

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

"LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE"

Decreto 27 luglio 2009 pubblicato sulla G.U. n. 188 del 14 agosto 2009

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 27 luglio 2009 (G.U. n. 188 del 14/08/2009)

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce». (09A09377)

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 Salamino di Santa Croce» 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 Salamino di Santa Croce»;

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 Grasparossa Salamino di Santa Croce» 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 Salamino di Santa Croce» in conformita' al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art.1

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce», 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 Salamino di Santa Croce», 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 Provincie autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati 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 Salamino di Santa Croce» 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 Salamino di Santa Croce» 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 SALAMINO DI SANTA CROCE"

Art.1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» 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 Salamino di Santa Croce» rosso spumante;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato spumante;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso frizzante;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato frizzante.

Art.2 Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» e' riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Salamino: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, Ancellotta e Fortana (localmente detta «uva d'oro»), 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 Salamino di Santa Croce» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Novi, S.Felice sul Panaro, S. Possidonio, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirandola, Modena e Soliera, tutti in provincia di Modena. Tale zona e' cosi' delimitata:

partendo da Camposanto la linea di delimitazione segue prima verso est e poi verso nord il confine comunale fra Finale E. e Camposanto fino ad incrociare, in localita' C.Luogo Bartolotta, lo scolo Vallicella, e dopo averlo seguito per breve tratto, lo abbandona in zona C.Arparella per dirigersi a nord verso C.Marchetta ed il canale Diversivo, che raggiunge in localita' Vettore Benatti. Segue il canale Diversivo fino in zona la Galleria, da dove imbocca la strada che porta al ponte S.Pellegrino. Piega poi verso ovest toccando C.S. Maria, il Rosario, la Zerbina e, in localita' Case Matte, assume direzione nord fino alla stazione di Mirandola. Da tale punto percorre la strada che passando per Cividale, la periferia di Mirandola e la Marchesa, giunge al ponte della Rovere, da dove, piegando verso nord, dopo localita' Rosa Giovanna, prende a fiancheggiare il Bosco Monastico. Tocca i fondi di C.Bruschi e C. Bonomi, percorre la strada che, passato il Dugale di S. Caterina e la localita' Casella, giunge sul confine provinciale di Modena-Mantova in prossimita' di Chiavica Rotta. Da questo punto la linea di delimitazione segue verso occidente il confine provinciale Modena-Mantova e Modena-Reggio fino alla localita' la Fornace, abbandona poi il confine provinciale e, dopo aver seguito il cavo Lama, le localita' di C.Marchi, C.Bulgarelli, C.Federzoni, dopo aver toccato Ganaceto, prosegue verso nord sulla statale romana fino alla stazione di Soliera: da qui proseguendo verso nord tocca le localita' Campori, C.Benvenuti, Limidi, segue via Scuola fino a C.Boni, da qui piega verso est fino a C. Martinelli per riprendere poi direzione nord e in localita' Viazza, all'incrocio con

il confine comunale fra Carpi e Soliera, segue tale limite amministrativo verso sud est, toccando le localita' Scaletto, C.Rossi, C.S.Agata, C.Barbieri, fino a raggiungere il fiume Secchia e proseguire lungo questo verso nord, fino al confine di Cavezzo fino in proximita' di C.Trentini, verso est prende poi a seguire il confine comunale fra Cavezzo e S.Prospiero fino in localita' la «Bassa». Da questo punto la linea di delimitazione segue in direzione est la strada che, prima lungo il confine comunale tra Medolla e S.Prospiero attraverso le localita' C.Cantarelli e C.Tusini, e poi per le localita' Madonna del Bosco, la Marchesa e Balboni, raggiunge Camposanto.

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 Salamino di Santa Croce» 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 sesti 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 | 19 | 9,50%

Frizzante | 19 | 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 Salamino di Santa Croce» 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 del vino 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 puo' 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 o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. «Lambrusco Salamino di Santa Croce», indicati all'art. 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantita' di vino d.o.c. L'arricchimento, quando consentito, puo' essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti prodotte in provincia di Modena. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a d.o.c. «Lambrusco Salamino di Santa Croce», indicati all'art. 2 aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantita' 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 Salamino di Santa Croce», 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 quantita' di vino d.o.c., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce», 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 Salamino di Santa Croce» 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 di vino. 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 puo' 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 Salamino di Santa Croce» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso spumante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensita';

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 Salamino di Santa Croce» rosato spumante:

spuma: vivace, evanescente;

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 Salamino di Santa Croce» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino di varia intensita';

odore: vinoso, intenso con caratteristico profumo fruttato;

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 Salamino di Santa Croce» 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 Salamino di Santa Croce» 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 Salamino di Santa Croce» 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 Salamino di Santa Croce» e' obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.

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

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

Art.8 Confezionamento

8.1. I vini designati con le denominazioni di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi capacita' non superiore a litri 1,500.

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 Salamino di Santa Croce» 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 Salamino di Santa Croce» sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato 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, litri 0,375 e litri 1,500. I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula.

8.4. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 e', ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

POSIZIONI CODICI	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO SPUMANTE	B071	X	120	2	X	X	B	0	X
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO SPUMANTE SECCO	B071	X	120	2	X	X	B	0	A
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO SPUMANTE SEMISECCO	B071	X	120	2	X	X	B	0	L
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO SPUMANTE AMABILE	B071	X	120	2	X	X	B	0	C
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO SPUMANTE DOLCE	B071	X	120	2	X	X	B	0	D
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO SPUMANTE	B071	X	120	3	X	X	B	0	X
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO SPUMANTE SECCO	B071	X	120	3	X	X	B	0	A
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO SPUMANTE SEMISECCO	B071	X	120	3	X	X	B	0	L
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO SPUMANTE AMBILE	B071	X	120	3	X	X	B	0	C
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO SPUMANTE DOLCE	B071	X	120	3	X	X	B	0	D
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO FRIZZANTE	B071	X	120	2	X	X	C	0	X
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO FRIZZANTE SECCO	B071	X	120	2	X	X	C	0	A
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO FRIZZANTE SEMISECCO	B071	X	120	2	X	X	C	0	L
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO FRIZZANTE AMABILE	B071	X	120	2	X	X	C	0	C
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO FRIZZANTE DOLCE	B071	X	120	2	X	X	C	0	D
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO FRIZZANTE	B071	X	120	3	X	X	C	0	X
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO FRIZZANTE SECCO	B071	X	120	3	X	X	C	0	A
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO FRIZZANTE SEMISECCO	B071	X	120	3	X	X	C	0	L
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO FRIZZANTE AMABILE	B071	X	120	3	X	X	C	0	C

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO FRIZZANTE DOLCE	B071	X	120	3	X	X	C	0	D
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE	B071	X	120	2	X	X	A	0	X
Codici obsoleti									
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSATO	B071	X	120	3	X	X	A	0	X
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE ROSSO	B071	X	120	2	X	X	A	0	X
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE RUBINO	B071	X	120	2	X	X	A	0	X
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE SECCO	B071	X	120	2	X	X	A	0	A
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE SEMISECCO	B071	X	120	2	X	X	A	0	L
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE AMABILE	B071	X	120	2	X	X	A	0	C
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DOLCE	B071	X	120	2	X	X	A	0	D