

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI  
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
“COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA”**

<b>DISCIPLINARE VIGENTE</b>	<b>DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA</b>
<p>[Omissis]</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 5</b> <b>Norme per la vinificazione</b></p> <p>Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma e l'affinamento in bottiglia, la spumantizzazione e l'invecchiamento in legno e in bottiglia per le tipologie per cui è previsto 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.</p> <p>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 e Modena, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni 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.</p> <p>Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino “Colli di Scandiano e di Canossa” bianco classico devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art. 3 e nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi anche parzialmente in tale zona.</p> <p>È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali consentire, in deroga a quanto previsto dal precedente comma, la vinificazione delle uve destinate alla produzione del “Colli di Scandiano e di Canossa” bianco classico a quelle aziende produttrici singole e/o associate site al di fuori della predetta zona di vinificazione, ma all'interno della zona di cui al primo comma del presente articolo, purché dimostrino di aver vinificato con continuità le uve provenienti dalla zona di produzione del “Colli di Scandiano e di Canossa” già “Bianco di Scandiano” DOC nei 10 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.</p>	<p>[Omissis]</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 5</b> <b>Norme per la vinificazione</b></p> <p>Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma e l'affinamento in bottiglia, la spumantizzazione e l'invecchiamento in legno e in bottiglia per le tipologie per cui è previsto 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.</p> <p>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 e Modena, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni 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.</p> <p>Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino “Colli di Scandiano e di Canossa” bianco classico devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art. 3 e nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi anche parzialmente in tale zona.</p> <p>È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali consentire, in deroga a quanto previsto dal precedente comma, la vinificazione delle uve destinate alla produzione del “Colli di Scandiano e di Canossa” bianco classico a quelle aziende produttrici singole e/o associate site al di fuori della predetta zona di vinificazione, ma all'interno della zona di cui al primo comma del presente articolo, purché dimostrino di aver vinificato con continuità le uve provenienti dalla zona di produzione del “Colli di Scandiano e di Canossa” già “Bianco di Scandiano” DOC nei 10 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.</p>

La denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” seguita dal riferimento al nome dei vitigni, può essere utilizzata per produrre il vino spumante ottenuto con mosto 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.

Per tutte le tipologie “Colli di Scandiano e di Canossa” passito le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione delle tipologie “Colli di Scandiano e di Canossa” passito deve avvenire dopo che le stesse abbiano subito un periodo di appassimento. È ammessa nella fase di appassimento l’utilizzazione di aria ventilata per la disidratazione delle uve, onde assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 16 per cento. I vini “Colli di Scandiano e di Canossa” passito devono essere immessi al consumo, dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio, di cui almeno un anno in botte di legno, a decorrere dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia. Nella fase di invecchiamento è ammesso il taglio con i vini di diverse annate, mantenendo l’85% del vino dell’annata dichiarata.

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 dei vini a DOC “Colli di Scandiano e di Canossa” 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 d’uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà previste dal presente disciplinare e iscritte allo schedario viticolo 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 “Colli di Scandiano e di Canossa” aggiunti nell’arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un’eguale quantità di vino DOC “Colli di Scandiano e di Canossa”.

La dolcificazione per la presa di spuma, nell’arco dell’intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uva concentrati, mosti d’uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini a DOC “Colli di Scandiano e di

La denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” seguita dal riferimento al nome dei vitigni, può essere utilizzata per produrre il vino spumante ottenuto con mosto 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.

Per tutte le tipologie “Colli di Scandiano e di Canossa” passito le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione delle tipologie “Colli di Scandiano e di Canossa” passito deve avvenire dopo che le stesse abbiano subito un periodo di appassimento. È ammessa nella fase di appassimento l’utilizzazione di aria ventilata per la disidratazione delle uve, onde assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 16 per cento. **I vini “Colli di Scandiano e di Canossa” passito devono essere immessi al consumo a decorrere dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia, dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno in botte di legno.** Nella fase di invecchiamento è ammesso il taglio con i vini di diverse annate, mantenendo l’85% del vino dell’annata dichiarata.

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 dei vini a DOC “Colli di Scandiano e di Canossa” 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 d’uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà previste dal presente disciplinare e iscritte allo schedario viticolo 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 “Colli di Scandiano e di Canossa” aggiunti nell’arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un’eguale quantità di vino DOC “Colli di Scandiano e di Canossa”.

La dolcificazione per la presa di spuma, nell’arco dell’intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uva concentrati, mosti d’uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini a DOC “Colli di Scandiano e di

Canossa” o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini nella tipologia novello devono essere ottenuti con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

La tipologia “Colli di Scandiano e Canossa” Sauvignon “riserva” è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 18 mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° Novembre dello stesso anno della vendemmia.

La tipologia “Colli di Scandiano e Canossa” Cabernet Sauvignon “riserva” è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 24 mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° Novembre dello stesso anno della vendemmia.

Canossa” o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini nella tipologia novello devono essere ottenuti con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

La tipologia “Colli di Scandiano e Canossa” Sauvignon “riserva” è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 18 mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° Novembre dello stesso anno della vendemmia.

La tipologia “Colli di Scandiano e Canossa” Cabernet Sauvignon “riserva” è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 24 mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° Novembre dello stesso anno della vendemmia.

**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 a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa”, 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. 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:**

- 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.

#### *Articolo 7*

##### *Etichettatura, designazione e presentazione*

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” è vietato l’uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati

#### *Articolo 7*

##### *Etichettatura, designazione e presentazione*

**Alla denominazione di origine controllata dei vini “Colli di Scandiano e di Canossa” è vietata l’aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.**

È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati

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 termini simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione.

#### **Articolo 8 Confezionamento**

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Scandiano e di Canossa" Sauvignon, Pinot, Chardonnay, Malvasia, bianco, bianco classico, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, rosso, Marzemino, Malbo Gentile, Lambrusco e Spergola, previsti dal presente disciplinare nel tipo frizzante, se confezionati in recipienti di capacità inferiori a 5 litri, possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro chiuse con tappo di sughero o altro materiale consentito, anche a fungo ancorato.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Scandiano e di Canossa" Sauvignon, Pinot, Chardonnay, Malvasia, bianco, bianco classico, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, rosso, Marzemino, Malbo Gentile, Lambrusco, Spergola e Cabernet-Sauvignon previsti dal presente disciplinare nella tipologia tranquillo, se confezionati in recipienti di capacità inferiore a 5 litri, possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro con tappo di sughero o altro materiale consentito.

I vini frizzanti a denominazione di origine controllata "Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia, bianco, bianco classico, rosso, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco rosso e rosato, Malbo Gentile, Lambrusco, Spergola, devono essere imbottigliati in recipienti di vetro fino a 3 litri.

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 termini simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione.

**Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura "rifermentazione in bottiglia".**

**I vini "Colli di Scandiano e di Canossa", ad eccezione delle versioni "spumante", possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.**

#### **Articolo 8 Confezionamento**

I vini designati con la denominazione di origine controllata "Colli di Scandiano e di Canossa", **devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi la capacità non superiore a litri 9 e munite di uno dei seguenti dispositivi di chiusura:**

- a) per i vini nella versione tranquilla:**
- **tappo raso bocca in sughero o in altro materiale consentito;**
  - **tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 0,75 litri compresa.**
- b) per i vini nella versione frizzante:**
- **tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;**
  - **tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 0,75 litri compresa;**
  - **tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;**
  - **tappo a corona:**
    - i) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;**
    - ii) per le produzioni con fermentazione naturale in bottiglia;**
- c) per i vini nella versione spumante:**
- **chiusura e abbigliamento nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.**

**Su richiesta degli operatori interessati, previa apposita autorizzazione rilasciata del Consorzio di Tutela riconosciuto ai sensi delle vigenti**

	<p><b>disposizioni, è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi e chiusure diverse da quanto prescritto, a condizione che sia riportata nell'etichettatura dei prodotti in questione, in maniera chiaramente leggibile e nello stesso campo visivo delle indicazioni obbligatorie, la dicitura: “prodotto non posto in commercio” oppure “prodotto per soli fini promozionali non posto in commercio”.</b></p>
--	--