



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

Prot. n. 23006

Provvedimento 22 marzo 2016 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Romagna” Albana e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.P.R. 13.04.1987 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 245 del 20.10.1987, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana, ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il D.M. 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Mipaaf – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOCG "Romagna" Albana;

VISTO il D.M. 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTA la domanda presentata in data 2 settembre 2015, tramite la Regione Emilia-Romagna, dall'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e Garantita dei vini "Romagna" Albana, nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *octodecies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'articolo 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'articolo 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 15 dicembre 2015 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 5 dell'8 gennaio 2016;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione non sono pervenute istanze, contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Romagna" Albana, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Romagna" Albana, così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il D.M. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, e della relativa modifica al documento unico;

2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 22/03/2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Romagna” Albana.

Gli **articoli 5 e 6** del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Romagna” Albana sono sostituiti così come segue:

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e Bologna.

2.1 La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Albana secco	70	7000
“Romagna” Albana amabile	70	7000
“Romagna” Albana dolce	70	7000
“Romagna” Albana passito	50	5000
“Romagna” Albana passito riserva	50	5000

2.2. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre, rispettivamente il 75% ed il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

3. È ammesso l'arricchimento, con esclusione dell'utilizzo del mosto concentrato, nella misura massima di ~~1 grado~~ 1,5 gradi.

4.1. Le tipologie “Romagna” Albana passito e passito riserva devono essere ottenute da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia ~~e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.~~

4.2. È ammessa nella fase di appassimento l'utilizzazione di aria ventilata e deumidificata per la disidratazione delle uve. Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore a 284 g/l.

~~4.3. — Coloro che optano per l'appassimento in pianta, con o senza intervento della «muffa nobile», non sono tenuti al rispetto della scadenza del 15 ottobre.~~

4.4.4.3. A coloro che praticano l'appassimento in pianta con attacco da “muffa nobile”, è concesso di produrre e commercializzare DOCG “Romagna” Albana passito riserva avente un titolo alcolometrico effettivo minimo di 4,0% vol, purché la gradazione del mosto al momento della pigiatura non sia inferiore ai 400 grammi per litro.

4.4. Nella vinificazione dei vini DOCG “Romagna” Albana nelle varie tipologie sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste, fatte salve le limitazioni previste al comma 3 del presente articolo.

4.5. Per tutte le tipologie previste è consentita la vinificazione, la conservazione e l'affinamento in contenitori di legno.

5.1. Il vino a DOCG “Romagna” Albana passito non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui è stato ottenuto.

5.2. Il vino a DOCG “Romagna” Albana passito riserva non può essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui è stato ottenuto.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1 devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Romagna” Albana secco (asciutto):

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana;

sapore: asciutto un po' tannico, caldo e armonico;

titolo alcol. volumico totale minimo: 12,00% vol.;

~~zuccheri riduttori: come da reg. CE n. 706/09, allegato XIV, parte B;~~

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

“Romagna” Albana amabile:

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: caratteristico dell'Albana ;

sapore: fruttato, amabile, gradevole, caratteristico;

titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol.;

~~zuccheri riduttori da svolgere: da 12 a 30 g/l;~~

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

“Romagna” Albana dolce:

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: caratteristico dell'Albana;

sapore: di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico;

~~titolo alcolometrico effettivo minimo: 8,50% vol.;~~

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol.;

~~zuccheri riduttori: non inf. a 45 g/l, ma non sup. a 80 g/l;~~

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

“Romagna” Albana passito:

colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: ~~vellutato, gradevolmente amabile o dolce,~~ armonico, caratteristico;

titolo alcol. volumico totale minimo: 17,00% vol.;

~~titolo alcolometrico effettivo minimo: 12,50% vol;~~

~~zuccheri riduttori: minimo 70 g/l;~~

acidità totale minima: 5,0 g/l;

acidità volatile corretta: massimo 1,50 g/l;

anidride solforosa: massimo 400 mg/l;

estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

“Romagna” Albana passito riserva:

colore: da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati;

odore: intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile;

sapore: ~~armonico, pieno e intensamente~~ dolce ~~ed intenso, gradevolmente acido~~;

titolo alcol. volumico totale minimo: 24,00% vol;

~~titolo alcol. effettivo: minimo 4,5% vol — massimo: 11,00% vol;~~

acidità totale minima: 6,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 44 g/l.

2. In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

~~3. — È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.~~

B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Romagna” Albana.
(Le modifiche sono evidenziate in giallo).

DRAFT-IT-A0285

Domanda di una nuova modifica

I. MODIFICA

1. TIPO DI MODIFICA:

Article_105_not_minor

2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Modifica della DOP “Romagna” Albana

Descrizione e motivi

È stato cancellato il tipo “amabile” e ridefinite le categorie organolettiche. Ciò per maggior caratterizzazione dell’unica tipologia passito dolce, esaltandone la gradevolezza e tipicità.

II. DOCUMENTO UNICO

OMISSIS

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

Romagna Albana dolce

Il vino Romagna Albana tipo dolce ha lo stesso colore giallo paglierino che tende al dorato delle tipologie secco e amabile, ma un più composto e più marcato caratteristico odore del vitigno con un sapore decisamente più fruttato, con prevalenza di sentore di pesca, su un fondo dolce e al tempo di armoniosa fragranza.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	8,5
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Romagna Albana passito

Il vino Romagna Albana tipo passito presenta caratteri organolettici tipici dei prodotti ottenuti da una prolungata surmaturazione delle uve, ovvero colore tendente all'ambtrato, odore molto intenso e spiccatamente caratteristico oltre ad un sapore alquanto strutturato ma al tempo stesso vellutato, ~~marcatamente amabile~~ e dolce, armonico e caratteristico, ma mai stucchevole.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0 % vol

estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	15,5
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	400

Romagna Albana passito riserva

Il vino Romagna Albana tipo passito riserva presenta i caratteri organolettici propri dei vini ottenuti da uve che sono state appassite in pianta, attaccate da "muffa nobile" e cioè un colore che varia da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati, un odore con chiare note fruttate e proprie della stessa muffa nobile, nonché un sapore ~~intensamente~~ dolce ed intenso ~~ma al tempo stesso gradevolmente acido~~.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 24,0 % vol

estratto non riduttore minimo: 44,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	400

OMISSIS