

<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>La produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica “Emilia” o “dell’Emilia”, l’elaborazione e la presa di spuma delle tipologie frizzante e spumante, così come definita all’art. 6 – comma 1 del Reg. CE n. 607/2009 e successive modificazioni, devono avvenire all’interno del territorio delimitato all’art. 3 del presente disciplinare. È tuttavia consentito che tali operazioni, ivi compresa la presa di spuma atta a conferire le caratteristiche finali alle tipologie “frizzante” e “spumante”, possano essere effettuate nell’ambito del territorio delle province di Ravenna, Forlì–Cesena, Mantova, Cremona.</p> <p>È consentito l’aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell’arricchimento, da effettuarsi con mosto di uve concentrato ottenuto da uve provenienti dalla zona di produzione di cui all’articolo 3 o con mosto di uve concentrato e rettificato, nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.</p> <p>La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, ivi compresi i prodotti usati per l’arricchimento, la dolcificazione e la presa di spuma, non deve essere superiore all’80% per tutti i tipi di vino ed al 50% per i vini passiti, per i quali sono vietate le operazioni di arricchimento e dolcificazione.</p> <p>Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.</p> <p>L’indicazione geografica tipica “Emilia” o “dell’Emilia” è riservata ai relativi vini e mosti di uve parzialmente fermentati quando almeno l’85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, siano ottenuti da prodotti appartenenti alla stessa indicazione geografica, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.</p> <p>L’indicazione geografica tipica “Emilia” o “dell’Emilia” con l’indicazione del vitigno, o dell’eventuale sinonimo, è riservata ai relativi</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>La produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica tipica “Emilia” o “dell’Emilia”, l’elaborazione e la presa di spuma delle tipologie frizzante e spumante, così come definita all’art. 6 – comma 1 del Reg. CE n. 607/2009 e successive modificazioni, devono avvenire all’interno del territorio delimitato all’art. 3 del presente disciplinare. È tuttavia consentito che tali operazioni, ivi compresa la presa di spuma atta a conferire le caratteristiche finali alle tipologie “frizzante” e “spumante”, possano essere effettuate nell’ambito del territorio delle province di Ravenna, Forlì–Cesena, Mantova, Cremona.</p> <p>È consentito l’aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell’arricchimento, da effettuarsi con mosto di uve concentrato ottenuto da uve provenienti dalla zona di produzione di cui all’articolo 3 o con mosto di uve concentrato e rettificato, nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.</p> <p>La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, ivi compresi i prodotti usati per l’arricchimento, la dolcificazione e la presa di spuma, non deve essere superiore all’80% per tutti i tipi di vino ed al 50% per i vini passiti, per i quali sono vietate le operazioni di arricchimento e dolcificazione.</p> <p>Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.</p> <p>L’indicazione geografica tipica “Emilia” o “dell’Emilia” è riservata ai relativi vini e mosti di uve parzialmente fermentati quando almeno l’85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, siano ottenuti da prodotti appartenenti alla stessa indicazione geografica, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.</p> <p>L’indicazione geografica tipica “Emilia” o “dell’Emilia” con l’indicazione del vitigno, o dell’eventuale sinonimo, è riservata ai relativi</p>
--	--

<p>vini e mosti da uve parzialmente fermentati quando almeno l'85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, siano ottenuti da uve provenienti da vigneti di cui all'art. 3 e appartenenti al corrispondente vitigno elencato all'art. 2, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.</p> <p>Il coacervo delle partite di vino e di mosto di uve parzialmente fermentato con l'indicazione del vitigno Lambrusco, compreso il taglio del 15% e quello con i prodotti destinati alla dolcificazione e alla presa di spuma, deve essere effettuato negli stabilimenti ubicati all'interno dei territori di cui al precedente primo comma.</p>	<p>vini e mosti da uve parzialmente fermentati quando almeno l'85% di tali prodotti, o dei prodotti a monte del vino, siano ottenuti da uve provenienti da vigneti di cui all'art. 3 e appartenenti al corrispondente vitigno elencato all'art. 2, ivi compresi i prodotti eventualmente utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma.</p> <p>Il coacervo delle partite di vino e di mosto di uve parzialmente fermentato con l'indicazione del vitigno Lambrusco, compreso il taglio del 15% e quello con i prodotti destinati alla dolcificazione e alla presa di spuma, deve essere effettuato negli stabilimenti ubicati all'interno dei territori di cui al precedente primo comma.</p> <p>In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei mosti parzialmente fermentati con sovrappressione inferiore o uguale a 1 bar, dei vini passiti e dei vini ad indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia", 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 in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti.</p> <p>Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, con le seguenti tempistiche:</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.
--	--