

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

DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<p>[Omissis]</p> <p style="text-align: center;">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.</p> <p>5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 e alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della Legge 238/2016.</p> <p>5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» prodotti nella zona delimitata dal precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato.</p> <p>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 delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla</p>	<p>[Omissis]</p> <p style="text-align: center;">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.</p> <p>5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 e alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della Legge 238/2016.</p> <p>5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» prodotti nella zona delimitata dal precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato.</p> <p>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 delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla</p>

produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C.

La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara», anche su prodotti arricchiti; in alternativa, con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia («fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico») e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco di Sorbara» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C.

La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara», anche su prodotti arricchiti; in alternativa, con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia («fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico») e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco di Sorbara» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.6 In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno 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

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva-diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato», e similari.

7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.

Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come stabilito dalla normativa comunitaria.

7.3 I vini «Lambrusco di Sorbara» rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta l'indicazione «rosato». Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» «rosato» è ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».

Articolo 8

Confezionamento

8.1 I vini “frizzanti” e “spumanti” designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi le capacità di litri 0,200 - 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,00.

8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», sono

comunicare 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

7.1 **Alla denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara» è vietata l'aggiunta di** qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato», e similari.

7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.

7.3 Per i vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» **nelle versioni** «rosato» è ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».

7.4 Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura “rifermentazione in bottiglia”.

7.5 I vini «Lambrusco di Sorbara», ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria “vino spumante di qualità”, possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Articolo 8

Confezionamento

8.1 I vini “frizzanti” e “spumanti” designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro, **esclusa la dama, aventi la capacità non superiore a litri 9.**

8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona e il tappo a vite per i contenitori aventi la capacità di litri 1,500 e litri 3,00.

L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200 e litri 0,375 e per le produzioni a fermentazione naturale in bottiglia condizionate in contenitori da litri 0,750 e da litri 1,500.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e rivestito da una lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», sono consentiti i **seguenti dispositivi** di chiusura:

- **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:**
 - a) **per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;**
 - b) **per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.**

8.4 I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», devono essere **confezionati 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**.

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