

Disciplinare di produzione dei vini D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)

"LAMBRUSCO DI SORBARA"

Decreto 27 luglio 2009 pubblicato sulla G.U. n. 187 del 13 agosto 2009

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 27 luglio 2009 (G.U. n. 187 del 13/08/2009)

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara». (09A09362)

IL CAPO DIPARTIMENTO

delle politiche di sviluppo economico e rurale

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, dalla predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 1 maggio 1970, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda del Consorzio tutela del lambrusco di Modena, presentata in data 5 marzo 2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara»;

Visto, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della regione Emilia Romagna;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara» espresso in data 7 maggio 2009 e pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - serie generale - n. 136 del 15 giugno 2009 (Supplemento ordinario n. 91);

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessita' di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara» in conformita' al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art.1

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara», approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 1 maggio 1970 e successive modifiche, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2009/2010.

Art.2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010, i vini con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo dei vigneti, ma aventi base

ampelografica conforme all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organismi territoriali, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'Accordo Stato Regioni e Province autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni ivitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo.

Art.3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art.4

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art.5

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 27 luglio 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

Annesso

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA "LAMBRUSCO DI SORBARA"

Art.1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» e' riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Lambrusco di Sorbara» rosso spumante;
- «Lambrusco di Sorbara» rosato spumante;
- «Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante;
- «Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante.

Art.2 Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» e' riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Lambrusco di Sorbara: minimo 60%, Lambrusco Salamino: massimo 40%;
- altri Lambruschi, da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Art.3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena. Tale zona e' cosi' delimitata: da una linea che partendo da localita' C. del Galletto che si trova sul confine tra la provincia di Modena e di Bologna, in frazione Redu', segue il detto confine fino al paese di Camposanto imbecca la strada provinciale per Cavezzo e dopo aver toccato le localita' di Balboni, La Marchesa, Madonna del Bosco e seguito il confine tra i comuni di San Prospero e Medolla, toccando le localita' C. Tusini, C. Cantarelli -arriva in localita' «la Bassa» -estremo limite settentrionale del comune di San Prospero: qui la linea abbandona la strada provinciale e seguendo i confini fra i comuni di San Prospero e Cavezzo, raggiunge la localita' Villa di Motta, segue la riva sinistra del fiume Secchia fino in localita' le Caselle, indi piega a sud lungo la via delle Caselle arriva fino a Palazzo delle Lame, piega poi a est seguendo la strada che da Palazzo delle Lame arriva a C. Serraglio, quindi ripiega verso sud seguendo la strada del Cavetto fino a Viazza e prosegue oltre fino a C. Martinelli, di qui ripiega ancora verso ovest, fino a C. della Volta per riprendere di nuovo in direzione sud passando per via Scuola fino a raggiungere la Statale Romana (Strada Nazionale per Carpi Nord), prende poi ripiegando a ovest la prima strada che con direzione sud conduce fino alla stazione di Soliera e indi a Ganaceto, da qui dopo aver toccato le localita' C. Federzoni, C. Bulgarelli, C. Marchi, segue il cavo Lama fino al confine provinciale che raggiunge in zona Fornace. Da qui la delimitazione coincide con il confine tra le province di Modena e Reggio Emilia, che costituisce il limite occidentale della zona tipica di produzione dei vini d.o.c. «Lambrusco di Sorbara» fino in localita' Marzaglia.

Abbandonato il sopradetto confine provinciale la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12.

Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani e C. Peschiera. Da Vaciglio segue la strada che passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani, giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia. Discende il corso del Panaro fino alla localita' Ponte di S. Ambrogio e da qui, partendo dalla via Emilia, segue il tragitto della via Mavora fino a raggiungere il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia e, seguendo il confine medesimo, raggiunge la localita' C.del Galletto.

Art.4 Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c. «Lambrusco di Sorbara» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3. La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

=====

| Produzione massima uva | Titolo alcol. vol. naturale

Tipologia | tonn./ettaro | minimo

=====

Spumante | 18 | 9,50%

Frizzante | 18 | 9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art.5 Norme per la vinificazione

5.1. Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a d.o.c. «Lambrusco di Sorbara» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini

le loro peculiari caratteristiche.

5.2. Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le

operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione, fino ad oggi rilasciate dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

5.3. Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti

provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a d.o.c. «Lambrusco di Sorbara» prodotti nella zona delimitata dal precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di

vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a d.o.c. «Lambrusco di Sorbara» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a d.o.c. La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini d.o.c. «Lambrusco di Sorbara», anche su prodotti arricchiti; in alternativa, con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia («fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico») e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4. Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco di Sorbara» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta

la partita.

Art.6 Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato piu' o meno intenso;

odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima; 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensita';

odore: gradevole, profumo che ricorda quello della violetta;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidita' totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato piu' o meno intenso;

odore: gradevole, fruttato, caratteristico;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidita' totale minima; 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' in facolta' del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore.

Art.7 Etichettatura, designazione e presentazione

7.1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», e' vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato», e similari.

7.2. Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» frizzante e' obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di

legge. Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» e' obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come stabilito dalla normativa comunitaria.

7.3. I vini «Lambrusco di Sorbara» rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta l'indicazione «rosato».

Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» «rosato» e' ammessa, in alternativa, l'indicazione «rose'».

Art.8 Confezionamento

8.1. I vini designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi la capacita' non superiore a litri 0,750.

8.2. In considerazione della consolidata tradizione e' consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la d.o.c. «Lambrusco di Sorbara» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacita' da 10 a 60 litri.

8.3. Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», Sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona e' ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacita' di litri 0,200 e litri 0,375.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 e' ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

LAMBRUSCO DI SORBARA	B072	X	115	2	X	X	A	0	X
LAMBRUSCO DI SORBARA SECCO	B072	X	115	2	X	X	A	0	A
LAMBRUSCO DI SORBARA SEMISECCO	B072	X	115	2	X	X	A	0	L
LAMBRUSCO DI SORBARA AMABILE	B072	X	115	2	X	X	A	0	C
LAMBRUSCO DI SORBARA DOLCE	B072	X	115	2	X	X	A	0	D
LAMBRUSCO DI SORBARA ROSATO	B072	X	115	3	X	X	A	0	X