengono da uve raccolte totalmente nell'unità Geografica aggiuntiva delimitata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 per cento il limite medesimo.

Le province autonome di Trento e Bolzano, con proprio provvedimento, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia possono, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00%vol e dell'11,00%vol per la tipologia con la qualifica "scelto" (in lingua tedesca Auslese). In annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole le province autonome di Trento e Bolzano, di comune accordo, con proprio provvedimento, possono ridurre, con esclusione della tipologia "Lago di Caldaro" classico superiore, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo nella misura massima dello 0,50%vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione e imbottigliamento

a) Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione delimitate nel precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province autonome di Bolzano e Trento.

b) Le operazioni d'imbottigliamento dei vini della DOC "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al comma a) del presente articolo; ciò per l'esigenza 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 chimico-fisiche (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 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".

c) La resa massima dell'uva in vino non deve superare il 70%. Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee"), ma può essere presa in carico, se ne ha i requisiti, come vino. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

d) È ammesso l'arricchimento alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.

e) Per i vini "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") con menzione riserva è previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a far tempo dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") anche con la menzione classico e/o riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; con la menzione riserva 11,5% vol.

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") classico superiore anche riserva:



Peter Bernardi

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; con la menzione riserva 11,5 % vol.

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" anche con la menzione

Classico e/o riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") scelto in lingua tedesca "Kalterersee Auslese" classico superiore anche riserva:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1 L'uso della specificazione "classico", in lingua tedesca "klassisches Ursprungsgebiet" o "klassisch", in aggiunta alla denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") è consentito per il vino ottenuto da uve prodotte e vinificate nei territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo, già delimitati nel precedente art. 3. La vinificazione del vino designabile con la menzione aggiuntiva di cui al periodo precedente deve essere effettuata all'interno della relativa zona di produzione.

Tuttavia, tenuto conto di situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni di vinificazione possono essere effettuate fuori dai territori suddetti purché ricadenti nella provincia di Bolzano.

Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") che ha diritto alla qualifica di classico, ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol. e che sia stato sottoposto ad adeguate operazioni di affinamento, può portare la qualifica di "classico superiore".

Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") ottenuto da uve selezionate aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00% vol ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore all'11,50% vol può portare la qualificazione aggiuntiva "scelto" (in lingua tedesca Auslese).

In caso di annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole, le province autonome di Trento e Bolzano, di concerto, possono ridurre il predetto titolo alcolometrico volumico naturale minimo dall'11,00% vol al 10,50% vol. Per il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") qualificato "scelto" (in lingua tedesca Auslese) non è consentito l'arricchimento.

7.2 È vietato usare assieme alla denominazione "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi vecchio e simili non ammessi dal presente disciplinare di produzione.

7.3 Per i vini a denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") di cui al presente disciplinare, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

7.4 La denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca «Kalterersee»), anche seguita dalle menzioni e specificazioni riportate nell'articolo 1 del presente disciplinare, può essere seguita, alle condizioni di cui all'art. 4, dalla seguente "unità geografica aggiuntiva", amministrativamente definita nell'allegato 1 al presente disciplinare di produzione.

Nel comune di Caldaro, Termeno, Vadena:

- Spiegel.

L'uso dell'unità geografica aggiuntiva deve essere accompagnato sempre dal pittogramma descritto nell' Allegato 2.

7.5 Il vino "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") con la specificazione classico o classico superiore, ottenuto da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo come previsto dal precedente art. 7 può essere designato con la specificazione aggiuntiva "Alto Adige" (in lingua tedesca "Südtirol") in conformità dell'art. 120 punto g del Regolamento (UE) 1308/2013 e dell'art. 55 del Regolamento (UE) n. 33/2019.

7.6 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

7.7 Vigna

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna". L'indicazione della vigna può essere accompagnata con l'indicazione dell'Unità Geografica Aggiuntiva.

7.8 Le menzioni tradizionali previste nel presente disciplinare devono essere riportate sotto la denominazione "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee").

Articolo 8

Confezionamento

Tutti i Vini "Lago di Caldaro" (in lingua tedesca "Kalterersee") devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità nominale da 0,375 litri oppure da 0,750 litri oppure nei rispettivi multipli, oppure in bottiglie da 0,5 litri (non del tipo "uni") oppure da 5 litri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'Oltradige, il cuore della zona della DOP "Lago di Caldaro" è uno dei simboli della tradizione enologica dell'Alto Adige, si estende dalle pendici della Mendola alle colline del versante occidentale della Valle dell'Adige tra Bolzano e Termeno. Appiano e Caldaro, due comuni viticoli per tradizione, sono quelli con l'estensione più ampia della provincia. Il Lago di Caldaro conia il paesaggio conferendogli un'atmosfera mediterranea. Oltre all'Oltradige la zona della DOP "Lago di Caldaro" (in lingua



Volter
P. Bred

tedesca "Kalterersee") si estende in parte anche in alcuni paesi limitrofi della provincia di Trento. Nel grazioso paesaggio lungo la Strada del Vino, i vigneti già da secoli hanno condizioni perfette. Al nord, le alpi formano un bastione che tiene lontano il vento freddo e dal sud il clima mite mediterraneo si fa sentire. Almeno 15° C di temperatura media servono al vino per maturare bene.

Ca. 1.800 ore di sole all'anno offrono alla vite ed all'uva una media temperatura di 18° C, quindi condizioni ideali per la crescita delle uve.

Precipitazioni e una terra riscaldata, molle e ben arieggiata - gran parte terra calcarea e sedimentazioni di morene e fiumi - contribuiscono all'alta qualità dell'uva.

Per quanto concerne il suo territorio, la zona viticola di Caldaro è molto particolare. Le caratteristiche geologiche cambiano da vigneto a vigneto. Sui pendii collinari coltivati a vite predomina il terreno ghiaioso derivato dai movimenti dei ghiacciai e dalla conseguente erosione.

Attorno a Caldaro il suolo è prevalentemente di origine vulcanica: porfido rosso mescolato ad argilla e sabbia. Su questo terreno secco e povero di humus, per assorbire acqua la vite è costretta a sviluppare radici profonde. Nella porzione meridionale del territorio coltivato a vite è diffuso il terreno calcareo-dolomitico.

La zona viticola della DOP "Lago di Caldaro"(in lingua tedesca "Kalterersee") comprende 565 ettari che corrispondono a una produzione annuale di 60.000 ettolitri di vino.

Fattori umani rilevanti per il legame

Lungo la Strada del Vino dove troviamo anche il centro del "Lago di Caldaro"(in lingua tedesca "Kalterersee") ci troviamo nella più antica zona vitivinicola di tutta l'area di lingua tedesca. Già 500 a. C. in quest'area è stato prodotto vino. E anche i Romani sapevano apprezzare il buon vino. E dato che questi già allora sapevano come stagionare il vino in botti di legno, la qualità del vino era ottima. Infine, il vino venne trasportato da qui fino a Roma nella casa imperiale. Durante l'età medioevale invece i nobili, ricchi e naturalmente anche vescovi e monaci realizzavano il trasporto del vino dell'Alto Adige in Austria e Germania del sud.

La cultura della viticoltura, soprattutto dal 1905 ha preso una grande importanza al livello economico sociale nella vita degli abitanti lungo la Strada del Vino. Da quell'anno in poi sono nate le diverse cantine produttori e aziende agricole, che hanno come obiettivo di produrre vino buono del gusto e di alta qualità.

Fino alcuni anni fa, il tipo d'allevamento più diffuso era il sistema a pergola. Il "tetto" che si forma sopra la vite protegge l'uva dal sole diretto come anche dalla grandine. Oggi, in parte si trova anche il sistema a spalliera, dato che facilita l'uso di macchinari.

- Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione

- Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali a perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali.

- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini tranquilli.

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

L'Oltradige, il cuore della zona del "Lago di Caldaro" e uno dei simboli della tradizione enologica dell'Alto Adige, si estende dalle pendici della Mendola alle colline del versante occidentale della Valle dell'Adige tra Bolzano e Termeno. Appiano e Caldaro, due comuni viticoli per tradizione, sono quelli con l'estensione più ampia

confezionamento), conformemente al citato articolo art. 19 par. 1, 2 capoverso lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano di controlli, approvato dal Ministero, conforme al DM 2 agosto 2018, pubblicato in GU n. 227 del 29.09.2018.

Walter Loref

The image shows a handwritten signature, likely of the same person, written over a circular notary seal. The seal contains the text "NIEDERERINGER PETER DI BERNART" and "NOTARIO IN AVERSA".

della provincia. Il Lago di Caldaro conia il paesaggio conferendogli un'atmosfera mediterranea.

Facendo riferimento alle ricerche condotte dall'istituto sperimentale e altre organizzazioni del settore, le caratteristiche geologiche, cambiano da vigneto a vigneto. Sui pendii collinari coltivati a vite predomina il terreno ghiaioso derivato dai movimenti dei ghiacciai e della conseguente erosione.

Tenendo conto che il prodotto "Lago di Caldaro" al livello economico svolge un ruolo importante i produttori dello stesso tengono in evidenza i risultati delle ricerche per conoscere a fondo i fattori ambientali e viticoli che influiscono sulla qualità del vino.

Il vino con la denominazione di origine "Lago di Caldaro" che da secoli è protagonista della vita della sua gente è un vino che in poco tempo ha sviluppato un suo carattere particolare.

Il Vino "Lago di Caldaro" è caratterizzato da un aroma fruttato con sentori di ciliegia, lampone, mandorla amara e violetta. È un vino secco, strutturato con tannini morbidi e un grado di acidità gradevole. Stimolante e dalla beva facile, si presta per essere bevuto in tutte le occasioni. Il vino di cui al presente disciplinare di produzione presenta, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Dolci colline coperte di rigogliosi vigneti, maestosi castelli e nobili case padronali danno un'impronta caratteristica allo splendido paesaggio della zona del "Lago di Caldaro". Qui siamo nel cuore della vitivinicoltura altoatesina. Le favorevoli condizioni climatiche, senza forti sbalzi di temperatura e con un inverno non troppo rigido e piuttosto tardo, garantiscono uno sviluppo ottimale delle viti. La varietà prevalente del Lago di Caldaro è la Schiava, che è di casa nel microclima temperato che caratterizza le zone vicine al lago di Caldaro, dove riesce a sviluppare anche il suo particolare aroma di mandorle. Possono fregiarsi della denominazione "Lago di Caldaro" i vini Schiava provenienti dalle zone di produzione Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Egna, Montagna, Ora, Vadena, Bronzolo, Nalles, Andriano e Magrè, ma anche dai seguenti comuni del vicino Trentino: Roverè della Luna, Mezzacorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra. Nel caso in cui il "Lago di Caldaro" venga prodotto nei comuni appartenenti all'Alto Adige come descritto nel sopracitato art. 7, possono essere aggiunte le diciture "classico" e "Alto Adige".

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bolzano

Via Alto Adige 60

39100 Bolzano

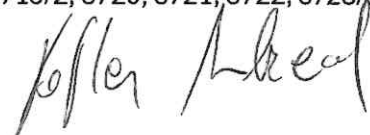
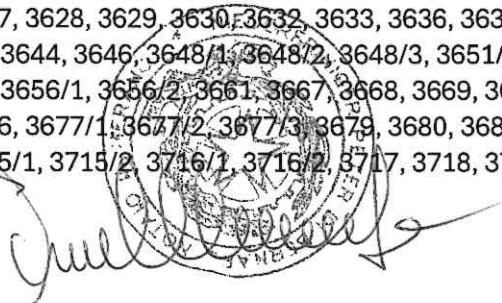
Telefono 0471 945519

Fax 0471 945540

E-mail: agri@camcom.bz.it

La C.C.I.A.A. di Bolzano è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell' art. 64 della legge 238/16 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare conformemente all'articolo 19, par. 1 lettera a e c ed all' art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione,

KALTERN/CALDARO: .1032, .1034, .1087, .1137, .1143, .1220, .1221, .1252, .1281, .1360, .1379, .1384, .1385, .1387, .1413, .1456, .1586, .1672, .1731, .1786, .1846, .1895, .1915, .1942, .1957, .1974, .2002, .2024, .2035, .2057, .2062, .2076, .2079, .2093, .2124, .2168, .2198, .2226, .2239, .2244, .2245, .2401, .2402, .2407, .2416, .2434, .2438, .2444, .2445, .2453, .2472, .2538, .2539, .2543, .2544, .2546, .2567, .2584, .2588, .2596, .2621, .2661, .2697, .2711, .2720, .2725, .2753, .2754, .2776, .2788, .2810, .2822, .2833, .2844, .2849, .2850, .2866, .483, .490, .495/2, .497/1, .497/2, .497/3, .498, .499, .503, .504, .505, .506, .507, .508, .510, .511, .512, .514, .515, .516, .518, .519, .520/1, .521, .569, .638, .651, .704, .709, .710, .711, .712/1, .712/2, .749, .836, .850, .860, .1012, .1013/1, .1013/4, .1014/1, .1014/4, .1014/6, .1015/1, .1016/1, .1017/1, .1017/3, .1018/1, .1018/3, .1027/1, .2156/1, .2156/10, .2156/11, .2156/12, .2156/13, .2156/14, .2156/15, .2156/16, .2156/17, .2156/18, .2156/19, .2156/2, .2156/20, .2156/21, .2156/22, .2156/23, .2156/24, .2156/25, .2156/26, .2156/27, .2156/28, .2156/29, .2156/3, .2156/30, .2156/34, .2156/35, .2156/36, .2156/37, .2156/38, .2156/39, .2156/4, .2156/40, .2156/41, .2156/42, .2156/43, .2156/44, .2156/45, .2156/46, .2156/47, .2156/48, .2156/49, .2156/5, .2156/50, .2156/51, .2156/52, .2156/6, .2156/7, .2156/8, .2156/9, .2157/1, .2157/7, .2159, .2160, .2161, .2162, .2163/1, .2163/2, .2164, .2165/1, .2165/2, .2166/1, .2166/2, .2353, .2378, .2383, .2386, .2387, .2430, .2431, .2433, .2436, .2437, .2438, .2439, .2441/1, .2441/2, .2442, .2443, .2444, .2445/1, .2445/2, .2446/1, .2446/2, .2447/1, .2447/2, .2450, .2451, .2452, .2453, .2454/1, .2454/2, .2455/1, .2455/2, .2456, .2457, .2458, .2460, .2461/1, .2461/2, .2461/3, .2462, .2463, .2464, .2465, .2466, .2467, .2468, .2469, .2470, .2471, .2472/1, .2472/2, .2473/1, .2473/2, .2474/1, .2474/2, .2474/3, .2475/1, .2475/2, .2476/1, .2476/2, .2477/1, .2477/2, .2477/3, .2478/1, .2478/2, .2478/3, .2478/4, .2478/5, .2479/1, .2479/2, .2479/3, .2479/4, .2480/1, .2480/2, .2481/1, .2481/2, .2481/3, .2482/1, .2482/2, .2483, .2484, .2485, .2486, .2487, .2488, .2489/1, .2489/2, .2490, .2491, .2492, .2493, .2494, .2495/1, .2495/2, .2496, .2497/1, .2497/2, .2498, .2499, .2500, .2501, .2502, .2503/1, .2503/2, .2503/3, .2504, .2505, .2506, .2507, .2508, .2509, .2510, .2511, .2512/1, .2512/2, .2513, .2514, .2515, .2516/1, .2516/2, .2517/2, .2518, .2519/1, .2519/2, .2519/3, .2519/4, .2520/1, .2520/2, .2520/3, .2521, .2522, .2523, .2524/1, .2524/2, .2525/1, .2525/2, .2526, .2527, .2528, .2529, .2530, .2531, .2532, .2533, .2534, .2535, .2536/1, .2536/2, .2537/1, .2537/2, .2537/3, .2538, .2539, .2540, .2541/2, .2542, .2543, .2544, .2545/1, .2545/2, .2546, .2547, .2548/1, .2548/2, .2549, .2550, .2551, .2552, .2553/1, .2553/2, .2554, .2555, .2556, .2557, .2558, .2559, .2560, .2561, .2562, .2564, .2565/1, .2565/2, .2566, .2567, .2571, .2572/1, .2572/2, .2573, .2574, .2575, .2576, .2577, .2578, .2579, .2584, .2585, .2587/1, .2587/2, .2588, .2589, .2590, .2592, .2593, .2628/2, .2628/3, .2629/1, .2637, .2638, .2639, .2640, .2812, .2825, .2826, .2827/1, .2827/2, .2827/3, .2828, .2829, .2867/2, .2872/1, .2872/3, .2872/4, .2872/6, .2872/7, .2872/8, .2875, .2876, .2877, .2878, .2879, .2880, .2881, .2882/1, .2883/1, .2884/1, .2885, .2886, .2887/1, .2888/1, .2889, .2890/1, .2891/4, .3059, .3060, .3061, .3062/1, .3062/2, .3064, .3065, .3066/1, .3066/2, .3074, .3075/1, .3075/2, .3076, .3077, .3078/1, .3078/2, .3079/2, .3080, .3081, .3082, .3084, .3085, .3086, .3087, .3088, .3089, .3090, .3091, .3092, .3094, .3095/1, .3095/2, .3096/1, .3096/2, .3097, .3098/1, .3098/2, .3099, .3100/1, .3100/2, .3105, .3106, .3107, .3359, .3445, .3446, .3447, .3448, .3449, .3450, .3451, .3452, .3453, .3454, .3455, .3456, .3457/1, .3457/2, .3458, .3459, .3460, .3461, .3462, .3463, .3464, .3465, .3466, .3467, .3468/1, .3468/2, .3469, .3470, .3471, .3472, .3473, .3474, .3475, .3476, .3477, .3478, .3479, .3480, .3482, .3483, .3484/1, .3484/2, .3485/1, .3487, .3488/1, .3488/2, .3489, .3490, .3493, .3494, .3495, .3496, .3498, .3499, .3500/1, .3500/2, .3502, .3504, .3505/1, .3505/2, .3506/1, .3506/2, .3507, .3508/1, .3508/2, .3509, .3510, .3511/1, .3511/2, .3512, .3513/1, .3513/2, .3514, .3515, .3516, .3517, .3518, .3519/1, .3519/2, .3520/1, .3521, .3522, .3523/1, .3524, .3525, .3526/1, .3526/2, .3527, .3528, .3529, .3530, .3531, .3532, .3533, .3534, .3535/1, .3535/2, .3536, .3537, .3538, .3539, .3540/1, .3540/2, .3541/1, .3541/2, .3543, .3546, .3547, .3548, .3549, .3550, .3551/1, .3551/2, .3553, .3554, .3555, .3556, .3557, .3558/1, .3558/2, .3559, .3560/1, .3560/2, .3561, .3562/1, .3562/2, .3563, .3564, .3565, .3566, .3567, .3568, .3569, .3570, .3571/1, .3571/2, .3572, .3574, .3575, .3576, .3577, .3578, .3579, .3580/1, .3580/2, .3582, .3583/1, .3583/2, .3583/3, .3584/1, .3584/2, .3584/3, .3585/1, .3585/2, .3585/3, .3585/4, .3586, .3587/1, .3587/2, .3588, .3589, .3590, .3591/1, .3591/2, .3592, .3593/1, .3593/2, .3594, .3596, .3597, .3598, .3600, .3601, .3602/1, .3602/2, .3603/1, .3603/2, .3604, .3605, .3606, .3607, .3608, .3609, .3610/1, .3610/2, .3610/3, .3611, .3612, .3613/1, .3613/2, .3614, .3615, .3616, .3617, .3618, .3619, .3620, .3622, .3623, .3625, .3626, .3627, .3628, .3629, .3630, .3632, .3633, .3636, .3637/1, .3637/2, .3637/3, .3639, .3640, .3642, .3643/1, .3643/2, .3644, .3646, .3648/1, .3648/2, .3648/3, .3651/1, .3651/2, .3651/3, .3652, .3653, .3654, .3655/1, .3655/2, .3656/1, .3656/2, .3661, .3667, .3668, .3669, .3670/1, .3670/2, .3671/1, .3671/2, .3672, .3673, .3674, .3675, .3676, .3677/1, .3677/2, .3677/3, .3679, .3680, .3684/1, .3684/2, .3704/1, .3710, .3711, .3712, .3713, .3714, .3715/1, .3715/2, .3716/1, .3716/2, .3717, .3718, .3719/1, .3719/2, .3720, .3721, .3722, .3723/1,



3723/2, 3724, 3725, 3726/1, 3726/2, 3727/1, 3727/2, 3728, 3729, 3731, 3732, 3734/1, 3734/2, 3735/1, 3735/2, 3736, 3737, 3738, 3739/1, 3739/2, 3740, 3741/1, 3741/2, 3741/3, 3741/4, 3742, 3743/1, 3743/2, 3743/3, 3745/1, 3745/2, 3746, 3747/1, 3747/2, 3747/3, 3748/1, 3748/2, 3748/3, 3749, 3750, 3751, 3753, 3754, 3755, 3756, 3757, 3758, 3759, 3760, 3761, 3762, 3765, 3766/1, 3766/2, 3767/1, 3767/2, 3768, 3769, 3770/1, 3770/2, 3771/1, 3771/2, 3773, 3774/1, 3774/2, 3776, 3777/1, 3777/2, 3777/3, 3777/4, 3778, 3779, 3780, 3784, 3785, 3792, 3794/1, 3794/2, 3794/3, 3795/1, 3795/2, 3798, 3799, 3800, 3801, 3802, 3803, 3804, 3805, 3806, 3807, 3808, 3809, 3810, 3812, 3814, 3815, 3816, 3818, 3821/1, 3821/2, 3821/3, 3821/5, 3821/6, 3823, 3824/1, 3825, 3826, 3827/1, 3827/2, 3828, 3829, 3830, 3832/1, 3832/2, 3833, 3834, 3835, 3836, 3838, 3840, 3841, 3842, 3843/1, 3843/2, 3844, 3845/1, 3845/2, 3846/1, 3846/2, 3847, 3848, 3849/1, 3849/2, 3849/3, 3850, 3851, 3852, 3853, 3854, 3855, 3856, 3857, 3858, 3859, 3862, 3863, 3864, 3865, 3866, 3867, 3868, 3869, 3870/1, 3870/2, 3871, 3872, 3883/1, 3883/10, 3883/101, 3883/11, 3883/12, 3883/13, 3883/14, 3883/15, 3883/16, 3883/17, 3883/18, 3883/19, 3883/2, 3883/20, 3883/21, 3883/22, 3883/23, 3883/24, 3883/25, 3883/26, 3883/27, 3883/28, 3883/29, 3883/3, 3883/30, 3883/31, 3883/32, 3883/33, 3883/34, 3883/35, 3883/36, 3883/37, 3883/38, 3883/39, 3883/4, 3883/40, 3883/41, 3883/42, 3883/43, 3883/44, 3883/45, 3883/46, 3883/47, 3883/48, 3883/49, 3883/5, 3883/51, 3883/52, 3883/53, 3883/54, 3883/55, 3883/58, 3883/6, 3883/60, 3883/61, 3883/62, 3883/66, 3883/67, 3883/68, 3883/69, 3883/7, 3883/70, 3883/71, 3883/72, 3883/73, 3883/74, 3883/75, 3883/77, 3883/78, 3883/79, 3883/8, 3883/80, 3883/83, 3883/84, 3883/85, 3883/9, 3883/96, 3883/99, 3884/1, 3884/13, 3884/8, 3885/1, 3885/5, 3885/7, 3886/1, 3887/2, 3888, 3889, 3890, 3891, 3892, 3893, 3894, 3895, 3896, 3897, 3899, 3900, 3901, 3902, 3903, 3904/1, 3904/2, 3905, 3906, 3908, 3909, 3910, 3911, 3912/1, 3913, 3914, 3915/1, 3915/2, 3916/1, 3917/1, 3917/4, 3917/5, 3917/6, 3918/1, 3919, 3920, 3921, 3922, 3925/2, 3925/3, 3928/1, 3928/2, 3928/3, 3928/4, 3929, 3930/2, 3931, 3932, 3933/1, 3933/2, 3934, 3935/1, 3935/3, 3936, 3937/1, 3937/2, 3938/1, 3938/2, 3938/4, 3939/1, 3939/2, 3939/3, 3939/4, 3939/6, 3942/1, 3944/1, 3944/2, 3944/3, 3944/4, 3944/5, 3944/6, 3945/1, 3945/2, 3945/3, 3945/4, 3945/5, 3945/6, 3945/7, 3945/8, 3945/9, 3947, 3948/1, 3948/2, 3949/1, 3951, 3952, 3953, 3954, 3955/1, 3955/2, 3956/2, 3957, 3958, 3959/1, 3959/3, 3960/5, 3961/1, 3961/13, 3961/14, 3961/15, 3961/16, 3961/17, 3961/18, 3961/19, 3961/2, 3961/20, 3961/23, 3961/3, 3961/4, 3961/6, 3963, 3964/1, 3964/2, 3965, 3966/1, 3966/2, 3966/3, 3966/4, 3967/1, 3967/2, 3968/1, 3968/2, 3969, 3970, 3971, 3972, 3973, 3974, 3975, 3976, 3979/1, 3979/2, 3980/1, 3980/2, 3981/1, 3981/2, 3983, 3984, 3985, 3987, 3989/1, 3989/3, 3989/4, 3990, 3991, 3994, 3995, 3997, 3998, 3999, 4000, 4001, 4002/1, 4002/2, 4003, 4004, 4005, 4006/1, 4006/2, 4007, 4008, 4011, 4013, 4014/1, 4014/2, 4015, 4016, 4017, 4018, 4019, 4020, 4021, 4022, 4025, 4029, 4030, 4032, 4033, 4034, 4036, 4041, 4042, 4043, 4044, 4046/1, 4046/2, 4047/1, 4047/2, 4047/3, 4049, 4050, 4055, 4069/1, 4069/2, 4069/3, 4073/1, 4074/1, 4074/2, 4075/1, 4075/2, 4076/1, 4076/2, 4076/3, 4076/4, 4077/1, 4077/2, 4077/3, 4077/4, 4078, 4079/1, 4081/1, 4081/2, 4081/3, 4081/4, 4081/5, 4082, 4111/1, 4111/2, 4112/2, 4112/3, 4112/5, 4112/6, 4112/7, 4113/1, 4113/2, 4114, 4115, 4116/1, 4116/2, 4117/1, 4117/2, 4117/3, 4118/1, 4118/2, 4119/1, 4119/2, 4131, 4132/1, 4132/3, 4134, 4137/1, 4137/2, 4138, 4139, 4140/1, 4140/2, 4141, 4142, 4143, 4144, 4145, 4146, 4147, 4148, 4149, 4150, 4151/1, 4151/2, 4152, 4153, 4154/4, 4154/5, 4154/6, 4154/7, 4156/1, 4156/2, 4156/3, 4157, 4158, 4159/1, 4159/2, 4159/3, 4159/4, 4159/5, 4159/6, 4160/1, 4160/2, 4163, 4164, 4165, 4167, 4168/1, 4168/2, 4169, 4171, 4173, 4175, 4176/1, 4176/2, 4177/1, 4177/2, 4177/3, 4178/1, 4178/2, 4180, 4181, 4182, 4205, 4206, 4207/1, 4207/2, 4208, 4209/1, 4209/2, 4209/9, 4210, 4211, 4212, 4213/1, 4213/2, 4213/3, 4214/1, 4214/2, 4214/3, 4214/4, 4215/1, 4215/2, 4215/3, 4215/4, 4216, 4217/1, 4217/2, 4218/1, 4218/2, 4219/1, 4220, 6354/1, 6476/4, 6508/1, 6508/2, 6508/4, 6510/1, 6510/2, 6511, 6513, 6514, 6515, 6516, 6517, 6520, 6521, 6522, 6523, 6524/2, 6538, 6541/1, 6542/11, 6542/17, 6542/2, 6542/30, 6542/5, 6560/1, 6560/3, 6560/4, 6569, 6575, 6578, 6614, 6621, 6622, 6623, 6628/1, 6628/2, 6630/2, 6632, 6633, 6638, 6651, 6654, 6655, 6656, 6657, 6663, 6664/1, 6664/2, 6666, 6668, 6670, 6672, 6673, 6681, 6682, 6683, 6690, 6691, 6692/1, 6692/2, 6693, 6694/1, 6694/2, 6695/1, 6695/2, 6696/2, 6696/3, 6697, 6699, 6703, 6705/1, 6705/2, 6706, 6707/1, 6707/2, 6708/1, 6709/1, 6709/2, 6710, 6711, 6712, 6716, 6718, 6719, 6720, 6721, 6724/1, 6724/2, 6725/1, 6737/1, 6737/2, 6737/3, 6737/4, 6737/5, 6737/6, 6739/1, 6739/2, 6741, 6745, 6746/1, 6746/2, 6746/3, 6747, 6750, 6751/1, 6753/1, 6753/3, 6754, 6755, 6756, 6757/1, 6762, 6763/1, 6763/2, 6764, 6765/1, 6765/2, 6766, 6770, 6771, 6772, 6773, 6774, 6775/1, 6775/2,

6776, 6777/1, 6777/2, 6779, 6861/1, 6861/2, 6891/1, 6891/4, 6891/7, 6909, 6913/1, 6914, 6931, 6942, 6978, 6979

TRAMIN/TERMENO: .1057, .185/3, .185/4, .185/5, .185/6, .269, .991, 1767/1, 1767/2, 1767/3, 1773/5, 440/1, 441/1, 441/2, 441/3, 442, 443, 444, 445, 477/1, 477/2, 477/3, 477/4, 478, 479, 480, 481, 482, 483/1, 483/2, 484, 485/1, 486/1, 486/2, 486/3, 487/1, 487/2, 488, 489, 490, 491, 492/1, 492/2, 494, 495, 496, 498, 499/1, 499/2, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 514/1, 514/2, 515/1, 515/2, 516, 517, 518, 519, 520, 523/1, 523/2, 524/1, 524/2, 524/3, 525/1, 525/2, 526/1, 526/3, 527, 528, 529, 530/1, 530/2, 531/1, 531/2, 531/3, 531/4, 531/5, 531/6, 531/7, 532/1, 532/2, 533/1, 533/2, 534, 535/1, 535/2, 535/3, 537, 538, 539, 540, 541/1, 542/1, 543, 544, 545, 546/1, 546/2, 546/3, 546/4, 547/1, 548/1, 548/2, 549/1, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562/1, 562/2, 563, 564/1, 564/2, 565/1, 6879/1, 6879/2

PFATTEN/VADENA: .22, .23/2, .474, .535, .552, .71, 287/10, 287/11, 287/2, 287/3, 287/4, 287/5, 287/7, 287/9, 288/1, 288/2, 288/3, 288/4, 288/5, 304/1, 304/2, 304/3, 305/6, 305/9, 306/1, 306/2, 307/1, 307/2, 309/4, 311, 312/1, 313, 314/5, 315/1, 315/2, 315/3, 316/10, 316/3, 316/4, 316/5, 316/6, 316/7, 316/8, 316/9, 317, 319, 320, 321/1, 321/3, 322/1, 322/2, 322/3, 323/1, 324/1, 324/2, 325, 326/1, 326/2, 327/1, 327/2, 329, 330/1, 331/1, 331/2, 331/3, 332/1, 332/2, 332/3, 333/1, 334/1, 334/2, 334/3, 335/1, 335/2, 335/3, 336/1, 336/2, 337/1, 817/2, 817/7, 819/1, 821/1, 821/2, 823, 824, 825, 826, 829/5,


J. Müller

K. Peter H. Beer

Pittogramma per unità geografica aggiuntiva

**Allegato 2: Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
"Lago di Caldaro", in lingua tedesca "Kalterersee"**

Elementi grafici:

Simbolo di posizione con all'interno un grappolo d'uva stilizzato composto da una serie di triangoli.



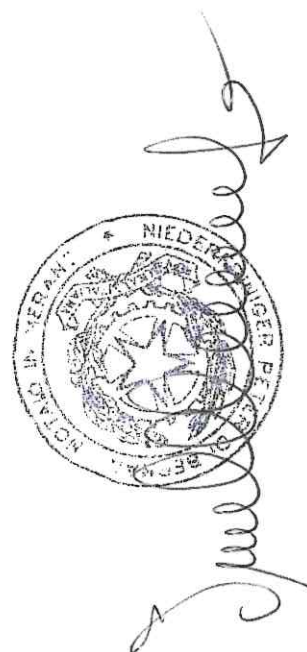
Colori:

Il simbolo è monocromatico. Il colore deve essere adattato al colore del carattere che identifica il nome della zona oppure a un colore predominante dell'etichetta. Su etichette con sfondo scuro è consentita anche la versione in negativo.



Posizione:

Altezza minima di 4 mm, allineato in alto a destra come da esempio che segue.
In casi particolari, dove l'altezza del carattere risulta più piccolo di 4 mm oppure nel caso che il simbolo viene inserito in un testo descrittivo, il marchio può essere adattato all'altezza delle lettere maiuscole.



ZONA[®]

4 mm

ZONA

Zona[®]

Zona[®]

Kofler Albein

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EINER DIGITALEN KOPIE MIT DEM ORIGINAL
IN ANALOGER FORM

(Artikel 57-bis und 68-ter des Gesetzes vom 16. Februar 1913, Nr. 89, und Artikel
22 des D.Lgs. 7 März 2005, Nr. 82)

Die vorliegende digitale Kopie bestehend aus Nr. 37 Seiten, entspricht seinem
Original in analoger Form, welches gesetzmäßig unterzeichnet worden ist und in
meinen Akten aufbewahrt ist und ersetzt das Original für alle gesetzlichen
Auswirkungen.

Sie wird für die zugelassenen Verwendungszwecke ausgestellt.

Meran, am 13.02.2026

Digitale Unterschrift des Notars Peter Niederfriniger aus Meran

Unterschriftszertifikat gültig vom 11. Juli 2023 um 08:00:46 Uhr bis zum 11. Juli
2026 um 08:00:46 Uhr.

Certification Authority: Consiglio Nazionale del Notariato