

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI  
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
“MODENA” o “di MODENA”**

<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>5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. 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 imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 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 o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Modena" o "di Modena", indicati all'articolo 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.</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 prodotte in provincia di Modena.</p> <p>Nella produzione dei vini spumanti la presa di spuma 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. "Modena" o "di</p>	<p>[Omissis]</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 5</b> <b>Norme per la vinificazione</b></p> <p>5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. 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 imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 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 o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Modena" o "di Modena", indicati all'articolo 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.</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 prodotte in provincia di Modena.</p> <p>Nella produzione dei vini spumanti la presa di spuma 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. "Modena" o "di</p>

Modena". 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. I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia ("fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico") o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti 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 di vino. 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.

#### *Articolo 7*

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

7.1 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" è vietata qualsiasi qualificazione

Modena". 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. I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia ("fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico") o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti 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 di vino. 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 "Modena" o "di Modena", 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 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*

7.1 **Alla denominazione di origine controllata dei vini "Modena" o "di Modena" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva**

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 "Modena" o "di Modena" frizzanti è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui con le menzioni previste dalle disposizioni nazionali. Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come stabilito dalla normativa comunitaria.

7.3 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine "Modena" o "di Modena" rosati è obbligatorio indicare la locuzione "rosato".

Per i vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", spumante "rosato" è ammessa, in alternativa, l'indicazione "rosè".

#### **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 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

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 "Modena" o "di Modena" 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 "Modena" o "di Modena" **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 "Modena" o "di Modena", 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 "Modena" o "di Modena" 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. "Modena" o "di Modena" 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 "Modena" o "di Modena", 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;**

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.

**b) per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.**

**8.4** I vini spumanti a denominazione di origine controllata “Modena” o “di Modena”, 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”.