

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" 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 "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>
--	---