

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“REGGIANO”**

**DISCIPLINARE VIGENTE
COORDINATO CON LE MODIFICHE
PROPOSTE NEL 2022**

**DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA
DOMANDA DI MODIFICA**

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Conformemente alla normativa unionale e nazionale vigente, le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia, dell'eventuale invecchiamento in botti di legno, di spumantizzazione e di appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Reggio Emilia per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Parma, Mantova e Modena a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso. Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare, elaborare e imbottigliare Reggiano DOC nelle immediate vicinanze dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, conformemente alle vigenti normative unionali e nazionali.

La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo atte alla produzione di vini a DOC "Reggiano" prodotti nelle zone delimitate dal precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Conformemente alla normativa unionale e nazionale vigente, le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia, dell'eventuale invecchiamento in botti di legno, di spumantizzazione e di appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Reggio Emilia per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Parma, Mantova e Modena a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso. Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare, elaborare e imbottigliare Reggiano DOC nelle immediate vicinanze dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, conformemente alle vigenti normative unionali e nazionali.

La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo atte alla produzione di vini a DOC "Reggiano" prodotti nelle zone delimitate dal precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato.

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a DOC "Reggiano", o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC "Reggiano" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino DOC "Reggiano".

La presa di spuma per la produzione dei vini frizzanti, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi mediante fermentazione in autoclave o in bottiglia utilizzando mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve idonee alla produzione dei vini a DOC "Reggiano" o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

La denominazione di origine controllata "Reggiano" Lambrusco, "Reggiano" Fogarina e "Reggiano" Bianco spumante può essere utilizzata per produrre vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Le tipologie "novello" devono essere ottenute con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione per la preparazione dei mosti parzialmente fermentati con sovrappressione inferiore o uguale a 1 bar, dei vini passiti e dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano", è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la pigiatura e fermentazione delle uve destinate alla produzione dei vini passiti, nonché la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a DOC "Reggiano", o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC "Reggiano" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino DOC "Reggiano".

La presa di spuma per la produzione dei vini frizzanti, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi mediante fermentazione in autoclave o in bottiglia utilizzando mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve idonee alla produzione dei vini a DOC "Reggiano" o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

La denominazione di origine controllata "Reggiano" Lambrusco, "Reggiano" Fogarina e "Reggiano" Bianco spumante può essere utilizzata per produrre vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Le tipologie "novello" devono essere ottenute con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione per la preparazione dei mosti parzialmente fermentati con sovrappressione inferiore o uguale a 1 bar, dei vini passiti e dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano", è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la pigiatura e fermentazione delle uve destinate alla produzione dei vini passiti, nonché la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora

<p>in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:</p> <ul style="list-style-type: none">- entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;- entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.	<p>in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:</p> <ul style="list-style-type: none">- entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;- entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno. <p>È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino, sia allo stato sfuso che confezionati, con la denominazione di origine controllata "Reggiano", limitatamente alle tipologie a nome di vitigno Lambrusco e Lambrusco Salamino, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):</p> <ul style="list-style-type: none">• Prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25• Vino sfuso all'ingrosso: 20• Vino frizzante, vino spumante e Mosto parzialmente fermentato confezionati, nonché vini sfusi per il consumo diretto commercializzati in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17. <p>Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alle varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT "Emilia" o "dell'Emilia" o a prodotti senza DOP/IGP.</p>
---	--