

<p>(Testo in vigore)</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" di cui all'art.1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo.</p> <p>È consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a DOC "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.</p> <p>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>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali su richiesta delle ditte interessate, consentire che le operazioni di vinificazione dei vini "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini", siano effettuate in stabilimenti siti nel comune di Santa Maria della Versa e Rovescala, in Provincia di Pavia.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.</p> <p>La denominazione di origine controllata dei vini "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti, dal presente disciplinare, per i vini omonimi.</p> <p>Le operazioni di spumantizzazione dei predetti vini della denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" sia con il metodo classico o tradizionale che in grandi recipienti chiusi, devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito</p>	<p>(Testo con modifiche)</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" di cui all'art.1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo.</p> <p>È consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a DOC "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.</p> <p>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>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali su richiesta delle ditte interessate, consentire che le operazioni di vinificazione dei vini "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini", siano effettuate in stabilimenti siti nel comune di Santa Maria della Versa e Rovescala, in Provincia di Pavia.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.</p> <p>La denominazione di origine controllata dei vini "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti, dal presente disciplinare, per i vini omonimi.</p> <p>Le operazioni di spumantizzazione dei predetti vini della denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" sia con il metodo classico o tradizionale che in grandi recipienti chiusi, devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito della provincia di Piacenza e negli stabilimenti siti</p>
---	---

<p>della provincia di Piacenza e negli stabilimenti siti nel comune di Rovescala in provincia di Pavia.</p> <p>La denominazione di origine controllata dei vini “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” può essere utilizzata per designare il vino frizzante che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all’art.1 all’atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini”: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>“Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: fresco, fine, gradevole con retrogusto amarognolo; spuma: evanescente residuo zuccherino massimo 17 gr/l titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>“Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” spumante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, retrogusto amarognolo, titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; spuma: persistente acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l’estratto non riduttore.</p>	<p>nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.</p> <p>La denominazione di origine controllata dei vini “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” può essere utilizzata per designare il vino frizzante che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all’art.1 all’atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini”: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>“Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: fresco, fine, gradevole con retrogusto amarognolo; spuma: evanescente residuo zuccherino massimo 17 gr/l titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>“Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” spumante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: da Brut Nature ad o secco o abboccato, retrogusto amarognolo, titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; spuma: persistente acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l’estratto non riduttore.</p>
---	---

Articolo 7

Designazione e presentazione

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini”, deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta “denominazione origine controllata” con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore al nome della denominazione di origine. Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

È tuttavia 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 il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura DOC “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

Articolo 8

Confezionamento

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini”, è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini a Denominazione di origine controllata “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini”, deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta “denominazione origine controllata” con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore al nome della denominazione di origine. ~~Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.~~

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

È tuttavia 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 il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura DOC “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da ~~5~~ 40 a 60 litri.

Articolo 8

Confezionamento

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini”, è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

~~Per~~ I vini a Denominazione di origine controllata “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” **dalla tipologia fermo alla tipologia spumante, sono immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità da 0,200 a 6,000 litri** e sono ammessi tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.

<p>I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.</p> <p>Per la tipologia “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante è consentito l’uso del tappo a fungo.</p>	<p>Per la tipologia “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante è consentito l’uso del tappo a fungo ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata “Ortrugo del Colli Piacentini” enunciabili “Ortrugo – Colli Piacentini” nella tipologia frizzante, ottenuti da rifermentazione naturale in bottiglia, dove è evidente la presenza del tipico “fondo di rifermentazione” in bottiglia, è consentito l’utilizzo del tappo a corona.</p> <p>I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 5 40 a 60 litri non a tenuta di pressione.</p> <p>Per la tipologia “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante è consentito l’uso del tappo a fungo.</p>
--	--