

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI IGP
DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
“BIANCO DI CASTELFRANCO EMILIA”

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 10.04.1996	G.U. 100 - 30.04.1996
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011

Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

CONSOLIDATA con la proposta di modifica di cui al Provvedimento Ministeriale 5 aprile 2013.

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)

Articolo 1
Denominazione e Tipologie vini

L'indicazione geografica tipica “~~Bianco di~~Castelfranco Emilia” ~~accompagnata o meno dalle~~ specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini e mosti, ai mosti di uve parzialmente fermentati ~~e ai vini~~ che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie : in appresso indicati.

- Bianco, anche frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;
 - Moscato, anche frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;
 - Trebbiano, anche frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;
- con la specificazione di due dei seguenti vitigni: Trebbiano e Moscato e viceversa, anche frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato.

Articolo 2
Basi ampelografiche Base ampelografica

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” tipologia “Bianco” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Montù in percentuale non inferiore al 60%.

Possono concorrere uve a bacca bianca provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 40% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” con la specificazione del vitigno deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale per almeno l’85% dal corrispondente vitigno:

- “Castelfranco Emilia” Moscato:

vitigni: Moscato bianco nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

- "Castelfranco Emilia" Trebbiano:

vitigni: Trebbiano - varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna da soli o congiuntamente - nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

~~L'indicazione geografica tipica "Bianco di Castelfranco Emilia" è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nella tipologia frizzante.~~

~~I vini a indicazione geografica tipica "Bianco di Castelfranco Emilia" bianchi devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Montù in percentuale non inferiore al 60%.~~

~~Possono concorre, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione in Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 40%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.~~

~~Per il vino a indicazione geografica tipica "Bianco di Castelfranco Emilia" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.~~

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento ~~dei mosti e~~ dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati e atti a essere designati con ~~l'~~indicazione geografica tipica "~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni: Anzola Dell'Emilia, Argelato, ~~Bazzano,~~ Bologna, Calderara di Reno, ~~Crespellano,~~ Crevalcore, Sala Bolognese, San Giovanni Persiceto, S. Agata Bolognese, Zola Predosa e le frazioni di Bazzano e Crespellano del Comune di Valsamoggia nella Provincia di Bologna, e dei comuni di: Castelfranco Emilia, Spilamberto, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine, Nonantola, Ravarino, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, nella provincia di Modena.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati di cui all'articolo 2-1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, ~~non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica "Bianco di Castelfranco Emilia" a tonnellate 29.~~

per i vini e i mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica "Castelfranco Emilia" non deve essere superiore a tonnellate 29 per la tipologia Bianco, e per le tipologie con le specificazioni di vitigno a quelle di seguito riportate:

- Moscato: tonnellate 26

- Trebbiano: tonnellate 29

Le uve destinate alla produzione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia” devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia”, l’elaborazione, la presa di spuma delle tipologie frizzante, così come definita all’art. 6 – comma 1 del Reg. CE n. 607/09 e successive modificazioni e ricodificazioni, devono avvenire all’interno del territorio delimitato all’art. 3 del presente disciplinare. Tuttavia è consentito che tali operazioni possano essere effettuate anche nell’ambito dell’intero territorio della regione Emilia-Romagna.

~~Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.~~

~~Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve delimitata all’art. 3.~~

~~E’ fatta salva la deroga prevista all’art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.~~

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all’80%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l’indicazione geografica tipica.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini e i mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia” all’atto dell’immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

~~1) Bianco di Castelfranco Emilia~~

~~Colore: giallo paglierino~~

~~Odore: gradevole, caratteristico, vinoso~~

~~Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo~~

~~Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;~~

~~Acidità totale minima: 5,5 g/l;~~

~~Estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.~~

~~2) Bianco di Castelfranco Emilia Frizzante~~

~~Spuma: fine e persistente o vivace~~

~~Colore: giallo paglierino~~

~~Odore: gradevole, caratteristico, vinoso~~

~~Sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido, di giusto corpo~~

~~Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;~~

~~Acidità totale minima: 5,5 g/l;~~

~~Estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.~~

“Castelfranco Emilia” Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Bianco Frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato;
sapore: da secco a dolce, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Bianco mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato;
sapore: dolce, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra 1% vol e 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Moscato

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole delicato caratteristico;
sapore: da secco a dolce, caratteristico aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,5%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Moscato Frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole delicato caratteristico;
sapore: da secco a dolce, caratteristico aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: dolce, caratteristico, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10 %vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra 1% vol e 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Trebbiano

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole caratteristico;

sapore: da secco a dolce armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Trebbiano frizzante

spuma: fine ed evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole caratteristico;

sapore: da secco a dolce sapido armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia Trebbiano” mosto di uve parzialmente fermentato

spuma: vivace, evanescente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: dolce, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra 1% vol e 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” con la specificazione di due vitigni Trebbiano e Moscato e viceversa anche frizzante, all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le caratteristiche sopra specificate, proprie dei corrispondenti vitigni.

Articolo 7

Etichettatura, dDesignazione e presentazione

All' indicazione geografica tipica “~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore”, e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

~~I vini a indicazione geografica tipica “Bianco di Castelfranco Emilia” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati in qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.~~

Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61, l'indicazione geografica tipica "Bianco di Castelfranco Emilia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato da precedente articolo 3 e iscritti nello schedario, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più tipologie di cui al presente disciplinare.

Nella designazione e presentazione dei vini "Castelfranco Emilia", anche nelle tipologie frizzante, il riferimento al nome di due vitigni indicati all'articolo 1 è consentito, conformemente alle vigenti norme comunitarie, a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro in vigneto in coltura specializzata in ambito aziendale di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dal presente disciplinare;
- il titolo alcolometrico naturale minimo delle uve ottenuto da ciascuno dei due vitigni non deve essere inferiore al corrispondente limite fissato dal presente disciplinare;
- il titolo alcolometrico totale minimo del vino e del mosto parzialmente fermentato ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni, al limite più elevato di essi.
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

Articolo 8 **Confezionamento**

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica "Castelfranco Emilia" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica "Castelfranco Emilia" qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura prevista dalla normativa vigente. Per le tipologie frizzanti e per il mosto di uve parzialmente fermentato è consentito l'uso del tappo "a fungo", a condizione che l'eventuale capsula di copertura del tappo "a fungo" non superi l'altezza di 7 cm.

Articolo 8.9 **Legame con l'ambiente geografico**

La presente descrizione è riferita alle seguenti tipologie di vini "Castelfranco Emilia":

- Bianco: nelle categorie "Vino", "Vino frizzante" e "Mosto di uve parzialmente fermentato";
- Moscato: nelle categorie "Vino", "Vino frizzante" e "Mosto di uve parzialmente fermentato";
- Trebbiano: nelle categorie "Vino", "Vino frizzante" e "Mosto di uve parzialmente fermentato".

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La media pianura delle province di Bologna e di Modena posta Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della valle Padana. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle

precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. La media ponderata annuale delle precipitazioni è di 925 mm che sono così distribuite: inverno 23%, primavera 26%, estate 18%, autunno 33%.

I terreni della media pianura di Bologna e di Modena hanno una origine geologica alluvionale di riporto con pendenze piane con una composizione chimica dove l'elemento potassio (K) prevale sul fosforo (P).

I suoli dei terreni della media pianura bolognese e quelli della media pianura modenese posti alla destra del fiume Panaro hanno una composizione fisico meccanica di medio impasto tendente all'argilloso.

Dalle uve bianche prodotte in questo territorio si ottiene un vino di colore giallo paglierino, di buona acidità, con evidenti note fruttate.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La civiltà del vino è talmente compenetrata dalle vicende storiche, di costume e culturale dell'ambiente la straordinaria capacità di mantenere i confini e l'identità del territorio da dove un vino ha avuto origine e fama.

La media pianura delle province di Bologna e di Modena, storicamente città rivali, Bologna per l'appartenenza allo Stato Pontificio e Modena capitale di un piccolo ducato legato ai casa reale d'Asburgo Lorena.

Chi appena più di un secolo fa si recava da Modena a Bologna una volta attraversato il fiume Panaro al ponte di Sant'Ambrogio trovava appunto il confine con lo Stato Pontificio e i vigneti con i vitigni lambrusco lasciavano spazio ai vigneti con i vitigni a bacca bianca (montù, trebbiano, albana) con prevalenza del montù. Con la comparsa dei primi saggi ampelografici compare l'antichissima tradizione del vino bianco della zona di "Castelfranco Emilia" un tempo città fortificata bolognese passata nel 1929 al territorio modenese. Compare subito anche il vitigno "montù" che nel 1823 viene individuato dall'Acerbi con il sinonimo di "montonego" come vitigno presente nei dintorni di Bologna. Altre menzioni sono state riportate nel "saggio di ampelografia universale" di Giuseppe dei Conti di Rovasenda. Domizio Cavazza nel testo "viticoltura" scrive della presenza del vitigno "montù" nella pianura tra Modena e Bologna, cita il vino bianco asciutto, sapido, piacevolissimo, per lo più ottenuto mescolando uve "montù" assieme ad altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona come il l'albana e il trebbiano. Anche nel testo "uve da vino" di Norberto Marzotto di cita il "montù" coltivato con altre varietà a bacca bianca quali: albana, alionza, forcello, trebbiano e altre.

L'incidenza dei fattori umani è riferita in particolare alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del disciplinare di produzione:

1. La base ampelografica dei vigneti: i vigneti destinati alla produzione di uve per i l-vino-vini, ed i mosti parzialmente fermentati "~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia" devono avere una base ampelografica così composta:

~~— montù, almeno il 60% della superficie vitata totale;~~

~~— altri vitigni a bacca bianca non aromatica tradizionalmente coltivati nella zona fino ad un massimo del 40% della superficie vitata totale.~~

Bianco:

vitigni - montù, almeno il 60% della superficie vitata totale;

- altri vitigni a bacca bianca tradizionalmente coltivati nella zona fino ad un massimo del 40% della superficie vitata totale.

Moscato:

vitigni - moscato bianco nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Trebbiano:

vitigni - trebbiano - varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna - da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

2. Le forme di allevamento: l'ambiente pedoclimatico della media pianura modenese e bolognese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone speronato e il G.D.C. con una densità d'impianto di 1.500-2.800 ceppi/ettaro. I portainnesti più utilizzati sono Kober5BB, Berlandieri x Riparia, 420A.

3. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave. Le operazioni di arricchimento sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico della IGP

L'IGT "~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia" è riferita alla produzione di vini, e mosti parzialmente fermentati bianchi, con o senza l'indicazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante.

Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve a bacca bianca con prevalenza del vitigno "montù" prodotte nella media pianura bolognese e nella media pianura modenese a destra del fiume Panaro si ottengono vini di colore giallo paglierino, di media struttura, di acidità media, di grado alcolico contenuto e con evidenti sentori fruttati. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'origine della denominazione "~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia" è sicuramente nota alla fine del 1800 grazie all'attività dello stabilimento enologico "Vini vedova Bini" famosa per la produzione di vini bianchi base spumante, vini da tavola, vermouth, liquori.

La metodologia produttiva consiste in un uvaggio di uve a bacca bianca con prevalenza di quelle ottenute dal vitigno "montù". I consistenti e significativi risultati commerciali, consolidatisi in oltre un secolo di attività, hanno reso il "~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia" un vino rappresentativo e qualificato dell'enologia emiliana al punto che per la sua fama commerciale veniva quotato nei mercuriali pubblicati dalle Borse merci di Bologna e di Modena. Il vino ~~IGT- IGP~~ Castelfranco Emilia non è adatto all'invecchiamento ma esprime il meglio delle sue caratteristiche quando è ancora giovane e ne è consigliato il consumo entro l'anno successivo alla produzione.

L'introduzione tecnologica nella trasformazione del prodotto unitamente alla potenzialità produttiva dei terreni hanno creato i presupposti della omogenea diffusione della viticoltura: ai primi del '900 sono state costituite nel territorio tre cantine sociali per la trasformazione del prodotto agricolo e molte imprese viticole si sono attrezzate per la trasformazione, l'elaborazione e il confezionamento per commercializzare direttamente il vino ~~IGT-IGP~~ "~~Bianco di~~ Castelfranco Emilia".

Articolo 9-10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

~~Nome e Indirizzo: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Dipartimento dell'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agro Alimentari Via Quintino Sella, 42 - 00187 - Roma
Telefono: 064824047+064884467
Fax: 06486737
E-Mail: icqrf.dipartimento@pec.politicheagricole.gov.it~~

~~L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).~~

~~In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).~~

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave n. 24 - 00187 ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
Mail info@valoritalia.it website www.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 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 1**ELENCO DELLE VARIETA' DI VITE PER UVA DA VINO IDONEE ALLA COLTIVAZIONE
NELLA REGIONE EMILIA- ROMAGNA**

<u>CODICE</u>	<u>VITIGNO</u>	<u>COLORE UVA</u>	<u>SINONIMI /OMONIMI</u>	<u>CLASSIFICAZIONE</u>
<u>4</u>	<u>Albana B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>849</u>	<u>Albana Rosa RS.</u>	<u>Rosa</u>		<u>IDONEO</u>
<u>10</u>	<u>Alicante N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Cannonao N., Garnacha tinta N., Granaccia N., Grenache N., Tocaj Rosso N.</u>	<u>IDONEO</u>
<u>315</u>	<u>Alionza B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>12</u>	<u>Ancellotta N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lancellotta</u>	<u>IDONEO</u>
<u>19</u>	<u>Barbera N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>24</u>	<u>Bervedino B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>25</u>	<u>Biancame B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>32</u>	<u>Bombino bianco B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Bombino</u>	<u>IDONEO</u>
<u>35</u>	<u>Bonarda N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>42</u>	<u>Cabernet franc N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Cabernet</u>	<u>IDONEO</u>
<u>43</u>	<u>Cabernet Sauvignon N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Cabernet</u>	<u>IDONEO</u>
<u>50</u>	<u>Canina nera N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Canina</u>	<u>IDONEO</u>
<u>378</u>	<u>Centesimino N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>298</u>	<u>Chardonnay B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>62</u>	<u>Ciliegiolo N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>447</u>	<u>Cornacchia N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>71</u>	<u>Croatina N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Bonarda (ai soli fini designazione DOP Colli Piacentini)</u>	<u>IDONEO</u>
<u>73</u>	<u>Dolcetto N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>

<u>CODICE</u>	<u>VITIGNO</u>	<u>COLORE UVA</u>	<u>SINONIMI /OMONIMI</u>	<u>CLASSIFICAZIONE</u>
<u>77</u>	<u>Durella</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>338</u>	<u>Ervi N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>420</u>	<u>Famoso B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>850</u>	<u>Festasio N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>81</u>	<u>Fiano B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>393</u>	<u>Fogarina N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>84</u>	<u>Fortana N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Uva d'oro</u>	<u>IDONEO</u>
<u>91</u>	<u>Gamay N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>92</u>	<u>Garganega B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Garganego</u>	<u>IDONEO</u>
<u>104</u>	<u>Groppello gentile N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Groppello</u>	<u>IDONEO</u>
<u>114</u>	<u>Lambrusco a foglia frastagliata N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Enantio N. Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>404</u>	<u>Lambrusco Barghi N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>451</u>	<u>Lambrusco Benetti N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>851</u>	<u>Lambrusco del Pellegrino N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>115</u>	<u>Lambrusco di Sorbara N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>116</u>	<u>Lambrusco Grasparossa N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco, Groppello- Grasparossa</u>	<u>IDONEO</u>
<u>117</u>	<u>Lambrusco Maestri N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>118</u>	<u>Lambrusco Marani N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>119</u>	<u>Lambrusco Montericco N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>360</u>	<u>Lambrusco oliva N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>120</u>	<u>Lambrusco salamino N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>121</u>	<u>Lambrusco viadanese N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>452</u>	<u>Lanzesa B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>333</u>	<u>Malbo gentile N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>

<u>CODICE</u>	<u>VITIGNO</u>	<u>COLORE UVA</u>	<u>SINONIMI /OMONIMI</u>	<u>CLASSIFICAZIONE</u>
<u>131</u>	<u>Malvasia bianca di Candia B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Malvasia</u>	<u>IDONEO</u>
<u>279</u>	<u>Malvasia di Candia aromatica B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Malvasia</u>	<u>IDONEO</u>
<u>138</u>	<u>Malvasia istriana B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Malvasia</u>	<u>IDONEO</u>
<u>318</u>	<u>Malvasia rosa R.</u>	<u>Rosa</u>		<u>IDONEO</u>
<u>299</u>	<u>Manzoni Bianco B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Incrocio Manzoni 6.0.13 B.</u>	<u>IDONEO</u>
<u>319</u>	<u>Marsanne B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>144</u>	<u>Marzemino N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Berzamino, Berzemino</u>	<u>IDONEO</u>
<u>339</u>	<u>Melara B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>400</u>	<u>Merlese N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>146</u>	<u>Merlot N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>150</u>	<u>Montepulciano N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>152</u>	<u>Montù B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Montuni</u>	<u>IDONEO</u>
<u>153</u>	<u>Moscato bianco B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Moscato</u>	<u>IDONEO</u>
<u>157</u>	<u>Mostosa B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>158</u>	<u>Müller Thurgau B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>162</u>	<u>Negretto N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>177</u>	<u>Ortrugo B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>853</u>	<u>Passeretta B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>456</u>	<u>Pelagos N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>394</u>	<u>Perla dei vivi N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>335</u>	<u>Petit verdot N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>300</u>	<u>Pignoletto B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Alionzina, Grechetto gentile</u>	<u>IDONEO</u>
<u>193</u>	<u>Pinot bianco B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Pinot (solo per designazione vini spumanti)</u>	<u>IDONEO</u>

<u>CODICE</u>	<u>VITIGNO</u>	<u>COLORE UVA</u>	<u>SINONIMI /OMONIMI</u>	<u>CLASSIFICAZIONE</u> <u>E</u>
<u>194</u>	<u>Pinot grigio G.</u>	<u>Grigio</u>	<u>Pinot (solo per designazione vini spumanti)</u>	<u>IDONEO</u>
<u>195</u>	<u>Pinot nero N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Pinot (solo per designazione vini spumanti)</u>	<u>IDONEO</u>
<u>204</u>	<u>Raboso veronese N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Raboso</u>	<u>IDONEO</u>
<u>301</u>	<u>Rebo N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>205</u>	<u>Refosco dal Peduncolo Rosso N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Refosco</u>	<u>IDONEO</u>
<u>210</u>	<u>Riesling renano B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Riesling</u>	<u>IDONEO</u>
<u>209</u>	<u>Riesling italico B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Riesling</u>	<u>IDONEO</u>
<u>431</u>	<u>Ruggine B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>218</u>	<u>Sangiovese N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>340</u>	<u>Santa Maria B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>221</u>	<u>Sauvignon B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>458</u>	<u>Scarsafoglia B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>228</u>	<u>Sgavetta N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>364</u>	<u>Spergola B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>231</u>	<u>Syrah N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>395</u>	<u>Termarina N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>233</u>	<u>Terrano N.</u>	<u>Nero</u>	<u>Lambrusco dal peduncolo rosso</u>	<u>IDONEO</u>
<u>235</u>	<u>Tocai friulano B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>238</u>	<u>Traminer aromatico</u>	<u>Rosa</u>		<u>IDONEO</u>
<u>434</u>	<u>Trebbianina B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>241</u>	<u>Trebbiano modenese B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Trebbiano</u>	<u>IDONEO</u>
<u>242</u>	<u>Trebbiano romagnolo B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Trebbiano</u>	<u>IDONEO</u>
<u>244</u>	<u>Trebbiano toscano B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Trebbiano</u>	<u>IDONEO</u>

<u>CODICE</u>	<u>VITIGNO</u>	<u>COLORE UVA</u>	<u>SINONIMI /OMONIMI</u>	<u>CLASSIFICAZIONE</u> <u>E</u>
<u>435</u>	<u>Uva del Fantini N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>436</u>	<u>Uva del Tundè N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>357</u>	<u>Uva Longanesi N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>249</u>	<u>Uva toscana N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>
<u>251</u>	<u>Verdea B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>254</u>	<u>Verdicchio bianco B.</u>	<u>Bianco</u>	<u>Trebbiano di Lugana B., Trebbiano di Soave B.</u>	<u>IDONEO</u>
<u>437</u>	<u>Vernaccina B.</u>	<u>Bianco</u>		<u>IDONEO</u>
<u>438</u>	<u>Verruccese N.</u>	<u>Nero</u>		<u>IDONEO</u>

