



*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

**Publicata nella G.U.R.I. Serie Generale n. 5 dell'8.01.2016**

**Proposta di modifica disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli di Faenza”.**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010:

**VISTO** il vigente disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata “Colli di Faenza”, da ultimo modificato con D.M. 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Mipaaf – Sezione Prodotti DOP e IGP, sottosezione Vini DOP e IGP;

**ESAMINATA** la documentata domanda presentata dal Consorzio Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli di Faenza”, con allegata la relativa proposta di disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

**VISTO** il parere favorevole della Regione Emilia–Romagna sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

**ACQUISITO** il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 15 dicembre 2015 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

**PROVVEDE**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli di Faenza”.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni 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 e forestali – Ufficio EX PQA IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, li 23/12/2015

IL DIRETTORE GENERALE  
F.to Emilio Gatto

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “COLLI DI FAENZA”.**

Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli di Faenza”, è modificato come segue:

- a) nell’ambito di tutto l’articolato, il nome della varietà di vite “Pignoletto” è sostituito con il sinonimo “**Grechetto gentile**”;
- b) l’**articolo 6** del disciplinare di produzione è sostituito così come segue:

**Articolo 6**

*Caratteristiche al consumo*

I vini a denominazione di origine controllata “Colli di Faenza” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

*“Colli di Faenza” bianco*

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: intenso, delicato, fruttato;  
sapore: sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale: 11%;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

*“Colli di Faenza” rosso*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: etereo, gradevolmente erbaceo;  
sapore: di corpo, talvolta leggermente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale: 12%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

*“Colli di Faenza” rosso riserva*

colore: rosso rubino intenso;  
odore: etereo, gradevolmente erbaceo;  
sapore: di corpo, talvolta leggermente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale: 12%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

*“Colli di Faenza” Pinot bianco:*

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, caratteristico, intenso;  
sapore: fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale: 11%;  
acidità totale minima: 5 g/l;

zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

*“Colli di Faenza” Sangiovese:*

colore: rosso rubino;  
odore: caratteristico, delicato, che **talvolta** ricorda la viola;  
sapore: armonico, con retrogusto caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale: 12%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

*“Colli di Faenza” Sangiovese riserva:*

colore: rosso rubino;  
odore: caratteristico, delicato, che **talvolta** ricorda la viola;  
sapore: armonico, con retrogusto caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale: 12%;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 25 g/l;

*“Colli di Faenza” Trebbiano:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;  
sapore: fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale: 11,5%;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
zuccheri riduttori: massimo 10 g/l;  
estratto **non riduttore** minimo: 16 g/l;

Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l'affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno.