



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Proposta di modifiche ordinarie del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Romagna”.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l’esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell’articolo 90, comma 3, della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell’adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata L. n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

VISTO il DM 22.09.2011 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 235 dell’8.10.2011 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Romagna” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP “Romagna”;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP “Romagna”;

VISTA la nota della Regione Emilia Romagna pervenuta il 1° marzo 2018 assunta al protocollo con il n. 14490, con la quale è stata trasmessa la domanda del Consorzio Vini di Romagna nel rispetto della procedura di cui all’articolo 6 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini “Romagna”, concernente alcune modifiche sostanziali ed una modifica minore all’articolo 8 dei disciplinari di produzione delle sottozone “Bertinoro”, “Brisighella”, “Castrocaro e Terra del Sole”, “Cesena”, “Longiano”, “Meldola”, “Modigliana”, “Marzeno”, “Oriolo”, “Predappio”, “San Vicinio”, “Serra”, allegati al disciplinare di produzione della DOC in questione, che non comporta alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all’articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del Regolamento (UE) n. 1308/2013, riguardante norme concernenti i dispositivi di chiusura per i prodotti che riportano il nome delle sopra citate sottozone;

VISTA la successiva nota della Regione Emilia Romagna del 6 luglio 2018, con la quale è stata trasmessa la domanda del Consorzio Vini di Romagna, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 6 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere una ulteriore modifica all'articolo 7 dei disciplinari di produzione delle sopra menzionate sottozone, che non comporta alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del Regolamento (UE) n. 1308/2013, riguardante l'etichettatura dei prodotti designati con il nome delle sopra menzionate sottozone;

VISTA l'ulteriore domanda del Consorzio Vini di Romagna, trasmessa con nota della Regione Emilia Romagna del 5 dicembre 2018, con la quale è stato richiesto che per le modifiche contenute agli articoli 7 ed 8 dei disciplinari delle sottozone in questione allegati al disciplinare della DOC dei vini "Romagna", sia applicata la procedura semplificata stabilita ai sensi dell'articolo 10, comma 8 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 08.01.2019 concernente la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Romagna" che modifica gli articoli 7 ed 8 dei disciplinari delle sottozone sopra citate allegati al disciplinare della DOC dei vini "Romagna";

ESAMINATA la documentata domanda trasmessa in data 1 marzo 2018, presentata per il tramite della regione Emilia-Romagna su istanza del "Consorzio vini di Romagna" con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Romagna", concernente alcune modifiche sostanziali degli articoli 1, 2, 4, 5, 6, e 7 del disciplinare di produzione dei vini a DOC "Romagna", nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del D.M. 7 novembre 2012, relativa alle modifiche "non minori" dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 30 maggio 2019, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC "Romagna";

CONSIDERATO che ai sensi del citato Reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, la predetta domanda di modifica contiene sia "modifiche ordinarie" che "modifiche unionali", le quali ai sensi dell'articolo 15, par. 3, del citato Reg. UE n. 33/2019 sono da separare ai fini del successivo iter procedurale e, in tal senso, il presente provvedimento prende in considerazione le "modifiche ordinarie", mentre si rimanda ad altro provvedimento per il seguito procedurale delle "modifiche unionali";

CONSIDERATO altresì che, ai sensi del citato Reg. UE n. 33/2019, le predette "modifiche ordinarie" sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'articolo 10, comma 8, del citato DM 7 novembre 2012, per le modifiche "minori", che non comportano variazioni al documento unico;

RITENUTO tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione delle "modifiche ordinarie" del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni,

PROVVEDE alla pubblicazione dell'allegata proposta di "modifiche ordinarie" del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Romagna".

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo Ufficio PQAI IV, Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della predetta proposta.

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “ROMAGNA”**

All’articolo 1 - Denominazione e vini – il paragrafo 1.1 è integrato con le seguenti tipologie:

*“Bianco Spumante (categoria Vino Spumante)
Rosato Spumante (categoria Vino Spumante)”*

All’articolo 2 – Base ampelografica – il paragrafo 2.1 è così integrato:

*““Romagna” Bianco Spumante
Trebiano Romagnolo minimo 70%; 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%.”.*

*““Romagna” Rosato Spumante
Sangiovese minimo 70%; possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Bombino Bianco, 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%.”.*

All’articolo 3 – Zona di produzione delle uve – il paragrafo 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.”.

Omissis.

è così modificato:

“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.”.

Omissis.

All’articolo 4 – Norme per la viticoltura – il paragrafo 4.2:

Omissis

“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.”.

Omissis.

è così modificato:

Omissis

“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.”.

Omissis.

All’articolo 4 – Norme per la viticoltura – il paragrafo 4.4 è così integrato:

“Romagna” Bianco Spumante 18,0 t - 9,50% vol.

“Romagna” Rosato Spumante 18,0 t - 9,50% vol.

All’articolo 5 – Norme per la vinificazione – il paragrafo 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.”.

è così modificato:

“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.”.

All’articolo 5 – Norme per la vinificazione – il paragrafo 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.”.

è così modificato:

“Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC “Romagna” Trebbiano Frizzante, “Romagna” Trebbiano Spumante, “Romagna” Pagadebit Frizzante, “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 alla normativa dell’Unione europea e nazionale vigente, 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.”.

All'articolo 5 – Norme per la vinificazione – il paragrafo 5.4 è così integrato:

“Romagna” Bianco Spumante 70% 12600 l/ha.

“Romagna” Rosato Spumante 70% 12600 l/ha.

All'articolo 5 – Norme per la vinificazione – il paragrafo 5.9 è così integrato:

Omissis.

I vini a denominazione di origine controllata “Romagna” Bianco Spumante e “Romagna” Rosato Spumante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme Comunitarie e nazionali.

All'articolo 5 – Norme per la vinificazione – il paragrafo 5.14 è così integrato:

Omissis

“In relazione alle pratiche enologiche previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, è consentito effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione delle seguenti tipologie appartenenti alla categoria “vino”: “Romagna” Cagnina, “Romagna” Pagadebit amabile e “Romagna” Sangiovese Passito, anche al di fuori del termine del 31 dicembre del relativo anno di vendemmia prescritto dalla vigente normativa. E' altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione della tipologia “Romagna” Sangiovese Passito al di fuori del citato termine del 31 dicembre.

Le predette operazioni di fermentazione o rifermentazione effettuate oltre il 31 dicembre devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio Territoriale competente dell'ICQRF.”.

All'articolo 6 – Caratteristiche al consumo – il paragrafo 6.1 è così integrato:

“Romagna” Bianco Spumante

Spuma: fine e persistente

Colore: paglierino più o meno intenso

Odore: fine e delicato

Sapore: da brut nature a secco, sapido e armonico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50 % vol.

Acidità totale minima: 5 g/l

Estratto non riduttore minimo : 14 g/l

“Romagna” Rosato Spumante

Spuma: fine e persistente

Colore: rosato più o meno intenso

Odore: fine e delicato

Sapore: da brut nature a secco, sapido e armonico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo : 10,50 % vol.

Acidità totale minima: 5 g/l

Estratto non riduttore minimo : 15 g/l

All'articolo 7 – designazione e presentazione:

– il paragrafo 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.”.

è modificato come segue:

“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.”.

- dopo il paragrafo 8, è integrato come segue:

“7.9. Per la tipologia “Romagna” Bianco Spumante è facoltativo 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”.

All'articolo 8 – Confezionamento:

– il paragrafo 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.”.

è modificato come segue:

“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 compresa fra 2 e 6 litri, in conformità alle normative dell'Unione europea e nazionale.”.

ALLEGATO 1

**DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA)
“BERTINORO”**

All'articolo 1 - Denominazione e vini - il paragrafo 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 Frizzante, prodotti nell'area di cui al successivo articolo 3.”.

è così modificato:

“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 Frizzante, prodotti nell’area di cui al successivo articolo 3.”.

All’articolo 2 - Base ampelografica - il paragrafo 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:

Sangiovese (solo Riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;*
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%”.*

omissis

è così modificato:

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:

Sangiovese (anche Riserva):

- Sangiovese: minimo il 95%;*
- possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%*

Omissis.

All’articolo 3 - Zona di produzione delle uve - il paragrafo 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:”

Omissis.

è così modificato:

*“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:”*

Omissis

All'articolo 4- Norme per la viticoltura- il paragrafo 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.”.

è così modificato:

“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.”.

All'articolo 4- Norme per la viticoltura- il paragrafo 4.2 è così integrato:

	<i>Produzione massima (t)</i>	<i>Titolo alcolometrico vol. naturale minimo</i>
<i>“Romagna” Sangiovese Bertinoro</i>	<i>9,0 t</i>	<i>12,50 % vol</i>

All'articolo 5 - Norme per la vinificazione - il paragrafo 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.”.

è così modificato:

“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.”.

All'articolo 5 - Norme per la vinificazione - il paragrafo 5.4 è così integrato:

	<i>Resa uva/vino (%)</i>	<i>Produzione massima (l/ha)</i>
<i>“Romagna” Sangiovese Bertinoro</i>	<i>65 %</i>	<i>5850</i>

All'articolo 5 - Norme per la vinificazione – il paragrafo 5.5:

“Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.”

è così modificato:

*“Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.
Il vino DOC “Romagna” Sangiovese Bertinoro riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico*

fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.”.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo - il paragrafo 6.1 è così integrato:

“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.