

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