

COMUNICATI DELLA RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI
DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

Domanda presentata dal Consorzio Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Forlì”	2
Domanda presentata dal Consorzio Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Romagna”	6
Domanda presentata dal Consorzio Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Rubicone”	25
Domanda presentata dal Consorzio Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Ravenna”	29
Domanda presentata dal Consorzio Vini di Romagna per la modifica del disciplinare di produzione della DOCG “Romagna Albana”	33

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DELLA RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

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

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca - Servizio organizzazioni di mercato e sinergie di filiera - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a IGT “Forlì”.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con i soli articoli o paragrafi interessati alle modifiche.

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, caccia e pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera – nonché sul sito ER Agricoltura.

La Responsabile del Servizio
Roberta Chiarini

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>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 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. È consentito, a favore dei vini a 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.</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 al 80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%. 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 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 5 Norme per la vinificazione</p> <p>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 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. È consentito, a favore dei vini a 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.</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 al 80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%. 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 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>In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell'art. 10 comma 3 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi</p>

	<p>ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Forli" in tutte le tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata Legge. E' altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Forli" nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o la rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica "Forli" nella tipologie Passito, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a indicazione geografica tipica "Forli" nelle varie tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio Territoriale competente.</p>
<p>Articolo 7 Designazione e presentazione dei vini ... 7.5. Ai sensi dell'articolo 14 comma 4 del D.lgs 8 aprile 2010, n.61, l'Indicazione Geografica Tipica "Forli" può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve 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 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>Articolo 7 Designazione e presentazione dei vini ... 7.5. Ai sensi dell'articolo 38 comma 2 della Legge 238/2016 l'Indicazione Geografica Tipica "Forli" può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve 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 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>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del</p>	<p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della</p>

Decreto Legislativo n.61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

Legge 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DELLA RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

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

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a DOC “Romagna”.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con i soli articoli o paragrafi interessati alle modifiche.

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, Caccia e Pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera – nonché sul sito ER Agricoltura.

La Responsabile del Servizio

Roberta Chiarini

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>Articolo 1</p> <p>Denominazione e vini</p> <p>1.1. La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” è 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:</p> <p>Albana Spumante dolce (categoria Vino Spumante);</p> <p>Cagnina;</p> <p>Pagadebit, anche nella versione Frizzante; Sangiovese, anche con la specificazione Novello e Riserva;</p> <p>Sangiovese Passito (categoria Vino);</p> <p>Sangiovese Superiore, anche con la specificazione Riserva;</p> <p>Trebbiano, anche nella versione Frizzante e Spumante.</p> <p>1.2. Le menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) “Bertinoro”, “Brisighella”, “Castrocaro - Terra del Sole”, “Cesena”, “Longiano”, “Meldola”, “Modigliana”, “Marzeno”, “Oriolo”, “Predappio”, “San Vicinio” e “Serra” sono disciplinati tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p>	<p>Articolo 1</p> <p>Denominazione e vini</p> <p>1.1 La Denominazione di Origine Controllata “Romagna” è 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:</p> <p>Albana Spumante dolce (categoria Vino Spumante);</p> <p>Cagnina;</p> <p>Pagadebit, anche nella versione Frizzante; Sangiovese, anche con la specificazione Novello e Riserva;</p> <p>Sangiovese Passito (categoria Vino)</p> <p>Sangiovese Superiore, anche con la specificazione Riserva;</p> <p>Trebbiano, anche nella versione Frizzante e Spumante.</p> <p>Bianco Spumante (categoria Vino Spumante e Vino Spumante di qualità)</p> <p>Rosato Spumante (categoria Vino Spumante e Vino Spumante di qualità)</p> <p>1.2. Le menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) “Bertinoro”, “Brisighella”, “Castrocaro - Terra del Sole”, “Cesena”, “Longiano”, “Meldola”, “Modigliana”, “Marzeno”, “Oriolo”, “Predappio”, “San Vicinio” e “Serra” sono disciplinati tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.</p>
<p>Articolo 2</p> <p>Base ampelografica</p> <p>2.1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>“Romagna” Albana Spumante:</p> <p>Albana: minimo 95%;</p>	<p>Articolo 2</p> <p>Base ampelografica</p> <p>2.1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>“Romagna” Albana Spumante:</p> <p>Albana: minimo 95%;</p>

<p>possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Cagnina: Terrano: minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Pagadebit: Bombino bianco: minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Sangiovese: Sangiovese: minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Trebbiano: Trebbiano Romagnolo: minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p>	<p>possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Cagnina: Terrano: minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Pagadebit: Bombino bianco: minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Sangiovese: Sangiovese: minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Trebbiano: Trebbiano Romagnolo: minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.</p> <p>“Romagna” Bianco Spumante Trebbiano Romagnolo minimo 70%, massimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Bombino Bianco, Garganega, Grechetto Gentile, Riesling, Sangiovese, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, nonché il vitigno Manzoni bianco fino ad un massimo del 10% e Famoso fino ad un massimo del 5%.</p> <p>“Romagna” Rosato Spumante Sangiovese minimo 70%, massimo 90%, possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Bombino Bianco,</p>
---	--

	<p>Garganega, Grechetto Gentile, Riesling, Merlot e Uva Longanesi, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30 %, nonché il vitigno Manzoni bianco fino ad un massimo del 10% e Famoso fino ad un massimo del 5%.</p>
<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>...</p> <p>3.5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Trebbiano comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:</p> <p>Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castel Guelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia.</p> <p>Per i comuni di Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle è così delimitato:</p> <p>comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini - Bologna;</p> <p>comune di Medicina: dal confine con il comune di Ozzano dell'Emilia segue la SP 253 sino all'incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via S. Rocco per ricongiungersi alla provinciale n 253 San Vitale;</p> <p>comune di Castel Guelfo: dalla provinciale n 253 San Vitale;</p> <p>comune di Imola: dalla provinciale n 253 San Vitale.</p> <p>Per i comuni di Fontanelice e Casal Fiumanese il limite a monte è così delimitato:</p> <p>comune di Fontanelice: dall'incrocio della strada Renana con il confine di provincia Bologna-Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a via D. Alighieri; poi per la SP 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest'ultima sino ad incrociare il confine del comune;</p> <p>comune di Casal Fiumanese: dalla mulattiera che passando per Cà Salara congiunge i confini di Fontanelice e Castel S. Pietro Terme.</p>	<p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>...</p> <p>3.5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Bianco Spumante e "Romagna" Rosato Spumante, comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:</p> <p>Provincia di Bologna: comuni di: Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castel Guelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia.</p> <p>Per i comuni di Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle è così delimitato:</p> <p>comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini - Bologna;</p> <p>comune di Medicina: dal confine con il comune di Ozzano dell'Emilia segue la SP 253 sino all'incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via S. Rocco per ricongiungersi alla provinciale n 253 San Vitale;</p> <p>comune di Castel Guelfo: dalla provinciale n 253 San Vitale;</p> <p>comune di Imola: dalla provinciale n 253 San Vitale.</p> <p>Per i comuni di Fontanelice e Casal Fiumanese il limite a monte è così delimitato:</p> <p>comune di Fontanelice: dall'incrocio della strada Renana con il confine di provincia Bologna-Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a via D. Alighieri; poi per la SP 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest'ultima sino ad incrociare il confine del comune;</p> <p>comune di Casal Fiumanese: dalla mulattiera che passando per Cà Salara congiunge i confini di Fontanelice e Castel S. Pietro Terme.</p>

<p>Provincia di Forlì - Cesena: comuni di: Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone.</p> <p>Per i comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, il limite a valle è così delimitato:</p> <p>comune di Gatteo: dal confine con il comune di Cesenatico, sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A14 Bologna - Rimini in località S. Angelo presso Casa Bertorri. Quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del comune di Savignano sul Rubicone;</p> <p>comune di San Mauro Pascoli: dall'autostrada A14 Bologna - Rimini;</p> <p>comune di Savignano sul Rubicone: dall'autostrada A14 Bologna - Rimini;</p> <p>comune di Cesenatico: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì - Cesena, si segue via S. Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine con il comune di Savignano sul Rubicone.</p> <p>Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana, Verucchio.</p> <p>Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, il limite a valle è così delimitato:</p> <p>Comune di Cattolica: dalla SS 16 Adriatica;</p> <p>Comune di Misano Adriatico: dalla SS 16 Adriatica;</p> <p>Comune di Riccione: dalla SS 16 Adriatica;</p> <p>Comune di Rimini: dall'incrocio dell'autostrada A14 Bologna - Rimini con il fiume Uso (confine tra i comuni di San Mauro Pascoli e Rimini), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la SS 9 via Emilia in località S. Giustina presso il cimitero. Si continua per la statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna - Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino</p>	<p>Provincia di Forlì - Cesena: comuni di: Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone.</p> <p>Per i comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, il limite a valle è così delimitato:</p> <p>comune di Gatteo: dal confine con il comune di Cesenatico, sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A14 Bologna - Rimini in località S. Angelo presso Casa Bertorri. Quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del comune di Savignano sul Rubicone;</p> <p>comune di San Mauro Pascoli: dall'autostrada A14 Bologna - Rimini;</p> <p>comune di Savignano sul Rubicone: dall'autostrada A14 Bologna - Rimini;</p> <p>comune di Cesenatico: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì - Cesena, si segue via S. Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine con il comune di Savignano sul Rubicone.</p> <p>Provincia di Rimini: comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana, Verucchio.</p> <p>Per i comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, il limite a valle è così delimitato:</p> <p>Comune di Cattolica: dalla SS 16 Adriatica;</p> <p>Comune di Misano Adriatico: dalla SS 16 Adriatica;</p> <p>Comune di Riccione: dalla SS 16 Adriatica;</p> <p>Comune di Rimini: dall'incrocio dell'autostrada A14 Bologna - Rimini con il fiume Uso (confine tra i comuni di San Mauro Pascoli e Rimini), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la SS 9 via Emilia in località S. Giustina presso il cimitero. Si continua per la statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna - Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino</p>
--	--

<p>all'incrocio con la SS 16 Adriatica. Poi per detta statale fino al confine con il comune di Riccione;</p> <p>Provincia di Ravenna: comuni di: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massalombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, S. Agata sul Santerno, Solarolo.</p> <p>Per i comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massalombarda, Russi, S. Agata sul Santerno, il limite a valle è così delimitato:</p> <p>Comune di Bagnacavallo: dal confine con il comune di Lugo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli Inferiore che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa, Stradello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al Km 17, destra canale Inferiore, Strada Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla SP 253 San Vitale al Km 57;</p> <p>Comune di Lugo: dal confine con il comune di S. Agata sul Santerno segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue poi le vie: Piratello, Delle Tombe, S. Andrea, provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla SP 253 San Vitale;</p> <p>comune di Massalombarda: dal confine con la provincia di Bologna si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: 1° Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna - Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la SP 253 San Vitale;</p> <p>Comune di Russi: dal confine con il comune di Bagnacavallo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo (via Faentina Nord) e poi per via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il comune di Ravenna;</p> <p>Comune di S. Agata sul Santerno: dal confine con il comune di Massalombarda si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bel Fiore e poi per via Angiolina e argine sinistro fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la SP 253 San Vitale;</p> <p>comune di Ravenna: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: dal confine con il comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada di Godo - San Marco fino a raggiungere la SS 67 Tosco Romagnola. Segue detta strada statale, verso sud, sino al km</p>	<p>all'incrocio con la SS 16 Adriatica. Poi per detta statale fino al confine con il comune di Riccione;</p> <p>Provincia di Ravenna: comuni di: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massalombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, S. Agata sul Santerno, Solarolo.</p> <p>Per i comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massalombarda, Russi, S. Agata sul Santerno, il limite a valle è così delimitato:</p> <p>Comune di Bagnacavallo: dal confine con il comune di Lugo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli Inferiore che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa, Stradello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al Km 17, destra canale Inferiore, Strada Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla SP 253 San Vitale al Km 57;</p> <p>Comune di Lugo: dal confine con il comune di S. Agata sul Santerno segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue poi le vie: Piratello, Delle Tombe, S. Andrea, provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla SP 253 San Vitale;</p> <p>comune di Massalombarda: dal confine con la provincia di Bologna si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: 1° Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna - Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la SP 253 San Vitale;</p> <p>Comune di Russi: dal confine con il comune di Bagnacavallo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo (via Faentina Nord) e poi per via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il comune di Ravenna;</p> <p>Comune di S. Agata sul Santerno: dal confine con il comune di Massalombarda si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bel Fiore e poi per via Angiolina e argine sinistro fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la SP 253 San Vitale;</p> <p>comune di Ravenna: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: dal confine con il comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada di Godo - San Marco fino a raggiungere la SS 67 Tosco Romagnola. Segue detta strada statale, verso sud, sino al km</p>
---	---

<p>207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli. Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud fino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matelica, quindi per via Salaria e via Crociarone fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, che segue fino a Montaletto.</p> <p>Per i comuni di Brisighella e Casola Valsenio il limite a monte è così delimitato:</p> <p>comune di Brisighella: dalla località Zattaglia in direzione est lungo la strada Valletta-Zattaglia sino ad incrociare la via Firenze che si attraversa per poi immettersi nella strada privata Tredozi Paolo che si segue fino ad incontrare il fiume Lamone. Indi lungo quest'ultimo sino alla confluenza con il torrente Ebola che si segue sino all'incrocio con il confine tra le province di Forlì-Cesena e Ravenna;</p> <p>comune di Casola Valsenio: dal confine tra le province di Bologna e Ravenna lungo la strada Renana, si segue quest'ultima fino alla località Prugno. Poi per via del Corso e via Macello fino ad incontrare la SS 306 che si segue fino all'incrocio con la via Santa Martina. Indi si attraversa la piazza della Chiesa e per via Meleto si prosegue fino ad incontrare il fiume Senio. Si prosegue quest'ultimo sino all'incontro con la strada Valletta - Zattaglia che si percorre fino ad incontrare il confine tra i comuni di Brisighella e Casola Valsenio in località Zattaglia.</p> <p>Nella zona di produzione è compresa l'Isola di Savarna delimitata come appresso: partendo dalla località "La Cilla" la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino a raggiungere la strada S. Alberto - Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino al C. Berbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per C. Graziani, raggiunge la strada Mezzano-S. Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località "La Cilla" punto di inizio della delimitazione.</p>	<p>207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli. Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud fino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matelica, quindi per via Salaria e via Crociarone fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, che segue fino a Montaletto.</p> <p>Per i comuni di Brisighella e Casola Valsenio il limite a monte è così delimitato:</p> <p>comune di Brisighella: dalla località Zattaglia in direzione est lungo la strada Valletta-Zattaglia sino ad incrociare la via Firenze che si attraversa per poi immettersi nella strada privata Tredozi Paolo che si segue fino ad incontrare il fiume Lamone. Indi lungo quest'ultimo sino alla confluenza con il torrente Ebola che si segue sino all'incrocio con il confine tra le province di Forlì-Cesena e Ravenna;</p> <p>comune di Casola Valsenio: dal confine tra le province di Bologna e Ravenna lungo la strada Renana, si segue quest'ultima fino alla località Prugno. Poi per via del Corso e via Macello fino ad incontrare la SS 306 che si segue fino all'incrocio con la via Santa Martina. Indi si attraversa la piazza della Chiesa e per via Meleto si prosegue fino ad incontrare il fiume Senio. Si prosegue quest'ultimo sino all'incontro con la strada Valletta - Zattaglia che si percorre fino ad incontrare il confine tra i comuni di Brisighella e Casola Valsenio in località Zattaglia.</p> <p>Nella zona di produzione è compresa l'Isola di Savarna delimitata come appresso: partendo dalla località "La Cilla" la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino a raggiungere la strada S. Alberto - Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino al C. Berbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per C. Graziani, raggiunge la strada Mezzano-S. Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località "La Cilla" punto di inizio della delimitazione.</p>
<p>Articolo 4</p> <p>Norme per la viticoltura</p> <p>...</p> <p>4.2.I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli</p>	<p>Articolo 4</p> <p>Norme per la viticoltura</p> <p>...</p> <p>4.2.I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli</p>

<p>generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese, "Romagna" Sangiovese Novello, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Superiore, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3700 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Cagnina, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro.</p> <p>...</p>	<p>generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Trebbiano, "Romagna" Pagadebit, "Romagna" Bianco Spumante, "Romagna" Rosato Spumante, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese, "Romagna" Sangiovese Novello, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Superiore, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3700 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Cagnina, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3300 ceppi per ettaro.</p> <p>...</p>
<p>4.4. 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</p> <p>"Romagna" Albana Spumante 9,0 t 13,00 % vol; 16,00 dopo l'appassimento</p> <p>"Romagna" Cagnina 13,0 t 10,50 % vol</p> <p>"Romagna" Pagadebit 14,0 t 10,50 % vol</p> <p>"Romagna" Sangiovese 12,0 t 11,50 % vol "Romagna" Sangiovese Novello 12,0 t 11,00 % vol</p> <p>"Romagna" Sangiovese Passito 12,0 t 11,50 % vol.</p> <p>"Romagna" Sangiovese Superiore 10,5 t 12,50 % vol</p> <p>"Romagna" Trebbiano 14,0 t 11,00 % vol "Romagna" Trebbiano Frizzante 14,0 t 10,00 % vol</p> <p>"Romagna" Trebbiano Spumante 14,0 t 10,00 % vol.</p> <p>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.</p>	<p>4.4. 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</p> <p>"Romagna" Albana Spumante 9,0 t - 13,00% vol - 16,00% dopo l'appassimento</p> <p>"Romagna" Cagnina 13,0 t - 10,50% vol</p> <p>"Romagna" Pagadebit 14,0 t - 10,50% vol</p> <p>"Romagna" Sangiovese 12,0 t - 11,50% vol "Romagna" Sangiovese Novello 12,0 t - 11,00% vol</p> <p>"Romagna" Sangiovese Passito 12,0 t - 11,50% vol.</p> <p>"Romagna" Sangiovese Superiore 10,5 t - 12,50% vol</p> <p>"Romagna" Trebbiano 14,0 t - 11,00% vol "Romagna" Trebbiano Frizzante 14,0 t - 10,00% vol</p> <p>"Romagna" Trebbiano Spumante 14,0 t - 10,00 % vol.</p> <p>"Romagna" Bianco Spumante 18,0 t - 9,50% vol.</p> <p>"Romagna" Rosato Spumante 18,0 t - 9,50% vol.</p>

<p>...</p> <p>...</p>	<p>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.</p> <p>...</p> <p>...</p>
<p>Articolo 5</p> <p>Norme per la vinificazione</p> <p>...</p> <p>5.2. 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>5.3 Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC "Romagna" Trebbiano Frizzante e Spumante, "Romagna" Pagadebit Frizzante e "Romagna" Albana Spumante, devono essere effettuate nell'ambito delle zone di vinificazione ed elaborazione di cui precedenti comma 5.1. e 5.2. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:</p> <p>Resa uva/vino (%) Produzione massima (l/ha)</p>	<p>Articolo 5</p> <p>Norme per la vinificazione</p> <p>...</p> <p>5.2. 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 "Romagna" Trebbiano Frizzante, "Romagna" Trebbiano Spumante, "Romagna" Pagadebit Frizzante, "Romagna" Albana Spumante, "Romagna" Bianco Spumante e "Romagna" Rosato Spumante, nonché le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione ove ammessa, siano effettuate in tutto il territorio della Regione Emilia Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto.</p> <p>5.3 Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC "Romagna" Trebbiano Frizzante e Spumante, "Romagna" Pagadebit Frizzante e "Romagna" Albana Spumante, "Romagna" Bianco Spumante, "Romagna" Rosato Spumante devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione Emilia Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto di cui precedenti comma 5.1. e 5.2.. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:</p> <p>Resa uva/vino (%) - Produzione massima (l/ha)</p>

<p>“Romagna” Albana Spumante 50 % 4500 l/ha “Romagna” Cagnina 65 % 8450 l/ha</p> <p>“Romagna” Pagadebit 70 % 9800 l/ha “Romagna” Sangiovese 65 % 7800 l/ha</p> <p>“Romagna” Sangiovese Vino Passito 50 % 6000 l/ha</p> <p>“Romagna” Sangiovese Novello 65 % 7800 l/ha “Romagna” Sangiovese Superiore 65 % 6825 l/ha</p> <p>“Romagna” Trebbiano 70 % 9800 l/ha “Romagna” Trebbiano Frizzante 70 % 9800 l/ha “Romagna” Trebbiano Spumante 70 % 9800 l/ha.</p>	<p>“Romagna” Albana Spumante 50% - 4500 l/ha “Romagna” Cagnina 65% - 8450 l/ha</p> <p>“Romagna” Pagadebit 70% - 9800 l/ha “Romagna” Sangiovese 65% - 7800 l/ha</p> <p>“Romagna” Sangiovese Vino Passito 50% - 6000 l/ha</p> <p>“Romagna” Sangiovese Novello 65% - 7800 l/ha “Romagna” Sangiovese Superiore 65% - 6825 l/ha</p> <p>“Romagna” Trebbiano 70% - 9800 l/ha “Romagna” Trebbiano Frizzante 70% - 9800 l/ha “Romagna” Trebbiano Spumante 70% - 9800 l/ha.</p>
<p>Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.</p>	<p>Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.</p>
<p>...</p>	<p>...</p>
<p>5.9. 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>5.9. 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>...</p>	<p>I vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Bianco Spumante e “Romagna” Rosato Spumante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione naturale in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme Comunitarie e nazionali.</p>
<p>5.14. Fatto salvo quanto previsto al comma 5.11, 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>5.14. Fatto salvo quanto previsto al comma 5.11, 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></p>	<p>In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell’art. 10 comma 3 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della</p>

	<p>Vite e del Vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" in tutte le tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata legge. E' altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Romagna" nella tipologia Sangiovese Passito, nonché effettuare la fermentazione o la rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a denominazione di origine controllata "Romagna" nella tipologia Sangiovese Passito, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a denominazione di origine controllata "Romagna" nelle varie tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n.238 (Testo Unico della Vite e del Vino), devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio Territoriale competente.</p>
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo 6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: ...</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo 6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche: ... "Romagna" Bianco Spumante Spuma: fine e persistente Colore: paglierino più o meno intenso Odore: fine e delicato Sapore: da brut nature a secco nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol. Acidità totale minima: 5 g/l Estratto non riduttore minimo : 14 g/l</p>

	<p>“Romagna” Rosato Spumante Spuma: fine e persistente Colore: rosato più o meno intenso Odore: fine e delicato Sapore: da brut nature a secco nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria. Titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50 % vol. Acidità totale minima: 5 g/l Estratto non riduttore minimo : 15 g/l</p>
<p>Articolo 7 Designazione e presentazione ... 7.4. Nella presentazione e designazione dei vini DOC “Romagna”, con l’esclusione delle tipologie Trebbiano Spumante e Frizzante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve. </p>	<p>Articolo 7 Designazione e presentazione ... 7.4. Nella presentazione e designazione dei vini DOC “Romagna”, con l’esclusione delle tipologie Trebbiano Spumante e Frizzante, “Romagna” Bianco Spumante e “Romagna” Rosato Spumante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve. ... 7.9. Per la tipologia “Romagna” Bianco Spumante è consentito non riportare in etichetta la specificazione del colore “Bianco”. 7.10. Per la tipologia “Romagna” Rosato Spumante è obbligatorio riportare in etichetta la specificazione del colore “Rosato” o “Rosé”. 7.11. Per le tipologie “Romagna” Bianco Spumante e “Romagna” Rosato Spumante è obbligatorio riportare sulla bottiglia il logo specifico, che verrà registrato dal Consorzio di Tutela ai sensi della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, capo V, art. 41, comma 9, la cui applicazione tecnica sarà definita da un apposito regolamento, una volta approvato dall’Assemblea dei soci del Consorzio stesso.</p>
<p>Articolo 8 Confezionamento ... 8.2. Per i vini DOC “Romagna” Trebbiano, “Romagna” Pagadebit e “Romagna” Sangiovese è consentito l’uso dei contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiore a 2 litri e non superiore a 6 litri, in conformità alle normative dell’UE e nazionali.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento ... 8.2 Per i vini DOC “Romagna” Trebbiano, “Romagna” Pagadebit e “Romagna” Sangiovese è consentito anche l’uso dei contenitori alternativi al vetro, idonei a venire al contatto con gli alimenti, di capacità</p>

...	compresa fra 2 e 6 litri, in conformità alle normative dell'UE e nazionali. ...
<p>Articolo 10</p> <p>Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l.</p> <p>Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.</p> <p>Via Piave n. 24 – 00187 ROMA</p> <p>Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080</p> <p>Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it</p> <p>VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo n.61/2010 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p>	<p>Articolo 10</p> <p>Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l.</p> <p>Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.</p> <p>Via Piave n. 24 – 00187 ROMA</p> <p>Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080</p> <p>Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it</p> <p>VALORITALIA S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p>
<p style="text-align: center;">ALLEGATO 1</p> <p>DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "BERTINORO"</p> <p>Articolo 1</p> <p>Denominazione e vini</p> <p>1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Bertinoro" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese solo Riserva e "Romagna" Pagadebit, anche nella versione</p>	<p style="text-align: center;">ALLEGATO 1</p> <p>DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "BERTINORO"</p> <p>Articolo 1</p> <p>Denominazione e vini</p> <p>1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Bertinoro" è riservata ai vini a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese anche Riserva e "Romagna" Pagadebit, anche nella versione</p>

<p>Frizzante, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.</p> <p>1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>2.1. Le denominazioni di origine controllata "Romagna" Sangiovese e "Romagna" Pagadebit con la specificazione della menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Bertinoro" sono riservate ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>Sangiovese (solo Riserva):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sangiovese: minimo il 95%; - possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5% <p>Pagadebit (anche Frizzante):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bombino bianco: minimo 85%; - possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna <p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro solo con la menzione Riserva e "Romagna" Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche Frizzante, comprende l'area di seguito delimitata:</p> <p>Partendo dall'incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino</p>	<p>Frizzante, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.</p> <p>1.2 Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.</p> <p>Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>2.1. Le denominazioni di origine controllata "Romagna" Sangiovese anche Riserva e "Romagna" Pagadebit con la specificazione della menzione geografica aggiuntiva (sottozona) "Bertinoro" sono riservate ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>Sangiovese (anche Riserva):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sangiovese: minimo il 95%; - possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5% <p>Pagadebit (anche Frizzante):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bombino bianco: minimo 85%; - possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna <p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve</p> <p>3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Romagna" Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro anche con la menzione Riserva e "Romagna" Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche Frizzante, comprende l'area di seguito delimitata:</p> <p>Partendo dall'incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino</p>
---	---

<p>lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all'incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano - Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l'intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all'incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.</p>	<p>lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all'incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano - Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l'intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all'incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.</p>																					
<p>Articolo 4</p> <p>Norme per la viticoltura</p> <p>4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.</p> <p>Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Pagadebit Bertinoro, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro.</p> <p>4.2. 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" Sangiovese Bertinoro e "Romagna" Pagadebit Bertinoro sono le seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="233 1384 786 1760"> <thead> <tr> <th></th> <th>Produzione massima (t)</th> <th>Titolo alcolometrico vol. naturale minimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva</td> <td>8,0</td> <td>13,00 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Romagna" Pagadebit Bertinoro</td> <td>14,0</td> <td>11,50 % vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>		Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo	"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva	8,0	13,00 % vol	"Romagna" Pagadebit Bertinoro	14,0	11,50 % vol	<p>Articolo 4</p> <p>Norme per la viticoltura</p> <p>4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro, anche Riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.</p> <p>Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC "Romagna" Pagadebit Bertinoro, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro.</p> <p>4.2. 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" Sangiovese Bertinoro e "Romagna" Pagadebit Bertinoro sono le seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="810 1368 1361 1850"> <thead> <tr> <th></th> <th>Produzione massima (t)</th> <th>Titolo alcolometrico vol. naturale minimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Romagna" Sangiovese Bertinoro</td> <td>9,0</td> <td>12,50 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva</td> <td>8,0</td> <td>13,00 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Romagna" Pagadebit Bertinoro</td> <td>14,0</td> <td>11,50 % vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p>		Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo	"Romagna" Sangiovese Bertinoro	9,0	12,50 % vol	"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva	8,0	13,00 % vol	"Romagna" Pagadebit Bertinoro	14,0	11,50 % vol
	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo																				
"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva	8,0	13,00 % vol																				
"Romagna" Pagadebit Bertinoro	14,0	11,50 % vol																				
	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo																				
"Romagna" Sangiovese Bertinoro	9,0	12,50 % vol																				
"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva	8,0	13,00 % vol																				
"Romagna" Pagadebit Bertinoro	14,0	11,50 % vol																				

<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>...</p> <p>5.3. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva, e "Romagna" Pagadebit Bertinoro, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai precedenti comma 5.1. e 5.2.</p> <p>5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="231 763 783 1115"> <thead> <tr> <th></th> <th>Resa uva/vino (%)</th> <th>Produzione massima (l/ha)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva</td> <td>65 %</td> <td>5200 l/ha</td> </tr> <tr> <td>"Romagna" Pagadebit Bertinoro</td> <td>70 %</td> <td>9800 l/ha</td> </tr> </tbody> </table>		Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)	"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva	65 %	5200 l/ha	"Romagna" Pagadebit Bertinoro	70 %	9800 l/ha	<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>...</p> <p>5.3. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC "Romagna" Sangiovese Bertinoro, anche Riserva, e "Romagna" Pagadebit Bertinoro, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai precedenti comma 5.1. e 5.2.</p> <p>5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="810 763 1362 1216"> <thead> <tr> <th></th> <th>Resa uva/vino (%)</th> <th>Produzione massima (l/ha)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Romagna" Sangiovese Bertinoro</td> <td>65 %</td> <td>5850 l/ha</td> </tr> <tr> <td>"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva</td> <td>65 %</td> <td>5200 l/ha</td> </tr> <tr> <td>"Romagna" Pagadebit Bertinoro</td> <td>70 %</td> <td>9800 l/ha</td> </tr> </tbody> </table>		Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)	"Romagna" Sangiovese Bertinoro	65 %	5850 l/ha	"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva	65 %	5200 l/ha	"Romagna" Pagadebit Bertinoro	70 %	9800 l/ha
	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)																				
"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva	65 %	5200 l/ha																				
"Romagna" Pagadebit Bertinoro	70 %	9800 l/ha																				
	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)																				
"Romagna" Sangiovese Bertinoro	65 %	5850 l/ha																				
"Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva	65 %	5200 l/ha																				
"Romagna" Pagadebit Bertinoro	70 %	9800 l/ha																				
<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti</p> <p>...</p>	<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p> <p>6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti</p> <p>...</p> <p>"Romagna" Sangiovese Bertinoro: 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>...</p>																					
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 Per il vino "Romagna" Sangiovese Bertinoro Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>8.1 Per il vino "Romagna" Sangiovese Bertinoro anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.</p>																					

ALLEGATO 2	ALLEGATO 2
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "BRISIGHELLA"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "BRISIGHELLA"
Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Brisighella Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	Articolo 8 Confezionamento 8.1 Per il vino "Romagna" Sangiovese Brisighella, anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 3	ALLEGATO 3
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "CASTROCARO E TERRA DEL SOLE"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "CASTROCARO E TERRA DEL SOLE"
Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco	Articolo 8 Confezionamento 8.1Per il vino "Romagna" Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 4	ALLEGATO 4
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "CESENA"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "CESENA"
Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Cesena Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Cesena anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 5	ALLEGATO 5
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "LONGIANO"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "LONGIANO"
Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Longiano Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Longiano anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 6	ALLEGATO 6
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MELDOLA"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MELDOLA"
Articolo 8	Articolo 8
Confezionamento	Confezionamento
8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Meldola Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Meldola, anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 7	ALLEGATO 7
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MODIGLIANA"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MODIGLIANA"
Articolo 8	Articolo 8
Confezionamento	Confezionamento
8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Modigliana Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Modigliana, anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 8	ALLEGATO 8
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MARZENO"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "MARZENO"
Articolo 8	Articolo 8
Confezionamento	Confezionamento
8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Marzeno Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Marzeno, anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 9	ALLEGATO 9
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "ORIOLO"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "ORIOLO"
Articolo 8	Articolo 8
Confezionamento	Confezionamento
8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Oriolo Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Oriolo, anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 10	ALLEGATO 10

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "PREDAPPIO"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "PREDAPPIO"
Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Predappio Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Predappio anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 11	ALLEGATO 11
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "SAN VICINIO"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "SAN VICINIO"
Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese San Vicinio Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese San Vicinio, anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
ALLEGATO 12	ALLEGATO 12
DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "SERRA"	DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) "SERRA"
Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Serra Riserva, la chiusura dei contenitori può essere effettuata unicamente con tappi di sughero naturale monoblocco.	Articolo 8 Confezionamento 8.1. Per il vino "Romagna" Sangiovese Serra, anche Riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DELLA RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

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

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, Caccia e Pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a IGT “Rubicone”.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con i soli articoli o paragrafi interessati alle modifiche.

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, Caccia e Pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera – nonché sul sito ER Agricoltura.

La Responsabile del Servizio
Roberta Chiarini

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>Articolo 5</p> <p>Norme per la vinificazione</p> <p>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 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. 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 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.</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 ad eccezione del vino Passito rosso, anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui al comma 4, dell'art. 2, che non deve essere superiore al 50%. 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 dei mosti di uve parzialmente fermentati 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 art. 3, nella misura non eccedente il 15%.</p>	<p>Articolo 5</p> <p>Norme per la vinificazione</p> <p>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 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. 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 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.</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 ad eccezione del vino Passito rosso, anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui al comma 4, dell'art. 2, che non deve essere superiore al 50%. 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 dei mosti di uve parzialmente fermentati 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 art. 3, nella misura non eccedente il 15%.</p> <p>In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell'art. 10 comma 3 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Rubicone" in tutte le tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata legge. E' altresì consentito</p>

	<p>effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Rubicone" nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o la rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica "Rubicone" nelle varie tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a indicazione geografica tipica "Rubicone" nelle varie tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio Territoriale competente.</p>
<p>Articolo 7 Designazione e presentazione dei vini</p> <p>...</p> <p>7.5. Ai sensi dell'articolo 14 comma 4 del D.lgs 8 aprile 2010, n.61, l'Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve 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>...</p>	<p>Articolo 7 Designazione e presentazione dei vini</p> <p>...</p> <p>7.5. Ai sensi dell'articolo 38 comma 2 della Legge 238/2016 l'Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve 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>...</p>
<p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it</p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n.61/2010 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti</p>	<p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it</p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP,</p>

<p>della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	<p>mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>
--	---

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DELLA RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

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

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a IGT “Ravenna”.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con i soli articoli o paragrafi interessati alle modifiche.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera – nonché sul sito ER Agricoltura.

La Responsabile del Servizio
Roberta Chiarini

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>Articolo 5</p> <p>Norme per la vinificazione</p> <p>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 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. 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 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.</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 ad eccezione del vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%.</p> <p>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 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 5</p> <p>Norme per la vinificazione</p> <p>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 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. 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 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.</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 ad eccezione del vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%.</p> <p>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 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>In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell'art. 10 comma 3 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Ravenna" in tutte le tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata Legge. E' altresì consentito</p>

	<p>effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Ravenna" nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o la rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica "Ravenna" nelle varie tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio Territoriale competente.</p>
<p>Articolo 7 Designazione e presentazione dei vini ... 7.5. Ai sensi dell'art. 14 comma 4 del D.lgs 8 aprile 2010, n.61, l'Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve 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 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>Articolo 7 Designazione e presentazione dei vini ... 7.5. Ai sensi dell'art. 38 comma 2 della Legge 238/2016 l'Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve 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 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>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it</p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n.61/2010 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli</p>	<p>Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it</p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata</p>

<p>combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	<p>(sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>
--	--

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DELLA RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

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

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera, ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela Vini di Romagna ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera - 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 i soli articoli o paragrafi interessati alle modifiche.

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, Caccia e Pesca - Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di Filiera – nonché sul sito ER Agricoltura.

La Responsabile del Servizio
Roberta Chiarini

Testo attualmente in vigore	Proposta di modifica
<p>Articolo 7 <i>Etichettatura e presentazione</i></p> <p>....</p> <p>3.1. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art.6, comma 8, del D.lgs n.61/2010;</p>	<p>Articolo 7 <i>Etichettatura e presentazione</i></p> <p>....</p> <p>3.1. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne", dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 31, comma 10, della Legge 238/2016;</p>
<p>Articolo 8 <i>Confezionamento</i></p> <p>1.1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana deve essere utilizzato esclusivamente il tappo raso bocca.</p> <p>1.2. Per le tipologie Passito e Passito Riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero monopezzo.</p> <p>2.1. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana, ad esclusione delle tipologie Passito e Passito Riserva, imbottigliati in recipienti fino a 0,187 litri è consentita la chiusura con tappo a vite.</p> <p>3.1. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 8 <i>Confezionamento</i></p> <p>1.1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana nelle diverse tipologie previste all'art.1 del presente disciplinare di produzione, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.</p> <p>2.1. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana, ad esclusione delle tipologie Passito e Passito Riserva, imbottigliati in recipienti fino a 0,187 litri è consentita la chiusura con tappo a vite.</p> <p>3.1. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>
<p>Articolo 10 <i>Riferimenti alla struttura di controllo</i> VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it</p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo n.61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.</p>	<p>Articolo 10 <i>Riferimenti alla struttura di controllo</i> VALORITALIA S.r.l. Sede legale: Via Piave, 24 00187 ROMA Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it</p> <p>La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).</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.