

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Forlì” 2

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Colli di Faenza” 13

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOCG “Romagna Albana” 17

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Romagna” 21

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Rubicone” 33

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Ravenna” 45

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Forlì”

Ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunico che il Presidente del Consorzio Di Tutela dei Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna, Direzione Generale Agricoltura Economia ittica Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a IGT Forlì.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con le modifiche proposte.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso la Direzione Generale Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - nonché sul sito ER Agricoltura.

per Il Responsabile del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali
Il Responsabile del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie
Maria Luisa Bargossi

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “FORLÌ” Approvato con DM 18.11.1995 G.U. 285 – 06.12.1995 ...da ultimo modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “FORLÌ” Approvato con DM 18.11.1995 G.U. 285 - 06.12.1995 da ultimo modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazioni e Tipologie 1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.</p>	<p>Articolo 1 Denominazioni e Tipologie 1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica 2.1 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è riservata ai seguenti vini: - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante e novello; - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante.</p> <p>2.2 I vini a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Fortana, Garganega, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica 2.1 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è riservata ai seguenti vini : - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello e passito (categoria vino); - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; nonché ai mosti di uve parzialmente fermentati bianchi, rossi e rosati.</p> <p>2.2 I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Forlì” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto Gentile, Malbo Gentile, Malvasia (tutte le varietà idonee alla coltivazione), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Petit Verdot, Pinot bianco, Pinot Grigio, Pinot nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve</p>

<p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Forli" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Forli" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>	<p>parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Forli" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello e passito per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Forli" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nelle tipologie novello e passito, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria. La Indicazione Geografica Tipica "Forli" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi mosti di uve parzialmente fermentati, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Forli" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Forli-Cesena, nella Regione Emilia Romagna.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica "Forli" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Forli- Cesena, nella Regione Emilia Romagna.</p>
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>4.1 Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale non deve essere superiore per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forli" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forli" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forli" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati: "Forli" Ancellotta t/ha 20 "Forli" Barbera t/ha 22</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>4.1 Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forli" bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forli" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forli" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore</p>

<p>“Forlì” Bombino bianco t/ha 29 “Forlì” Cabernet franc t/ha 22 “Forlì” Cabernet sauvignon t/ha 22 “Forlì” Canina nera t/ha 26 “Forlì” Centesimino t/ha 15 “Forlì” Chardonnay t/ha 24 “Forlì” Cilieggiolo t/ha 22 “Forlì” Fortana t/ha 26 “Forlì” Garganega t/ha 29 “Forlì” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia) t/ha 29 “Forlì” Manzoni bianco t/ha 24 “Forlì” Marzemino t/ha 25 “Forlì” Merlot t/ha 22 “Forlì” Montù t/ha 29 “Forlì” Moscato bianco t/ha 29 “Forlì” Müller Thurgau t/ha 24 “Forlì” Pinot bianco t/ha 24 “Forlì” Pinot nero t/ha 22 “Forlì” Riesling t/ha 24 “Forlì” Riesling italico t/ha 24 “Forlì” Sangiovese t/ha 25 “Forlì” Sauvignon t/ha 24 “Forlì” Syrah t/ha 22 “Forlì” Terrano t/ha 22 “Forlì” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29 “Forlì” Uva Longanesi t/ha 23 Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo: - 8,50% vol per i vini bianchi; - 8,50% vol per i vini rossi e rosati; - 8,50% vol per gli spumanti.</p>	<p>ai limiti di seguito riportati: “Forlì” Alicante t/ha 20; “Forlì” Ancellotta t/ha 20; “Forlì” Barbera t/ha 22; “Forlì” Bombino bianco t/ha 29; “Forlì” Cabernet franc t/ha 22; “Forlì” Cabernet sauvignon t/ha 22; “Forlì” Canina nera t/ha 26; “Forlì” Centesimino t/ha 15; “Forlì” Chardonnay t/ha 24; “Forlì” Cilieggiolo t/ha 22; “Forlì” Famoso t/ha 29; “Forlì” Fortana t/ha 26; “Forlì” Garganega t/ha 29; “Forlì” Grechetto Gentile t/ha 24; “Forlì” Malbo Gentile t/ha 22; “Forlì” Malvasia (tutte le varietà idonee alla coltivazione) t/ha 29; “Forlì” Manzoni bianco t/ha 24; “Forlì” Marzemino t/ha 25; “Forlì” Merlot t/ha 22; “Forlì” Montù t/ha 29; “Forlì” Moscato bianco t/ha 29; “Forlì” Müller Thurgau t/ha 24; “Forlì” Petit Verdot t/ha 18; “Forlì” Pinot bianco t/ha 24; “Forlì” Pinot grigio t/ha 22; “Forlì” Pinot nero t/ha 22; “Forlì” Refosco dal Peduncolo Rosso t/ha 22; “Forlì” Riesling t/ha 24; “Forlì” Riesling italico t/ha 24; “Forlì” Sangiovese t/ha 25; “Forlì” Sauvignon t/ha 24; “Forlì” Syrah t/ha 22; “Forlì” Terrano t/ha 22; “Forlì” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29; “Forlì” Uva Longanesi t/ha 23; “Forlì” Verdicchio bianco t/ha 29; Le uve destinate alla produzione dei vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Forlì”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo: - 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi; - 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati; - 8,50% vol per gli spumanti.</p>
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3</p>

<p>gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna.</p> <p>5.2 Arricchimento. È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.</p> <p>5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p> <p>5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6 È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.</p>	<p>secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e delle Regioni limitrofe.</p> <p>5.2 Arricchimento. È consentito, a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>5.3 Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente all'atto della produzione dei mosti parzialmente fermentati e dei vini medesimi.</p> <p>5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p> <p>5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica. La resa massima in vino finito pronto per il consumo per il vino rosso Passito ad Indicazione Geografica Tipica Forlì anche con la specificazione di uno o due vitigni a bacca rossa di cui all'art.2, non deve essere superiore al 65%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6 È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno per le quali il</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo – anche nelle tipologie spumante – pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie</p>

<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.</p> <p>In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" presentano le seguenti caratteristiche:</p> <p>"Forlì" bianco colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Forlì" bianco vivace colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Forlì" bianco frizzante colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Forlì" bianco spumante colore: giallo paglierino; odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente secco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>"Forlì" rosso colore: rosso rubino più o meno intenso;</p>	<p>novello e passito con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol. I mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol</p> <p>In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" presentano le seguenti caratteristiche:</p> <p>"Forlì" bianco colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Forlì" bianco vivace colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Forlì" bianco frizzante colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Forlì" bianco spumante colore: giallo paglierino; odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>"Forlì" rosso colore: rosso rubino più o meno intenso;</p>
---	---

<p>odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso vivace colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso frizzante colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso novello colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;</p>	<p>odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso PASSITO (categoria vino) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,70 % vol. zuccheri riduttori: minimo 5 g/l acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso vivace colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione; s apore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso frizzante colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso novello colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;</p>
--	--

<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Forlì” rosato vivace colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Forlì” rosato frizzante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Forlì” rosato spumante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace) colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate; sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più</p>	<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l 6 “Forlì” rosato vivace colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Forlì” rosato frizzante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Forlì” rosato spumante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace) colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate; sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più</p>
--	---

<p>spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;</p> <p>sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera</p> <p>colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;</p> <p>odore: vinoso e con spiccate note fruttate;</p> <p>sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;</p> <p>sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera nella tipologia Passito (categoria vino)</p> <p>colore: rosso rubino più o meno intenso;</p> <p>odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione con una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;</p> <p>sapore: più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;</p> <p>titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,70 % vol.</p> <p>zuccheri riduttori: minimo 5 g/l</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l</p> <p>“Forlì” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera</p> <p>colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;</p> <p>odore: vinoso e con spiccate note fruttate;</p> <p>sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>I mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica Forlì presentano le seguenti caratteristiche:</p> <p>“Forlì” bianco</p> <p>colore: giallo paglierino più o meno intenso;</p> <p>odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;</p> <p>sapore: dolce, sapido;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Forlì” rosso</p> <p>colore: rosso rubino più o meno intenso;</p> <p>odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note</p>
--	---

	<p>floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l “Forlì” rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca bianca colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; sapore: dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Forlì” con indicazione di vitigno a bacca nera colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; con una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino; sapore: dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>
<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione 7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. 7.2 È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione 7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Forlì” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. 7.2 È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il</p>

<p>consumatore.</p> <p>7.3 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è consentito utilizzare la menzione "vivace" secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5 Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p>	<p>consumatore.</p> <p>7.3 Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è consentito utilizzare la menzione "vivace" secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5 Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" può essere utilizzata come ricaduta per i vini e mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p> <p>7.6 Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" Passito anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui all'art. 2, è obbligatorio utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione "Forlì".</p>
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 I vini e i mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p>
<p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 10</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 10</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Colli di Faenza”

Ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunico che il Presidente del Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna, Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a DOC Colli di Faenza.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con le modifiche proposte.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso la Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - nonché sul sito ER Agricoltura.

per Il Responsabile del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali
Il Responsabile del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie
Maria Luisa Bargossi

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “COLLI DI FAENZA” Approvato con DM 04.08.1997 GU 204 – 02.09.1997 e da ultimo modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “COLLI DI FAENZA” Approvato con DM 04.08.1997 GU 204 – 02.09.1997 e da ultimo modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazione e Tipologie Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 1 Denominazione e Tipologie Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica La denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA", accompagnata obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, é riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: "COLLI DI FAENZA BIANCO". Vitigno Chardonnay dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto, Pinot bianco, Sauvignon bianco e Trebbiano Romagnolo dal 60% al 40%.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica La denominazione di origine controllata "COLLI DI FAENZA", accompagnata obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, é riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: "COLLI DI FAENZA BIANCO". Vitigno Chardonnay dal 40% al 60%; per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Grechetto gentile, Pinot bianco, Sauvignon bianco e Trebbiano Romagnolo dal 60% al 40%.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini a denominazione di origine controllata “COLLI DI FAENZA” all’atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini a denominazione di origine controllata “COLLI DI FAENZA” all’atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti</p>

<p>caratteristiche: “COLLI DI FAENZA” BIANCO colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, delicato, fruttato; sapore: asciutto, sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale: 11%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l; “COLLI DI FAENZA” ROSSO colore: rosso rubino intenso; odore: etereo, gradevolmente erbaceo; sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l; “COLLI DI FAENZA” ROSSO Riserva colore: rosso rubino intenso; odore: etereo, gradevolmente erbaceo; sapore: asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l; “COLLI DI FAENZA” PINOT BIANCO: colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; odore: delicato, caratteristico, intenso; sapore: asciutto, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale: 11%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l; “COLLI DI FAENZA” SANGIOVESE: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola; sapore: asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l; “COLLI DI FAENZA” SANGIOVESE Riserva: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;</p>	<p>caratteristiche: “COLLI DI FAENZA” BIANCO colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: intenso, delicato, fruttato; sapore: sapido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale: 11%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l; “COLLI DI FAENZA” ROSSO colore: rosso rubino intenso; odore: etereo, gradevolmente erbaceo; sapore: di corpo, talvolta leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l; “COLLI DI FAENZA” ROSSO Riserva colore: rosso rubino intenso; odore: etereo, gradevolmente erbaceo; sapore: di corpo, talvolta leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l; “COLLI DI FAENZA” PINOT BIANCO: colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli; odore: delicato, caratteristico, intenso; sapore: fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale: 11%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l; “COLLI DI FAENZA” SANGIOVESE: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola; sapore: armonico, con retrogusto caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l; “COLLI DI FAENZA” SANGIOVESE Riserva: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, delicato, che ricorda la viola;</p>
--	---

<p>sapore: asciutto, armonico, con retrogusto caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l; “COLLI DI FAENZA” TREBBIANO: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: asciutto, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 4 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l; Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l’affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno. È facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto.</p>	<p>sapore: armonico, con retrogusto caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale: 12%; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l; “COLLI DI FAENZA” TREBBIANO: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico, gradevole; sapore: fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%; acidità totale minima: 5 g/l; zuccheri riduttori: massimo 10 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l; Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l’affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno. È facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto.</p>
<p>Articolo 7 Etichettatura designazione e presentazione Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura designazione e presentazione Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 8 Legame con l’ambiente geografico Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 8 Legame con l’ambiente geografico Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 9 Riferimenti alla struttura di controllo Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 9 Riferimenti alla struttura di controllo Omissis - Non oggetto di modifica.</p>

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOCG "Romagna Albana"

Ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunico che il Presidente del Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna, Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a DOCG Romagna Albana.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con le sole modifiche proposte.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso la Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - nonché sul sito ER Agricoltura.

per Il Responsabile del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali
Il Responsabile del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie
Maria Luisa Bargossi

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ROMAGNA ALBANA" Approvato DOC con DPR 21.07.1967 G.U. 209 - 21.8.1967 Approvato DOCG con DM 22.09.2011 G.U. 235 - 8.10.2011 da ultimo modificato con DM 20.05.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ROMAGNA ALBANA" Approvato DOC con DPR 21.07.1967 G.U. 209 - 21.8.1967 Approvato DOCG con DM 22.09.2011 G.U. 235 - 8.10.2011 da ultimo modificato con DM 20.05.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazione e vini 1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana, é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: - secco (asciutto); - amabile; - dolce; - passito; - passito riserva..</p>	<p>Articolo 1 Denominazione e vini Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 1. Omissis - Non oggetto di modifica. 2.1 Omissis - Non oggetto di modifica. 2.2. Omissis - Non oggetto di modifica. 3. E' ammesso l'arricchimento, con esclusione dell'utilizzo del mosto concentrato, nella misura massima di 1 grado. 4.1. Le tipologie "Romagna" Albana passito e passito riserva devono essere ottenute da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve. 4.2. Omissis - Non oggetto di modifica. 4.3. Coloro che optano per l'appassimento in pianta, con o senza intervento della «muffa nobile», non sono tenuti al rispetto della scadenza del 15 ottobre. 4.4. Omissis - Non oggetto di modifica. 4.5 Per tutte le tipologie previste é consentita la vinificazione, la conservazione e l'affinamento in contenitori di legno.</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 1. Omissis - Non oggetto di modifica. 2.1 Omissis - Non oggetto di modifica. 2.2 Omissis - Non oggetto di modifica. 3. E' ammesso l'arricchimento, con esclusione dell'utilizzo del mosto concentrato, nella misura massima di 1 grado. 4.1 Le tipologie "Romagna" Albana passito e passito riserva devono essere ottenute da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia 4.2 Omissis. - Non oggetto di modifica. 4.3 ABROGATO. 4.4 Omissis - Non oggetto di modifica. 4.5 Nella produzione dei vini "Romagna" Albana DOCG nelle varie tipologie sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente all'atto della</p>

<p>5.1. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.2. Omissis - Non oggetto di modifica</p>	<p>produzione, fatto salvo quanto previsto al comma 3 del presente articolo. 5.1 Omissis - Non oggetto di modifica. 5.2 Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo 1. I vini di cui all'art. 1 devono corrispondere alle seguenti caratteristiche: “Romagna” Albana secco (asciutto): colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana; sapore: asciutto un po' tannico, caldo e armonico; titolo alcol. volumico totale minimo: 12,00% vol.; zuccheri riduttori: come da reg. CE n. 706/09, allegato XIV, parte B; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. “Romagna” Albana amabile: colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: caratteristico dell'Albana ; sapore: fruttato, amabile, gradevole, caratteristico; titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol.; zuccheri riduttori da svolgere: da 12 a 30 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. “Romagna” Albana dolce: colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: caratteristico dell'Albana; sapore: di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico; titolo alcolometrico effettivo minimo: 8,50% vol; titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol; zuccheri riduttori: non inf. a 45 g/l, ma non sup. a 80 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. “Romagna” Albana passito: colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato; odore: intenso, caratteristico; sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce; titolo alcol. volumico totale minimo: 17,00% vol; titolo alcolometrico effettivo minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; acidità volatile corretta: massimo 1,50 g/l; anidride solforosa: massimo 400 mg/l; estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l. “Romagna” Albana passito riserva: colore: da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati; odore: intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile; sapore: pieno e intensamente dolce, gradevolmente acido;</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo 1. I vini di cui all'art. 1 devono corrispondere alle seguenti caratteristiche: “Romagna” Albana secco (asciutto): colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana; sapore: asciutto un po' tannico, caldo e armonico; titolo alcol. volumico totale minimo: 12,00% vol.; zuccheri riduttori: come da reg. CE n. 607/09, allegato XIV, parte B; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. “Romagna” Albana amabile: colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: caratteristico dell'Albana ; sapore: fruttato, amabile, gradevole, caratteristico; titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol; zuccheri riduttori da svolgere: da 12 a 30 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. “Romagna” Albana dolce: colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati; odore: caratteristico dell'Albana; sapore: di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico; titolo alcolometrico effettivo minimo: 8,50% vol; titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol; zuccheri riduttori: non inf. a 45 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. “Romagna” Albana passito: colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato; odore: intenso, caratteristico; sapore: vellutato, dolce; titolo alcol. volumico totale minimo: 17,00% vol; titolo alcolometrico effettivo minimo: 12,50% vol; zuccheri: minimo 70 g/l acidità totale minima: 5,0 g/l; acidità volatile corretta: massimo 1,50 g/l; anidride solforosa: massimo 400 mg/l; estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l. “Romagna” Albana passito riserva: colore: da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati; odore: intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile; sapore: pieno e dolce, gradevolmente acido; titolo alcol. volumico totale minimo: 24,00% vol;</p>

titolo alcol. volumico totale minimo: 24,00% vol; titolo alcol. effettivo: minimo 4,5% vol - massimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 6,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 44 g/l. 2. Omissis - Non oggetto di modifica. 3. Omissis - Non oggetto di modifica.	titolo alcol. effettivo: minimo 4,5% vol - massimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 6,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 44 g/l. 2. Omissis - Non oggetto di modifica 3. Omissis - Non oggetto di modifica
Articolo 7 Etichettatura e presentazione Omissis - Non oggetto di modifica	Articolo 7 Etichettatura e presentazione Omissis - Non oggetto di modifica
Articolo 8 Confezionamento Omissis - Non oggetto di modifica	Articolo 8 Confezionamento Omissis - Non oggetto di modifica
Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico Omissis - Non oggetto di modifica	Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico Omissis - Non oggetto di modifica
Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Omissis - Non oggetto di modifica	Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Omissis - Non oggetto di modifica

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOC "Romagna"

Ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunico che il Presidente del Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna, Direzione generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a DOC Romagna.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con le modifiche proposte.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso la Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - nonché sul sito ER Agricoltura.

per Il Responsabile del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali
Il Responsabile del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie
Maria Luisa Bargossi

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “ROMAGNA” Approvato con DM 22.09.2011 G.U. 235 del 8.10.2011 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “ROMAGNA” Approvato con DM 22.09.2011 G.U. 235 del 8.10.2011 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazione e vini 1.1 La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” é riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive: Albana spumante; Cagnina; Pagadebit, anche nella versione frizzante; Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche nella versione frizzante; Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva; Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva; Sangiovese con una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive (sottozone): Bertinoro, solo con la menzione riserva; Brisighella, anche con la menzione riserva; Castrocaro - Terra del Sole, anche con la menzione riserva; Cesena, anche con la menzione riserva; Longiano, anche con la menzione riserva; Meldola, anche con la menzione riserva; Modigliana, anche con la menzione riserva; Marzeno, anche con la menzione riserva; Oriolo, anche con la menzione riserva; Predappio, anche con la menzione riserva; San Vicinio, anche con la menzione riserva; Serra, anche con la menzione riserva; Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.</p>	<p>Articolo 1 Denominazione e vini 1.1 La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” é riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive: Albana spumante; Cagnina; Pagadebit, anche nella versione frizzante; Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche nella versione frizzante; Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva; Sangiovese passito (categoria vino) Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva; Sangiovese con una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive (sottozone): Bertinoro, solo con la menzione riserva; Brisighella, anche con la menzione riserva; Castrocaro - Terra del Sole, anche con la menzione riserva; Cesena, anche con la menzione riserva; Longiano, anche con la menzione riserva; Meldola, anche con la menzione riserva; Modigliana, anche con la menzione riserva; Marzeno, anche con la menzione riserva; Oriolo, anche con la menzione riserva; Predappio, anche con la menzione riserva; San Vicinio, anche con la menzione riserva; Serra, anche con la menzione riserva; Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica. 4.9. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona)</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve Omissis - Non oggetto di modifica. 4.9. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Sangiovese, designati con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona)</p>

<p>Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata: Confine Nord: si parte dalla SP 16 all'altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo fino a Via Cornacchia. La si percorre fino all'incrocio con Via Tuliero all'altezza del civico 144. Si prosegue su Via Tuliero in direzione Sud verso Sarna, comprendendo il foglio di mappa 220. Si arriva in Via Sarna e la si percorre in direzione Brisighella fino al confine amministrativo di Brisighella. Ad Ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all'incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all'innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all'incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine Sud - Est fino all'innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su Via Pietramora. Il confine a Est parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all'innesto con Via Pietramora, nei pressi dell'incrocio con Via Albonello.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata: Confine Nord: si parte dalla SP 16 all'altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo sulla stessa, in direzione Faenza, sino all'incrocio con Via Sarna, che si percorre in direzione Brisighella fino ad incontrare il confine amministrativo del Comune di Brisighella. Ad Ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all'incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato "Sentiero di Monte Gebolo", per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione Sud-Ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all'innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all'incrocio con Via Ceparano che segna il confine Sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine Sud - Est fino all'innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione Nord su Via Pietramora. Il confine a Est parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all'innesto con Via Pietramora, nei pressi dell'incrocio con Via Albonello.</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p> <p>4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna", di cui all'art. 1, sono le seguenti: Produzione massima (t) - Titolo alcolometrico vol. naturale minimo "Romagna" Albana spumante 9,0 t - 13,00 % vol ; 16,00 dopo l'appassimento "Romagna" Cagnina 13,0 t - 10,50 % vol "Romagna" Pagadebit 14,0 t 10,50 % vol "Romagna" Pagadebit Bertinoro 14,0 t 11,50 % vol "Romagna" Sangiovese 12,0 t 11,50 % vol "Romagna" Sangiovese novello 12,0 t 11,00 % vol</p> <p>"Romagna" Sangiovese superiore 10,5 t 12,50 %</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p> <p>4.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna", di cui all'art. 1, sono le seguenti: Produzione massima (t) - Titolo alcolometrico vol. naturale minimo "Romagna" Albana spumante 9,0 t - 13,00 % vol ; 16,00 dopo l'appassimento "Romagna" Cagnina 13,0 t - 10,50 % vol "Romagna" Pagadebit 14,0 t 10,50 % vol "Romagna" Pagadebit Bertinoro 14,0 t 11,50 % vol "Romagna" Sangiovese 12,0 t 11,50 % vol "Romagna" Sangiovese novello 12,0 t 11,00 % vol "Romagna" Sangiovese Vino Passito 12,0 t 11,50 % vol. "Romagna" Sangiovese superiore 10,5 t 12,50 %</p>

<p>vol “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Brisighella 9,0 t 12,50 % vol vol “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Cesena 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Cesena riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Longiano 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Longiano riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Marzeno 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Meldola 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Meldola riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Modigliana 9,0 t 12,50 % vol vol “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Oriolo 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Predappio 9,0 t 12,50 vol “Romagna” Sangiovese Predappio riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese San Vicinio 9,0 t 12,50 % vol vol “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Serra 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Serra riserva 8,0 t 13,00 % vol vol “Romagna” Trebbiano 14,0 t 11,00 % vol “Romagna” Trebbiano frizzante 14,0 t 10,00 % vol “Romagna” Trebbiano spumante 14,0 t 10,00 % vol. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. 4.2 Omissis - Non oggetto di modifica. 4.3. Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>vol “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Brisighella 9,0 t 12,50 % vol vol “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Cesena 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Cesena riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Longiano 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Longiano riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Marzeno 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Meldola 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Meldola riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Modigliana 9,0 t 12,50 % vol vol “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Oriolo 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Predappio 9,0 t 12,50 vol “Romagna” Sangiovese Predappio riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese San Vicinio 9,0 t 12,50 % vol vol “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva 8,0 t 13,00 % vol “Romagna” Sangiovese Serra 9,0 t 12,50 % vol “Romagna” Sangiovese Serra riserva 8,0 t 13,00 % vol vol “Romagna” Trebbiano 14,0 t 11,00 % vol “Romagna” Trebbiano frizzante 14,0 t 10,00 % vol “Romagna” Trebbiano spumante 14,0 t 10,00 % vol. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. 4.2 Omissis - Non oggetto di modifica. 4.3. Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 1.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, devono essere</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 1.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione,</p>

<p>effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.</p> <p>1.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di cui al comma 1.1. siano effettuate: - per il vino DOC "Romagna" Albana spumante, anche nell'ambito dell'intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e per la provincia di Bologna nei Comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola e Ozzano Emilia;</p> <p>- per il vino DOC "Romagna" Cagnina, nell'intero territorio delle province di Forlì - Cesena e Ravenna;</p> <p>- per il vino DOC "Romagna" Pagadebit, nell'intero territorio delle province di Forlì - Cesena, Ravenna e Rimini;</p> <p>- per i vini DOC "Romagna" Sangiovese, "Romagna" Sangiovese superiore e per i vini DOC "Romagna" Trebbiano, nell'ambito dell'intero territorio delle province di Bologna, Forlì - Cesena, Ravenna e Rimini;</p> <p>- per i vini DOC "Romagna" Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), nell'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì - Cesena e Rimini;</p> <p>- per i vini DOC "Romagna" Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, limitatamente ai vinificatori acquirenti di uve, nel territorio delimitato all'articolo 3, comma 4, per la rispettiva menzione geografica aggiuntiva.</p> <p>2. Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC "Romagna" Trebbiano frizzante e spumante, "Romagna" Pagadebit frizzante e Pagadebit Bertinoro frizzante, "Romagna" Albana spumante, "Romagna" Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai comma 1.1. e 1.2.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento 15 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>3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti: Resa uva/vino Produzione (%) massima (l/ha)</p>	<p>devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.</p> <p>1.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini e che le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, siano effettuate in tutto il territorio della Regione Emilia Romagna.</p> <p>Fanno eccezione i vini DOC "Romagna" Sangiovese designati con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, per i quali, limitatamente ai vinificatori acquirenti di uve, le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'articolo 3, comma 4, per la rispettiva menzione geografica aggiuntiva.</p> <p>2 Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC "Romagna" Sangiovese designato con una delle menzioni geografiche aggiuntive (sottozona) di cui all'articolo 1, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai comma 1.1. e 1.2.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti: Resa uva/vino Produzione (%) massima (l/ha)</p>
--	---

<p>“Romagna” Albana spumante 50 % 4500 l/ha “Romagna” Cagnina 65 % 8450 l/ha “Romagna” Pagadebit 70 % 9800 l/ha “Romagna” Pagadebit Bertinoro 70 % 9800 l/ha “Romagna” Sangiovese 65 % 7800 l/ha</p> <p>“Romagna” Sangiovese novello 65 % 7800 l/ha “Romagna” Sangiovese superiore 65 % 6825 l/ha “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Brisighella 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Cesena 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Cesena riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Longiano 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Longiano riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Marzeno 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Meldola 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Meldola riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Modigliana 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Oriolo 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Predappio 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Predappio riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese San Vicinio 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Serra 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Serra riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Trebbiano 70 % 9800 l/ha “Romagna” Trebbiano frizzante 70 % 9800 l/ha “Romagna” Trebbiano spumante 70 % 9800 l/ha. Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. 4.1. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese novello deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve. 4.2. Per la DOC “Romagna” Sangiovese e “Romagna” Sangiovese superiore è consentito</p>	<p>“Romagna” Albana spumante 50 % 4500 l/ha “Romagna” Cagnina 65 % 8450 l/ha “Romagna” Pagadebit 70 % 9800 l/ha “Romagna” Pagadebit Bertinoro 70 % 9800 l/ha “Romagna” Sangiovese 65 % 7800 l/ha “Romagna” Sangiovese Vino Passito (Categoria Vino) 50 % 6000 l/ha “Romagna” Sangiovese novello 65 % 7800 l/ha “Romagna” Sangiovese superiore 65 % 6825 l/ha “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Brisighella 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Brisighella riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Cesena 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Cesena riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Longiano 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Longiano riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Marzeno 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Marzeno riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Meldola 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Meldola riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Modigliana 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Modigliana riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Oriolo 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Oriolo riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Predappio 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Predappio riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese San Vicinio 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese San Vicinio riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Sangiovese Serra 65 % 5850 l/ha “Romagna” Sangiovese Serra riserva 65 % 5200 l/ha “Romagna” Trebbiano 70 % 9800 l/ha “Romagna” Trebbiano frizzante 70 % 9800 l/ha “Romagna” Trebbiano spumante 70 % 9800 l/ha. Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. 4.1. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese novello deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve. 4.2. Per la DOC “Romagna” Sangiovese e “Romagna” Sangiovese superiore è consentito</p>
---	---

<p>effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.</p> <p>4.3. Per la DOC “Romagna” Albana spumante la fermentazione del mosto può essere effettuata, anche in parte, in contenitori di legno.</p> <p>4.4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Albana spumante deve essere ottenuto 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”) o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme Comunitarie e nazionali.</p> <p>4.5. Per la DOC “Romagna” Albana Spumante la presa di spuma, nell’arco della intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve parzialmente appassite prodotte da vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all’articolo 3, comma 1.</p> <p>5.1. I seguenti vini non possono essere immessi al consumo in data anteriore al:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Romagna” Sangiovese: 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve; - “Romagna” Sangiovese superiore: 1° aprile dell’anno successivo all’anno di raccolta delle uve; - “Romagna” Cagnina: 10 ottobre dell’anno di raccolta delle uve; - “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva: 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve. <p>5.2. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese e il vino DOC “Romagna” Sangiovese superiore dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Romagna” Sangiovese riserva e “Romagna” Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.</p> <p>5.3. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.</p>	<p>effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.</p> <p>Per la DOC “Romagna” Sangiovese Vino Passito (Categoria Vino) è obbligatorio effettuare un appassimento parziale delle uve in pianta e/o dopo la raccolta utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.</p> <p>4.3. Per la DOC “Romagna” Albana spumante la fermentazione del mosto può essere effettuata, anche in parte, in contenitori di legno.</p> <p>4.4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Romagna” Albana spumante deve essere ottenuto 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”) o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme Comunitarie e nazionali.</p> <p>4.5. Per la DOC “Romagna” Albana Spumante la presa di spuma, nell’arco della intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve parzialmente appassite prodotte da vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all’articolo 3, comma 1.</p> <p>5.1. I seguenti vini non possono essere immessi al consumo in data anteriore al:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Romagna” Sangiovese: 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve; - “Romagna” Sangiovese superiore: 1° aprile dell’anno successivo all’anno di raccolta delle uve; - “Romagna” Cagnina: 10 ottobre dell’anno di raccolta delle uve; - “Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva: 1° settembre dell’anno successivo a quello di raccolta delle uve. <p>5.2. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese e il vino DOC “Romagna” Sangiovese superiore dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell’anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione “Romagna” Sangiovese riserva e “Romagna” Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 19 mesi di invecchiamento.</p> <p>5.3. Il vino DOC “Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all’anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l’affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.</p>
--	---

<p>6. Per la DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese, anche con le specificazioni superiore e riserva e con la menzione geografica aggiuntiva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.</p> <p>7.1. Per la DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese novello e “Romagna” Sangiovese superiore, è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.</p> <p>7.2. Nei vini a DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva è vietata qualunque forma di arricchimento.</p>	<p>6. Per la DOC “Romagna” Trebbiano e “Romagna” Sangiovese, anche con le specificazioni superiore riserva, passito (categoria vino) e con la menzione geografica aggiuntiva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.</p> <p>7.1. Per la DOC “Romagna” Sangiovese, “Romagna” Sangiovese novello e “Romagna” Sangiovese superiore, è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.</p> <p>7.2. Nei vini a DOC “Romagna” Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva è vietata qualunque forma di arricchimento.</p> <p>7.3. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 7.1 e 7.2. per la vinificazione e l'elaborazione di tutti i vini della DOC “Romagna” di cui all'art. 1, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: OMISSIS “Romagna” Sangiovese: colore: rosso rubino talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. “Romagna” Sangiovese novello: colore: rosso rubino; odore: vinoso, intenso fruttato; sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico; zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: OMISSIS “Romagna” Sangiovese: colore: rosso rubino talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. “Romagna” Sangiovese novello: colore: rosso rubino; odore: vinoso, intenso fruttato; sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico; zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. “Romagna” Sangiovese Passito (Categoria Vino) colore: rosso rubino talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12%vol; zuccheri riduttori residui: da 6 a 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p>

<p>“Romagna” Sangiovese superiore: colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p>“Romagna” Sangiovese riserva: colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p>“Romagna” Sangiovese superiore riserva: colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p>“Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva: colore: rosso rubino tendente al granato odore: vinoso, intenso, caratteristico; sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p>“Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva: colore: rosso rubino tendente al granato odore: vinoso, intenso, caratteristico; sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l</p>	<p>“Romagna” Sangiovese superiore: colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p>“Romagna” Sangiovese riserva: colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p>“Romagna” Sangiovese superiore riserva: colore: rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei; odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.</p> <p>“Romagna” Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva: colore: rosso rubino tendente al granato odore: vinoso, intenso, caratteristico; sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p>“Romagna” Sangiovese riserva con la menzione geografica aggiuntiva: colore: rosso rubino tendente al granato odore: vinoso, intenso, caratteristico; sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l</p>
---	--

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.	acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.
Omissis - Non oggetto di modifica.	Omissis - Non oggetto di modifica.
<p>Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>1. Omissis - Non oggetto di modifica. 2. Omissis - Non oggetto di modifica. 3. Omissis - Non oggetto di modifica. 4. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.1. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.2. Omissis - Non oggetto di modifica. 6. Le specificazioni superiore, riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna", della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>1. Omissis - Non oggetto di modifica. 2. Omissis - Non oggetto di modifica. 3. Omissis - Non oggetto di modifica. 4. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.1. Omissis - Non oggetto di modifica. 5.2. Omissis - Non oggetto di modifica. 6. Le specificazioni superiore, riserva e la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".</p> <p>7. Per la tipologia "Romagna" Sangiovese Passito (Categoria Vino) è obbligatorio riportare in etichetta la specificazione APPASSIMENTO, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC "Romagna".</p>
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. È consentito il confezionamento del vino DOC "Romagna" Trebbiano e "Romagna" Sangiovese anche in recipienti di ceramica. 2. Per i vini DOC "Romagna" Trebbiano e "Romagna" Sangiovese è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri, ad esclusione della tipologia con la menzione "vigna".</p> <p>3. Per la DOC "Romagna" Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva (sottozona) nella versione riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.</p> <p>4. Sulle bottiglie della DOC "Romagna" Cagnina deve figurare la specifica dolce.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>1. È consentito il confezionamento del vino DOC "Romagna" Trebbiano e "Romagna" Sangiovese anche in recipienti di ceramica. 2.1. Per i vini DOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit e "Romagna" Sangiovese anche con la specificazione Superiore è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri, ad esclusione della tipologia con la menzione "vigna". 2.2. Esclusivamente per i vini DOC Romagna Trebbiano, anche frizzante, e Sangiovese è consentito l'uso dei recipienti di acciaio inox e altri materiali idonei per capacità fra 6 e 60 litri. 3. Per tutte i vini della DOC "Romagna" di cui all'art.1 è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad eccezione del "Romagna" DOC Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva (sottozona) nella versione riserva, per il quale la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco. 4. Sulle bottiglie della DOC "Romagna" Cagnina deve figurare la specifica dolce.</p>
<p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica</p>	<p>Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica</p>

<p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame Omissis - Non oggetto di modifica. 2) Fattori umani rilevanti per il legame ... - Omissis ...</p> <p>La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Giovetto romano" coltivato in particolare nel Faentino.</p> <p>Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne ... sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna".</p> <p>... Omissis ...</p> <p>Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.</p> <p>Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto</p>	<p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame Omissis - Non oggetto di modifica. 2) Fattori umani rilevanti per il legame ... _ Omissis ...</p> <p>La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Giovetto romano" coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in potere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, "tre filari di Sangiovese". Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome "Sangue dei gioghi" cioè dei monti, contratto in dialetto locale in "sanzves". Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne ... sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna".</p> <p>... Omissis ...</p> <p>Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.</p> <p>Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.</p> <p>Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto</p>
---	--

solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi. ...Omissis...	solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi. ...Omissis...
Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l. Omissis - Non oggetto di modifica.	Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l. Omissis - Non oggetto di modifica.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Rubicone”

Ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunico che il Presidente del Consorzio Di Tutela dei Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna, Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a IGT Rubicone.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con le modifiche proposte.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso la Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - nonché sul sito ER Agricoltura.

per Il Responsabile del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali
Il Responsabile del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie
Maria Luisa Bargossi

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RUBICONE” Approvato con DM 18.11.1995 G.U. 285 – 06.12.1995 da ultimo modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RUBICONE” Approvato con DM 18.11.1995 G.U. 285 - 06.12.1995 da ultimo modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazioni e Tipologie 1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.</p>	<p>Articolo 1 Denominazioni e Tipologie 1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica 2.1 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è riservata ai seguenti vini: - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante e novello; - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante.</p> <p>2.2 I vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pignoletto, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi,</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica 2.1 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è riservata ai seguenti vini: - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello e passito (categoria vino); - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; nonché ai mosti di uve parzialmente fermentati bianchi, rossi e rosati.</p> <p>2.2 I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto gentile, Malbo gentile, Malvasia (tutte le varietà idonee alla coltivazione), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Petit Verdot, Pinot bianco, Pinot Grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai</p>

<p>Verdicchio bianco, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>	<p>vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello e passito per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nelle tipologie novello e passito, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi mosti di uve parzialmente fermentati alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.</p> <p>3.2 Per il "Rubicone" Pignoletto la zona di produzione comprende i territori dei comuni della provincia di Bologna, di cui al comma 3.1, ed i seguenti comuni della provincia di Ravenna: Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.</p> <p>3.2. abrogato</p>
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>4.1 Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>4.1 Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito</p>

<p>aziendale non deve essere superiore per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:</p> <p>"Rubicone" Alicante t/ha 20 "Rubicone" Ancellotta t/ha 20 "Rubicone" Barbera t/ha 22 "Rubicone" Bombino bianco t/ha 29 "Rubicone" Cabernet franc t/ha 22 "Rubicone" Cabernet sauvignon t/ha 22 "Rubicone" Canina nera t/ha 26 "Rubicone" Centesimino t/ha 15 "Rubicone" Chardonnay t/ha 24 "Rubicone" Ciliegiole t/ha 22 "Rubicone" Famoso t/ha 29 "Rubicone" Fortana t/ha 26 "Rubicone" Garganega t/ha 29 "Rubicone" Malbo gentile t/ha 22 "Rubicone" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29 "Rubicone" Manzoni bianco t/ha 24 "Rubicone" Marzemino t/ha 25 "Rubicone" Merlot t/ha 22 "Rubicone" Montù t/ha 29 "Rubicone" Moscato bianco t/ha 29 "Rubicone" Müller Thurgau t/ha 24 "Rubicone" Negretto t/ha 22 "Rubicone" Pignoletto t/ha 24 "Rubicone" Pinot bianco t/ha 24 "Rubicone" Pinot nero t/ha 22 "Rubicone" Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22 "Rubicone" Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22 "Rubicone" Riesling t/ha 24 "Rubicone" Riesling italico t/ha 24 "Rubicone" Sangiovese t/ha 25 "Rubicone" Sauvignon t/ha 24 "Rubicone" Syrah t/ha 22 "Rubicone" Terrano t/ha 22 "Rubicone" Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29 "Rubicone" Uva Longanesi t/ha 23 "Rubicone" Verdicchio bianco t/ha 29</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8,50% vol per i vini bianchi; - 8,50% vol per i vini rossi e rosati; - 8,50% vol per gli spumanti. 	<p>aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:</p> <p>"Rubicone" Alicante t/ha 20; "Rubicone" Ancellotta t/ha 20; "Rubicone" Barbera t/ha 22; "Rubicone" Bombino bianco t/ha 29; "Rubicone" Cabernet franc t/ha 22; "Rubicone" Cabernet sauvignon t/ha 22; "Rubicone" Canina nera t/ha 26; "Rubicone" Centesimino t/ha 15; "Rubicone" Chardonnay t/ha 24; "Rubicone" Ciliegiole t/ha 22; "Rubicone" Famoso t/ha 29; "Rubicone" Fortana t/ha 26; "Rubicone" Garganega t/ha 29; "Rubicone" Grechetto gentile t/ha 24; "Rubicone" Malbo gentile t/ha 22; "Rubicone" Malvasia (tutte le varietà idonee alla coltivazione) t/ha 29; "Rubicone" Manzoni bianco t/ha 24; "Rubicone" Marzemino t/ha 25; "Rubicone" Merlot t/ha 22; "Rubicone" Montù t/ha 29; "Rubicone" Moscato bianco t/ha 29; "Rubicone" Müller Thurgau t/ha 24; "Rubicone" Negretto t/ha 22; "Rubicone" Petit Verdot t/ha 18; "Rubicone" Pinot bianco t/ha 24; "Rubicone" Pinot grigio t/ha 22; "Rubicone" Pinot nero t/ha 22; "Rubicone" Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22; "Rubicone" Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22; "Rubicone" Riesling t/ha 24; "Rubicone" Riesling italico t/ha 24; "Rubicone" Sangiovese t/ha 25; "Rubicone" Sauvignon t/ha 24; "Rubicone" Syrah t/ha 22; "Rubicone" Terrano t/ha 22; "Rubicone" Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29; "Rubicone" Uva Longanesi t/ha 23; "Rubicone" Verdicchio bianco t/ha 29.</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:</p>
--	---

	<p>- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi; - 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati; - 8,50% vol per gli spumanti.</p>
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna.</p> <p>5.2 Arricchimento. È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.</p> <p>5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p> <p>5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6 È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e delle Regioni limitrofe.</p> <p>5.2 Arricchimento. È consentito, a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>5.3 Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente all'atto della produzione dei mosti parzialmente fermentati e dei vini medesimi.</p> <p>5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p> <p>5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica. La resa massima in vino finito pronto per il consumo per il vino rosso Passito ad Indicazione Geografica Tipica Rubicone anche con la specificazione di uno o due vitigni a bacca rossa di cui all'art.2, non deve essere superiore al 65%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6 È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" il taglio con mosti e</p>

art. 3, nella misura non eccedente il 15%.	vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo 6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.</p> <p>In particolare, i vini afferenti all’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” presentano le seguenti caratteristiche:</p> <p>“Rubicone” bianco colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell’ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Rubicone” bianco vivace colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Rubicone” bianco frizzante colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Rubicone” bianco spumante colore: giallo paglierino;</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo 6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo – anche nelle tipologie spumante – pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello e passito con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol. I mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol</p> <p>In particolare, i vini afferenti all’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” presentano le seguenti caratteristiche:</p> <p>“Rubicone” bianco colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell’ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Rubicone” bianco vivace colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Rubicone” bianco frizzante colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>“Rubicone” bianco spumante colore: giallo paglierino;</p>

<p>odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente secco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell’areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso vivace colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell’areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso frizzante colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso novello</p>	<p>odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell’areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso PASSITO (categoria vino) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell’areale di coltivazione; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,70 % vol. zuccheri riduttori: minimo 5g/l acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso vivace colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell’areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso frizzante colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosso novello</p>
---	---

<p>colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosato vivace colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosato frizzante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosato spumante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace) colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e</p>	<p>colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l 6</p> <p>“Rubicone” rosato vivace colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosato frizzante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Rubicone” rosato spumante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace) colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e</p>
--	---

<p>“Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate; sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell’areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino; sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Rubicone” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>“Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate; sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell’areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino; sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l “Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera nella tipologia Passito (categoria vino) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell’areale di coltivazione con una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino; sapore: più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,70 % vol. zuccheri riduttori: minimo 5g/l; acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l “Rubicone” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l I mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica Rubicone presentano le seguenti caratteristiche: “Rubicone” bianco colore: giallo paglierino più o meno intenso;</p>
--	--

	<p>odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione; sapore: dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l "Rubicone" rosso colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l "Rubicone" rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l "Rubicone" con indicazione di vitigno a bacca bianca colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; sapore: dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l "Rubicone" con indicazione di vitigno a bacca nera colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; con una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino; sapore: dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p>
--	--

	acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l
<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.</p> <p>7.2 È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>7.3 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5 Ai sensi dell’art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione</p> <p>7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.</p> <p>7.2 È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>7.3 Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5 Ai sensi dell’art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” può essere utilizzata come ricaduta per i vini e mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p> <p>7.6 Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” Passito anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui all’art. 2, è obbligatorio utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Rubicone”.</p>
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 I vini e i mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p>
<p>Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>

Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Omissis - Non oggetto di modifica.	Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Omissis - Non oggetto di modifica.
--	--

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Ravenna”

Ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunico che il Presidente del Consorzio di Tutela dei Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna, Direzione Generale Agricoltura Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a IGT Ravenna.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con le modifiche proposte.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso la Direzione Generale Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatorie - Servizio Sviluppo delle Produzioni vegetali - nonché sul sito ER Agricoltura.

per Il Responsabile del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali
Il Responsabile del Servizio Territorio rurale ed attività faunistico-venatorie
Maria Luisa Bargossi

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RAVENNA” Approvato con DM 18.11.1995 G.U. 285 – 06.12.1995 da ultimo modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RAVENNA” Approvato con DM 18.11.1995 G.U. 285 - 06.12.1995 da ultimo modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP</p>
<p>Articolo 1 Denominazione e Tipologie 1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.</p>	<p>Articolo 1 Denominazioni e Tipologie 1.1 La Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.</p>
<p>Articolo 2 Base ampelografica 2.1 La indicazione geografica tipica “Ravenna” è riservata ai seguenti vini: - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante e novello; - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante.</p> <p>2.2 I vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Bonarda, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia Istriana), Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Negretto, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da</p>	<p>Articolo 2 Base ampelografica 2.1 La Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è riservata ai seguenti vini: - bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; - rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello e passito (categoria vino); - rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante; nonché ai mosti di uve parzialmente fermentati bianchi, rossi e rosati.</p> <p>2.2 I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>2.3 La Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Bonarda Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto gentile, Malbo gentile, Malvasia (tutte le varietà idonee alla coltivazione), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Petit Verdot, Pinot bianco, Pinot Grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, è riservata ai vini e ai</p>

<p>vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi, e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>	<p>mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.</p> <p>2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello e passito per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.</p> <p>2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nelle tipologie novello e passito, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria. La Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi mosti di uve parzialmente fermentati, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Ravenna, nella Regione Emilia-Romagna.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Ravenna, nella Regione Emilia-Romagna.</p>
<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>4.1 Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:</p>	<p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>4.1 Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.</p> <p>4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la</p>

<p>“Ravenna” Alicante t/ha 20 “Ravenna” Ancellotta t/ha 20 “Ravenna” Barbera t/ha 22 “Ravenna” Bombino bianco t/ha 29 “Ravenna” Bonarda t/ha 22 “Ravenna” Cabernet franc t/ha 22 “Ravenna” Cabernet sauvignon t/ha 22 “Ravenna” Canina nera t/ha 26 “Ravenna” Centesimino t/ha 15 “Ravenna” Chardonnay t/ha 24 “Ravenna” Ciliegiole t/ha 22 “Ravenna” Famoso t/ha 29 “Ravenna” Fortana t/ha 26 “Ravenna” Garganega t/ha 29 “Ravenna” Malbo gentile t/ha 22 “Ravenna” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29 “Ravenna” Marzemino t/ha 25 “Ravenna” Merlot t/ha 22 “Ravenna” Montù t/ha 29 “Ravenna” Moscato bianco t/ha 29 “Ravenna” Negretto t/ha 22 “Ravenna” Pinot bianco t/ha 24 “Ravenna” Pinot nero t/ha 22 “Ravenna” Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22 “Ravenna” Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22 “Ravenna” Riesling t/ha 24 “Ravenna” Sangiovese t/ha 25 “Ravenna” Sauvignon t/ha 24 “Ravenna” Syrah t/ha 22 “Ravenna” Terrano t/ha 22 “Ravenna” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29 “Ravenna” Uva Longanesi t/ha 23</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8,50% vol per i vini bianchi; - 8,50% vol per i vini rossi e rosati - 8,50% vol per gli spumanti. 	<p>specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:</p> <p>“Ravenna” Alicante t/ha 20; “Ravenna” Ancellotta t/ha 20; “Ravenna” Barbera t/ha 22; “Ravenna” Bonarda t/ha 22; “Ravenna” Bombino bianco t/ha 29; “Ravenna” Cabernet franc t/ha 22; “Ravenna” Cabernet sauvignon t/ha 22; “Ravenna” Canina nera t/ha 26; “Ravenna” Centesimino t/ha 15; “Ravenna” Chardonnay t/ha 24; “Ravenna” Ciliegiole t/ha 22; “Ravenna” Famoso t/ha 29; “Ravenna” Fortana t/ha 26; “Ravenna” Garganega t/ha 29; “Ravenna” Grechetto Gentile t/ha 24; “Ravenna” Malbo gentile t/ha 22; “Ravenna” Malvasia (tutte le varietà idonee alla coltivazione) t/ha 29; “Ravenna” Manzoni bianco t/ha 24; “Ravenna” Marzemino t/ha 25; “Ravenna” Merlot t/ha 22; “Ravenna” Montù t/ha 29; “Ravenna” Moscato bianco t/ha 29; “Ravenna” Müller Thurgau t/ha 24; “Ravenna” Negretto t/ha 22; “Ravenna” Petit Verdot t/ha 18; “Ravenna” Pinot bianco t/ha 24; “Ravenna” Pinot grigio t/ha 22; “Ravenna” Pinot nero t/ha 22; “Ravenna” Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22; “Ravenna” Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22; “Ravenna” Riesling t/ha 24; “Ravenna” Sangiovese t/ha 25; “Ravenna” Sauvignon t/ha 24; “Ravenna” Syrah t/ha 22; “Ravenna” Terrano t/ha 22; “Ravenna” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29; “Ravenna” Uva Longanesi t/ha 23.</p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi; - 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati; - 8,50% vol per gli spumanti.
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione,</p>	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione,</p>

<p>devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna.</p> <p>5.2 Arricchimento. È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.</p> <p>5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p> <p>5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6 È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.</p>	<p>devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia-Romagna e delle Regioni limitrofe.</p> <p>5.2 Arricchimento. È consentito, a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.</p> <p>5.3 Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna", nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente all'atto della produzione dei mosti parzialmente fermentati e dei vini medesimi.</p> <p>5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.</p> <p>5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica. La resa massima in vino finito pronto per il consumo per il vino rosso Passito ad Indicazione Geografica Tipica Ravenna anche con la specificazione di uno o due vitigni a bacca rossa di cui all'art.2, non deve essere superiore al 65%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica tipica.</p> <p>5.6 È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche del vino al consumo</p> <p>6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo – anche nelle tipologie spumante –</p>

<p>novello con o senza la specificazione del vitigno, per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10%vol.</p> <p>In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" presentano le seguenti caratteristiche:</p> <p>"Ravenna" bianco colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Ravenna" bianco vivace colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Ravenna" bianco frizzante colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Ravenna" bianco spumante colore: giallo paglierino; odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente secco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>"Ravenna" rosso</p>	<p>pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello e passito con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol. I mosti di uve parzialmente fermentati -ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol</p> <p>In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" presentano le seguenti caratteristiche:</p> <p>"Ravenna" bianco colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Ravenna" bianco vivace colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Ravenna" bianco frizzante colore: giallo paglierino; odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi; sapore: da secco a dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l</p> <p>"Ravenna" bianco spumante colore: giallo paglierino; odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>"Ravenna" rosso</p>
--	--

<p>colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l “Ravenna” rosso PASSITO (categoria vino) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,70 % vol. zuccheri riduttori: minimo 5 g/l acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l</p>
<p>“Ravenna” rosso vivace colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>“Ravenna” rosso vivace colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione; sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>
<p>“Ravenna” rosso frizzante colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>“Ravenna” rosso frizzante colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche; sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>
<p>“Ravenna” rosso novello colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>“Ravenna” rosso novello colore: rosso rubino brillante; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>
<p>“Ravenna” rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e</p>	<p>“Ravenna” rosato colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e</p>

<p>freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Ravenna” rosato vivace colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Ravenna” rosato frizzante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Ravenna” rosato spumante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Ravenna” con indicazione di uno o due vitigni a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace) colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate; sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Ravenna” con indicazione di uno o due vitigni a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace) colore: rosso rubino più o meno intenso;</p>	<p>freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l 6 “Ravenna” rosato vivace colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note fruttate prevalenti; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Ravenna” rosato frizzante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise; sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l “Ravenna” rosato spumante colore: rosato, con varie intensità e tonalità; odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Ravenna” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace) colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate; sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l “Ravenna” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature</p>
---	--

<p>odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino e la caratteristica nota di liquerizia tipica dei vini di Uva Longanesi; sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa e la caratteristica nota di liquerizia tipica dei vini di Uva Longanesi nei vini derivati dal vitigno Centesimino; sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l “Ravenna” con indicazione di vitigno a bacca nera nella tipologia Passito (categoria vino) colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione con una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino; sapore: più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,70 % vol. zuccheri riduttori: minimo 5 g/l acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l</p>
<p>“Ravenna” novello, con indicazione di uno o due vitigni a bacca nera colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>	<p>“Ravenna” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno; odore: vinoso e con spiccate note fruttate; sapore: di buona morbidezza e giusta acidità; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l I mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica Ravenna presentano le seguenti caratteristiche: “Ravenna” bianco colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione; sapore: dolce, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l “Ravenna” rosso colore: rosso rubino più o meno intenso;</p>

	<p>odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;</p> <p>sapore: dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p> <p>“Ravenna” rosato</p> <p>colore: rosato, con varie intensità e tonalità;</p> <p>odore: con note fruttate prevalenti;</p> <p>sapore: dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l</p> <p>“Ravenna” con indicazione di vitigno a bacca bianca</p> <p>colore: giallo paglierino più o meno intenso;</p> <p>odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione;</p> <p>sapore: dolce, più o meno fresco, sapido;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l</p> <p>“Ravenna” con indicazione di vitigno a bacca nera</p> <p>colore: rosso rubino più o meno intenso;</p> <p>odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; con una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;</p> <p>sapore: dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.</p> <p>acidità totale minima: 3,5 g/l</p> <p>estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l</p>
<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione 7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. 7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che</p>	<p>Articolo 7 Etichettatura, designazione e presentazione 7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. 7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che</p>

<p>facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>7.3 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5 Ai sensi dell’art. 14, comma 4 del DLgs 8 aprile 2010, n. 61 l’Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la Indicazione Geografica Tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p>	<p>facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>7.3 Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.</p> <p>7.5 Ai sensi dell’art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l’Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” può essere utilizzata come ricaduta per i vini e mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.</p> <p>7.6 Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” Passito anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui all’art. 2, è obbligatorio utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Ravenna”.</p>
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 I vini e i mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.</p>
<p>Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>
<p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>	<p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Omissis - Non oggetto di modifica.</p>

COMUNICATO REDAZIONALE

Si comunica che con Legge regionale 6 luglio 2009, n. 7 (pubblicata nel BUR n. 117 del 7 luglio 2009) il Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, dal 1 gennaio 2010, è redatto esclusivamente in forma digitale e consultabile on line. La Regione Emilia-Romagna garantisce l'accesso libero e gratuito a tutti i cittadini interessati tramite il proprio sito **<http://bur.regione.emilia-romagna.it>**

La consultazione gratuita del BURERT dal 1 gennaio 2010 è garantita anche presso gli Uffici Relazioni con il Pubblico e le Biblioteche della Regione e degli Enti Locali.

Presso i Comuni della Regione è inoltre disponibile in visione gratuita almeno una copia stampata dell'ultimo numero. È sempre possibile richiedere alla Redazione del BURERT l'invio a mezzo posta di una copia della pubblicazione dietro apposito pagamento in contrassegno.