

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce».</p>	<p>Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce».</p>
<p>Articolo 8</p> <p>Confezionamento</p> <p>8.1 I vini designati con le denominazioni di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a litri 1,500.</p> <p>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 Salamino di Santa Croce» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.</p> <p>8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200, litri 0,375 e litri 1,500. I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula.</p> <p>8.4 Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato</p>	<p>Articolo 8</p> <p>Confezionamento</p> <p>8.1 I vini “frizzanti” e “spumanti” designati con le denominazioni di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» 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.</p> <p>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 Salamino di Santa Croce» purché' detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.</p> <p>8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200, litri 0,375 e litri 1,500 e per le produzioni a fermentazione naturale in bottiglia condizionate in contenitori da litri 0,750. I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula.</p> <p>8.4 Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.</p>