

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>...</p> <p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Bosco Eliceo” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.</p> <p>Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti coltivati su terreni prevalentemente sabbiosi. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.</p> <p>La produzione massima di uva dei vigneti in coltura specializzata, avente le caratteristiche previste dall’art. 2, non deve superare i 15 tonn. ettaro.</p> <p>A detto limite, anche in annate favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite indicato.</p> <p>La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>La Regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, ivi comprese quelle previste dal successivo art. 7, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nell’art. 3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito dell’intero territorio delle province di Ferrara e Ravenna.</p> <p>È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali, sentito il consorzio di tutela competente per la denominazione di origine, consentire, in deroga a quanto stabilito al comma 1, con specifiche autorizzazioni, che le operazioni di frizzantatura possano avvenire anche nel territorio delle regioni Emilia-Romagna e Veneto. Tali deroghe possono</p>	<p>...</p> <p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Bosco Eliceo” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche qualitative. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti coltivati su terreni prevalentemente sabbiosi.</p> <p>I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.</p> <p>La produzione massima di uva dei vigneti in coltura specializzata, avente le caratteristiche previste dall’art. 2, non deve superare i 15 tonn. ettaro.</p> <p>A detto limite, anche in annate favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite indicato; oltre il 20% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. I quantitativi di uva eccedente fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere prese in carico per la produzione di vino igrp o varietale o vino bianco o rosso a seconda della tipologia di uva.</p> <p>La Regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. ai vini “Fortana” e “Bianco” e di 10% vol. ai vini “Merlot” e “Sauvignon”.</p> <p>- Le operazioni di vinificazione, ivi comprese l’arricchimento del grado alcolico, la dolcificazione e la frizzantatura, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nell’art. 3.</p> <p>Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito dell’intero territorio delle province di Ferrara e Ravenna.</p>

essere rilasciate a quelle ditte che avendo già imbottigliato il vino a DOC "Bosco Eliceo", ne facciano espressa documentata richiesta.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. ai vini "Fortana" e "Bianco" e di 10% vol. ai vini "Merlot" e "Sauvignon".

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti comunque atte ad assicurare ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali, sentito il consorzio di tutela competente per la denominazione di origine, consentire, in deroga a quanto stabilito al comma 1, con specifiche autorizzazioni, che le operazioni di frizzantatura possano avvenire anche nel territorio delle regioni Emilia-Romagna e Veneto. Tali deroghe possono essere rilasciate a quelle ditte che avendo già imbottigliato il vino a DOC "Bosco Eliceo", ne facciano espressa documentata richiesta.

-nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità, è consentito l'arricchimento delle uve e dei prodotti a monte del vino nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

-le diverse tipologie devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

-per la presa di spuma della tipologia vivace e frizzante deve essere utilizzato mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine oppure mosto concentrato rettificato.

-nelle vinificazioni disgiunte la vinificazione può essere effettuata singolarmente per le uve provenienti dai diversi vitigni e l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo del completo affinamento.

-la resa massima delle uve in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro comprese le aggiunte occorrenti per le elaborazioni dei vini frizzanti e vivaci sono:

tipologia	resa produzione uva vino	max hl di vino per ha
bosco eliceo fortana	70%	105
bosco eliceo merlot	70%	105
bosco eliceo suvignon	70%	105
bosco eliceo bianco	70%	105

qualora la resa uva vino supera i limiti di cui sopra ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. oltre detto limite del 75 %, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita. in entrambi i casi il vino ottenuto potrà essere preso in carico come igp o varietale o vino bianco o rosso, a seconda della tipologia dell'uva.

<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all'art. 2, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Bosco Eliceo” Fortana: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l) corposo, moderatamente tannico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Fortana vivace: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), corposo, moderatamente tannico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Fortana frizzante: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l; zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l; zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l; zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Merlot: colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: leggermente erbaceo, caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%</p>	<p>-per i vini di cui all'articolo 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge soltanto verso le igr di pertinenza se iscritti allo schedario vitivinicolo o a vino varietale o a vino bianco o rosso seconda della tipologia dell'uva.</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all'art. 2, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Bosco Eliceo” Fortana: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l) corposo, moderatamente tannico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Fortana vivace: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), corposo, moderatamente tannico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Fortana frizzante: colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l; zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l; zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l; zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Merlot: colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: leggermente erbaceo, caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, armonico;</p>
--	--

<p>acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l. “Bosco Eliceo” Merlot vivace: colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: leggermente erbaceo, caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Sauvignon: colore: giallo paglierino; odore: delicato, quasi aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Sauvignon vivace: colore: giallo paglierino; odore: delicato, quasi aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Sauvignon frizzante: colore: giallo paglierino; odore: delicato, quasi aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% zuccheri residui per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l; zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l; zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Bianco: colore: giallo paglierino chiaro; odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), fresco, gradevole, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Bianco frizzante: giallo paglierino chiaro; odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;</p>	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l. “Bosco Eliceo” Merlot vivace: colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: leggermente erbaceo, caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Sauvignon: colore: giallo paglierino; odore: delicato, quasi aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Sauvignon vivace: colore: giallo paglierino; odore: delicato, quasi aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Sauvignon frizzante: colore: giallo paglierino; odore: delicato, quasi aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% zuccheri residui per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l; zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l; zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Bianco: colore: giallo paglierino chiaro; odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), fresco, gradevole, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.</p> <p>“Bosco Eliceo” Bianco frizzante: giallo paglierino chiaro;</p>
---	--

<p>sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% zuccheri residui, per il tipo secco, da 0 a 15,00 g/l; zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l; zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l; zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.</p> <p>È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Bosco Eliceo" di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.</p> <p>Articolo 7 Etichettatura designazione e presentazione I vini a DOC "Bosco Eliceo Fortana", "Bosco Eliceo Sauvignon" e "Bosco Eliceo Bianco" possono essere prodotti nel tipo "frizzante" con le medesime caratteristiche di cui all'art 6.</p>	<p>odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% zuccheri residui, per il tipo secco, da 0 a 15,00 g/l; zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l; zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l; zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.</p> <p>È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Bosco Eliceo" di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.</p> <p>I vini a Denominazione di Origine Controllata "Bosco Eliceo" nella tipologia vivace e frizzante devono essere ottenuti unicamente per fermentazione naturale nel rispetto della normativa vigente e delle norme previste dall'articolo 5.</p> <p>Articolo 7 Etichettatura designazione e presentazione - Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. - Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, dei modi di elaborazione e altre purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. - Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione del vino di origine, salve le norme generali più restrittive. - La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.</p>
---	---

<p>Articolo 8 Confezionamento Alla Denominazione di Origine Controllata “Bosco Eliceo” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo. In etichetta sono obbligatorie le indicazioni “amabile”, “dolce”, per le tipologie di vino per le quali sono previste tali caratteristiche.</p>	<p>-L’indicazione della categoria merceologica obbligatoria nel caso della tipologia frizzante e facoltativa nel le tipologie fermo e vivace. L’indicazione della menzione relativa al tenore zuccherino del prodotto è facoltativa per i tipi secchi o abboccati, E obbligatoria per i tipi amabili o dolci.</p> <p>Articolo 8 Confezionamento I vini di cui all’art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalle normative vigenti, compresi i fusti in acciaio o altri materiali idonei per uso alimentare de capacità da 6 a 50 litri, per la vendita del vino sfuso alla spina, e contenitori alternativi al vetro costituito da un otre in materiale plastico o altri materiali idonei per uso alimentare racchiuso IN un involucro di cartone o altro materiale rigido con capacità non inferiore a 2 litri. per la chiusura dei vini frizzanti in bottiglie di vetro con volume nominale superiore a 0,2 litri è consentito l’utilizzo del tappo a fungo in sughero o di materiale sintetico similare, pieno tipo elastomero ammesso ad entrare in contatto con il vino trattenuto da un fermaglio, o gabbietta, o legatura idonea e coperti eventualmente da una capsula avente un’ altezza non superiore a 7 centimetri come tradizionalmente utilizzato nella zona ; oppure con chiusure tipo stelvin, o tappo vite, o tappo corona eventualmente coperti da capsula. Per gli altri, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura idonea.</p>
--	---