

ALLEGATO 2

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO (FASCICOLO TECNICO) DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI IGP “CASTELFRANCO EMILIA”, APPROVATO CON IL DM 30 NOVEMBRE 2011.
(Le modifiche sono evidenziate in giallo).

Denominazione di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE****Castelfranco Emilia (it)****II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Tutela Vini Reno DOC
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio volontario di produttori
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	76 Vittorio Veneto 41013 Castelfranco Emilia Italia
Telefono:	+39059924320
Fax:	+39059413454
e-mail:	vinireno.doc@libero.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Castelfranco Emilia

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE

Base giuridica:	DM 10.4.1996
Base giuridica:	DM 30.11.2011

Nome/i da registrare:	Castelfranco Emilia (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica:	Articolo 70 bis, paragrafo 1 del Regolamento (CE) n. 607/2009
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 20, paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di Indicazione geografica:	IGP – Indicazione Geografica Protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VINICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

2. DESCRIZIONE DEI VINI**“Castelfranco Emilia” Bianco**

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

“Castelfranco Emilia” Bianco Frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato;
sapore: da secco a dolce, sapido, armonico.

“Castelfranco Emilia” Bianco mosto di uve parzialmente fermentato**Caratteristiche analitiche:**

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.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato;
sapore: dolce, sapido, armonico.

“Castelfranco Emilia” Moscato**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, caratteristico, aromatico.

“Castelfranco Emilia” Moscato Frizzante**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine ed evanescente
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, caratteristico, aromatico.

“Castelfranco Emilia” Moscato mosto di uve parzialmente fermentato**Caratteristiche analitiche:**

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.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: dolce, caratteristico, aromatico.

“Castelfranco Emilia” Trebbiano**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, armonico.

“Castelfranco Emilia” Trebbiano frizzante**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, sapido, armonico .

“Castelfranco Emilia” Trebbiano mosto di uve parzialmente fermentato**Caratteristiche analitiche:**

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.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: dolce, sapido, armonico .

“Castelfranco Emilia” Trebbiano e Moscato**Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: gradevole, caratteristico; sapore: da secco a dolce, armonico.

“Castelfranco Emilia” Trebbiano e Moscato Frizzante

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

“Castelfranco Emilia” Trebbiano e Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
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.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: gradevole, caratteristico; sapore: dolce, sapido, armonico .

“Castelfranco Emilia” Moscato e Trebbiano

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

“Castelfranco Emilia” Moscato e Trebbiano Frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine ed evanescente colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: gradevole, delicato, caratteristico; sapore: da secco a dolce, caratteristico, aromatico.

“Castelfranco Emilia” Moscato e Trebbiano mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:
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.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: vivace, evanescente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: gradevole, delicato, caratteristico; sapore: dolce, caratteristico, aromatico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

IGT “Castelfranco Emilia”

Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Per la produzione dei vini “Castelfranco Emilia” le uve vengono vinificate in bianco con sistemi di pigiatura e sgrondatura soffici. Il mosto di sgrondo viene sottoposto alla eliminazione delle fecce mediante tecnologia del freddo e filtrazioni in grado di salvaguardare le caratteristiche qualitative del prodotto. Vengono così ottenuti prodotti destinati alla rifermentazione in autoclave a temperatura controllata e alla preparazione di mosti filtrati dolci. Il mosto filtrato dolce unitamente ai mosti concentrati ottenuti da uve della zona di produzione delimitata vengono utilizzati nella dolcificazione del vino “Castelfranco Emilia” e per la presa di spuma durante la fermentazione naturale in autoclave. La produzione

del vino “Castelfranco Emilia” con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia viene praticata esclusivamente dal consumatore privato dopo avere acquistato il vino in damigiana dai produttori. Il vino così ottenuto presenta il deposito di fecce di lievito sul fondo della bottiglia.

b. Rese massime:

IGT “Castelfranco Emilia”

Resa massima:		
IGT “Castelfranco Emilia”	Resa uva/vino (t/ha)	Resa vino/ettaro (hl/ha)
Bianco	29	232
Bianco Frizzante	29	232
Bianco mosto di uve parzialmente fermentato	29	232
Moscato	26	208
Moscato Frizzante	26	208
Moscato mosto di uve parzialmente fermentato	26	208
Trebbiano	29	232
Trebbiano Frizzante	29	232
Trebbiano mosto di uve parzialmente fermentato	29	232

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati e atti a essere designati con l’indicazione geografica tipica “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 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.

a. Zona NUTS

ITD55	Bologna
ITD54	Modena
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate

0

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT BIANCO B. PIGNOLETTO B. ORTRUGO B. MULLER THURGAU B. MOSTOSA B. MONTU' B. MELARA B. MARSANNE B. MANZONI BIANCO B. MOSCATO B. GARGANEGA B. FIANO B. Chardonnay BOMBINO BIANCO B. BIANCAME B. BERVEDINO B. ALIONZA B. ALBANA B. VERDICCHIO BIANCO B. VERDEA B. TREBBIANO TOSCANO TREBBIANO ROMAGNOLO B. TREBBIANO MODENESE B. SPERGOLA B. SAUVIGNON B. SANTA MARIA B. RIESLING ITALICO B. RIESLING B.
--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B.

Durella B.

c. Altre varietà

Famoso B.

Ruggine B.

Trebbianina B.

Vernaccina B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT “Castelfranco Emilia”

Informazioni sulla zona geografica:

a) 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.

b) 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, **moscato** 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. Base ampelografica:

- per la tipologia "Bianco": vitigno Montù in percentuale non inferiore al 60% e altri vitigni complementari a bacca bianca fino ad un massimo del 40%; produzione.

- per la tipologia "Moscato":

vitigno Moscato bianco nella misura minima dell'85% e altri vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 15%.

- per la tipologia "Trebiano":

vitigno "Trebiano" - varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna da soli o congiuntamente - e altri vitigni a bacca bianca 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.

Informazioni sul prodotto

L'IGT "Castelfranco Emilia" è riferita alla produzione di vini nelle tipologie "bianco", con il nome di uno dei vitigni "Moscato" e "Trebiano" e con il nome dei due vitigni "Moscato e Trebiano", anche nelle categorie "mosto di uve parzialmente fermentato" e "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", "Moscato" e "Trebiano" 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.

Legame causale

L'origine della denominazione "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, a partire da uvaggio di uve a bacca bianca, con

prevalenza di quelle ottenute dal vitigno “Montù”, per la tipologia bianco, mentre per le tipologie “Moscato” e Trebbiano” a partire da uve dei corrispondenti vitigni, ha conseguito per vini ottenuti consistenti e significativi risultati commerciali, consolidatisi in oltre un secolo di attività, che hanno reso i vini “Castelfranco Emilia” rappresentativi e qualificati nell’enologia emiliana al punto che per la loro fama commerciale venivano quotati nei mercuriali pubblicati dalle Borse merci di Bologna e di Modena. Il vini IGT Castelfranco Emilia non sono adatti all’invecchiamento ma esprimono il meglio delle loro caratteristiche quando sono ancora giovani 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 i vini IGT “Castelfranco Emilia”.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di Etichettatura
Descrizione della condizione:	
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
DM controlli vini IGP
Descrizione:
Allegato 1 vitigni regione Emilia Romagna

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	PQA4@mpaaf.gov.it , l.lauro@mpaaf.gov.it , l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
-------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**