

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Deroga alla vinificazione ed elaborazione nella zona geografica delimitata Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Descrizione della condizione:

Conformemente alla deroga prevista all'art. 5, par. 1, lettera b), del Regolamento delegato UE n. 2019/33, le operazioni di vinificazione del mosto di uve parzialmente fermentato e di tutte le altre categorie di vini IGP "dell'Emilia / Emilia", ivi compresa l'elaborazione e la presa di spuma delle categorie frizzante e spumante, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, possono essere effettuate nell'ambito del territorio delle limitrofe province di Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova, Cremona.

Indicazione in etichetta del nome di due o più vitigni Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Descrizione della condizione:

Al fine di designare i vini IGP "dell'Emilia / Emilia" con il nome di due vitigni o più vitigni, le uve di ciascun vitigno che concorre in misura minore devono rappresentare comunque più del 15% del totale e l'indicazione in etichetta deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve.

Ciò per assicurare che vini così ottenuti e designati rispecchino le caratteristiche di tutti i vitigni di provenienza e per evitare indicazioni ingannevoli per il consumatore, in quanto la normativa unionale di riferimento (art. 50, par. 1, lett. a), ii, del Reg. UE n. 2019/33) non stabilisce un limite minimo percentuale delle uve dei vitigni che concorrono in misura minore.

La disposizione limitativa in questione è conforme all'articolo 58, par. 1, del Reg. UE n. 2019/33, che consente agli Stati membri di prevedere nei disciplinari disposizioni di etichettatura più restrittive anche per l'indicazione dei vitigni.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203>

24A06209

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

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, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

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 (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

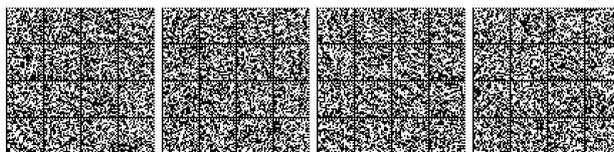
Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 1° maggio 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della



Repubblica italiana n. 206 del 17 agosto 1970, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 8 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 247 del 23 ottobre 2018, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024, n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupò dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Lambrusco, con sede in Modena, Viale Virgilio n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

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

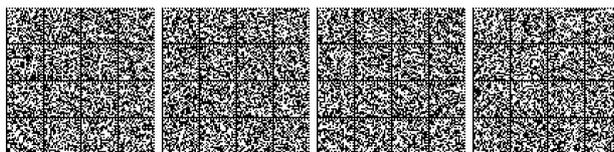
è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Lambrusco di Sorbara»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 187 del 10 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Lambrusco concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, ad eccezione della modifica dell'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di Controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la DOC Lambrusco di Sorbara nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazio-



ne le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della DOC Lambrusco di Sorbara dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco di Sorbara» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco di Sorbara», così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 8 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 247 del 23 ottobre 2018, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 187 del 10 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lambrusco di Sorbara», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condi-

zione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Fa eccezione la modifica di cui all'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione relativa alla resa massima dell'uva in vino finito, che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 20024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LAMBRUSCO DI SORBARA»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Lambrusco di Sorbara» rosso spumante (VS e VSQ);
- «Lambrusco di Sorbara» rosato spumante (VS e VSQ);
- «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante (VS e VSQ);
- «Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante;
- «Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante.

Art. 2.

Base ampelografica

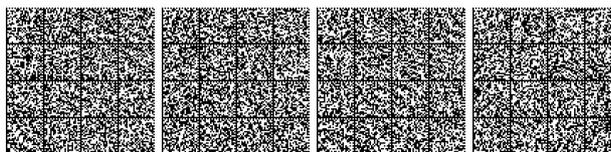
La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco di Sorbara: minimo 60%, Lambrusco Salamino: massimo 40%; altri Lambruschi, da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, tutti in Provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei Comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, tutti in Provincia di Modena. Tale zona è così delimitata: da una linea che partendo da località C. del Galletto che si trova sul confine tra la Provincia di Modena e di Bologna, in frazione Redù, segue il detto confine fino al paese di Camposanto imbecca la strada provinciale per Cavezzo e dopo aver toccato



le località di Balboni, La Marchesa, Madonna del Bosco e seguito il confine tra i Comuni di San Prospero e Medolla, toccando le località C. Tusini, C. Cantarelli - arriva in località «la Bassa» - estremo limite settentrionale del Comune di San Prospero: qui la linea abbandona la strada provinciale e seguendo i confini fra i Comuni di San Prospero e Cavezzo, raggiunge la località Villa di Motta, segue la riva sinistra del fiume Secchia fino in località le Caselle, indi piega a sud lungo la via delle Caselle arriva fino a Palazzo delle Lame, piega poi a est seguendo la strada che da Palazzo delle Lame arriva a C. Serraglio, quindi ripiega verso sud seguendo la strada del Cavetto fino a Viazza e prosegue oltre fino a C. Martinelli, di qui ripiega ancora verso ovest, fino a C. della Volta per riprendere di nuovo in direzione sud passando per via Scuola fino a raggiungere la Statale Romana (Strada nazionale per Carpi Nord), prende poi ripiegando a ovest la prima strada che con direzione sud conduce fino alla stazione di Soliera e indi a Ganaceto, da qui dopo aver toccato le località C. Federzoni, C. Bulgarelli, C. Marchi, segue il cavo Lama fino al confine provinciale che raggiunge in zona Fornace. Da qui la delimitazione coincide con il confine tra le province di Modena e Reggio Emilia, che costituisce il limite occidentale della zona tipica di produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» fino in località Marzaglia. Abbandonato il sopraddetto confine provinciale la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12. Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani e C. Peschiera. Da Vaciglio segue la strada che passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani, giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia. Discende il corso del Panaro fino alla località Ponte di S. Ambrogio e da qui, partendo dalla via Emilia, segue il tragitto della via Mavora fino a raggiungere il confine comunale tra Nonantola e Castelnuovo Emilia e, seguendo il confine medesimo, raggiunge la località C. del Galletto.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC «Lambrusco di Sorbara» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2 I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3 La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipo-logia	Produzione massima Uva tonnellate/ettaro	Titolo alcol. Vol. naturale minimo
Spumante	18	9,50%
Frizzante	18	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Le uve destinate alla produzione della tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante devono essere vinificate in bianco.

5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della Provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste conformemente alle vigenti disposizioni unionali e nazionali.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» prodotti nella zona delimitata dal precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato.

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà Lambrusco prodotte in Provincia di Modena. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C.

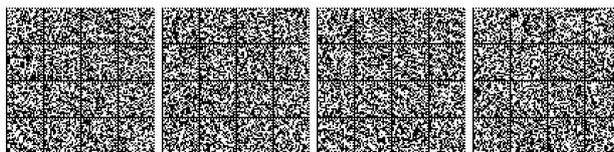
La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara», anche su prodotti arricchiti; in alternativa, con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in Provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia, anche con «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico», e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti «Lambrusco di Sorbara» sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75 %, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.6 In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;



entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

5.7 È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», sia allo stato sfuso che confezionati, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):

prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25;

vino sfuso all'ingrosso: 20;

vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT «Emilia» o «dell'Emilia» o a prodotti senza DOP/IGP.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, ampio con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fragrante, con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

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

«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante:

spuma: vivace, evanescente; colore:

rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 6,0 g/l;

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

I vini «Lambrusco di Sorbara», ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Alla denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara», è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato», e similari.

7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.

7.3 Per i vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» nelle versioni «rosato» è ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».

7.4 Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8.

Confezionamento

8.1 I vini «frizzanti» e «spumanti» designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi capacità non superiore a litri 9.

8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», sono consentiti i seguenti dispositivi di chiusura:

tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 0,75 litri compresa;

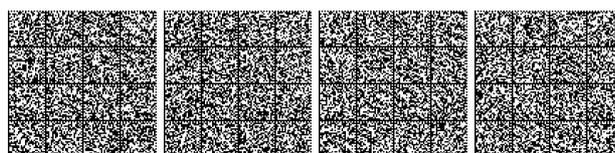
tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;

tappo a corona:

a) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;

b) per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.

8.4 I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara», devono essere confezionati nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.



Art. 9.

*Legame con l'ambiente geografico*A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. 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. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinatori colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «*vitis Labrusca*» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier de Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «mere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non vizioano il sapore del vino». E il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della *vitis vinifera silvestris occidentalis* la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco di Sorbara» è sicuramente nota fin dal 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il Saggio chimico-igeologico-terapeutico sul vino «Lambrusco di Sorbara» estratto dal fascicolo dell'Associazione agraria italiana della regia accademia di Torino pubblicato sulla Gazzetta di Modena di mercoledì 11 giugno 1862, il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle Province di Modena e di Reggio Emilia pubblicato nel 1867, il saggio analitico «I lambruschi di Sorbara e salamino» di Enrico Ramazzini del 1885. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione.

La base ampelografica dei vitigni.

Il «Lambrusco di Sorbara» è un vitigno a bacca rossa di elevata vigoria con portamento semieretto ma ha fiori fisiologicamente femminili con stami riflessi e polline sterile per cui è soggetto ad acinellatura. Si è reso così necessario prevedere nella base ampelografia dei vitigni altri vitigni Lambrusco per consentire l'impollinazione e la fruttificazione delle uve Lambrusco di Sorbara. I vitigni preposti alla produzione delle uve D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» devono avere una base ampelografica così composta:

Lambrusco di Sorbara, almeno il 60% della superficie vitata totale;

Lambrusco Salamino, almeno il 25% ma non oltre il 40% della superficie vitata totale;

altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento.

L'ambiente pedoclimatico modenese 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 inoltre 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 libero, il G.D.C. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della fermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (Lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un Lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un Lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di Lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuivano le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

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

La D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di



vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli «Sant'Omobono» si ottengono vini rossi di colore rubino più o meno intenso, poveri di struttura, di acidità medio-alta, di grado alcolico contenuto e con evidenti sentori floreali e 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).

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi»;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella media pianura della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC «Lambrusco di Sorbara» prevalgono i suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa». L'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio-alte. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «*Lambrusca vitis*», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco di Sorbara nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.662 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo albo dei vigneti DOC con una media annuale di 150.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. Via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma - telefono 0039 06 45437975 - mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni
Lambrusco di Sorbara
2. Tipo di indicazione geografica:
DOP - Denominazione di origine protetta
3. Categorie di prodotti vitivinicoli
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
- 3.1 Codice della nomenclatura combinata
22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti
2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009
4. Descrizione dei vini:

1. «Lambrusco di Sorbara» rosso spumante

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
odore: fragrante, ampio con note floreali e fruttate;
sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

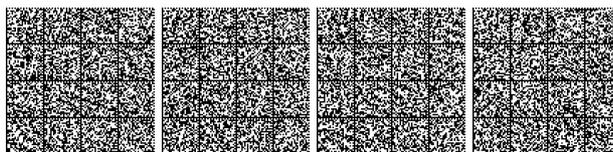
Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —
acidità totale minima: 6,0 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): —

2. «Lambrusco di Sorbara» rosato spumante

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l



Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,0 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): —

3. «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fragrante, con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

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

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,0 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): —

4. «Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

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

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,0 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): —

5. «Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante

Breve descrizione testuale

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

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

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

acidità totale minima: 6,0 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): —

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

—

5.2 Rese massime:

1. «Lambrusco di Sorbara» spumante

18000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Lambrusco di Sorbara» frizzante

18000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata Lambrusco di Sorbara comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, e parte del territorio amministrativo dei Comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro, Soliera, tutti in Provincia di Modena.

7. Varietà di uve da vino

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1 A) Informazioni sulla zona geografica.

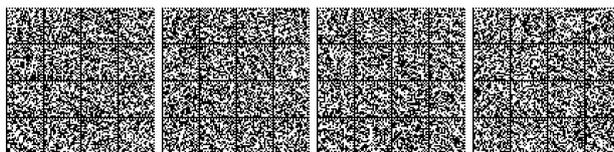
1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. 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. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «*vitis Labrusca*» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «*vitis vinifera*» «le cui foglie come quelle della vite *Labrusca*, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle *Labrusche*, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono,



ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viciano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (*vitis vinifera silvestris*) o le viti della sottospecie *vitis vinifera sativa*, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della *vitis vinifera silvestris occidentalis* la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorire il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco di Sorbara» è sicuramente nota fin dal 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il Saggio chimico-idrogeologico-terapeutico sul vino «Lambrusco di Sorbara» estratto dal fascicolo dell'Associazione agraria italiana della regia accademia di Torino pubblicato sulla Gazzetta di Modena di mercoledì 11 giugno 1862, il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle Provincie di Modena e di Reggio Emilia pubblicato nel 1867, il saggio analitico «I lambruschi di Sorbara e salaminio» di Enrico Ramazzini del 1885. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione.

La base ampelografica dei vigneti.

Il «Lambrusco di Sorbara» è un vitigno a bacca rossa di elevata vigoria con portamento semi-eretto ma ha fiori fisiologicamente femminili con stami riflessi e polline sterile per cui è soggetto ad acinellatura. Si è reso così necessario prevedere nella base ampelografia dei vigneti altri vitigni Lambrusco per consentire l'impollinazione e la fruttificazione delle uve Lambrusco di Sorbara. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» devono avere una base ampelografica così composta:

Lambrusco di Sorbara, almeno il 60% della superficie vitata totale;

Lambrusco Salaminio, almeno il 25% ma non oltre il 40% della superficie vitata totale;

altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento.

L'ambiente pedoclimatico modenese 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 inoltre 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 libero, il G.D.C.. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della fermentazione naturale in bottiglia e della fermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere

la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento, fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuivano le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

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

La D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli «Sant'Omobono» si ottengono vini rossi di colore rubino più o meno intenso, poveri di struttura, di acidità medio-alta, di grado alcolico contenuto e con evidenti sentori floreali e fruttati. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

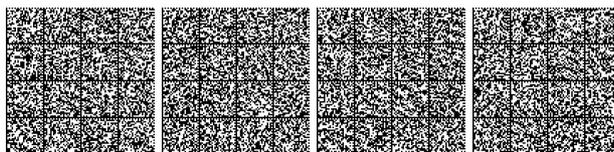
a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi»;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella media pianura della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC «Lambrusco di Sorbara» prevalgono i suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa». L'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio-alte. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori dell'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che



nelle loro opere raccontano di una «*Labrusca vitis*», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco di Sorbara nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.662 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo albo dei vigneti DOC con una media annuale di 150.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

—
Link al disciplinare del prodotto

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22197>

24A06210

MINISTERO DELL'INTERNO

DECRETO 30 ottobre 2024.

Caratteristiche e modalità di uso delle uniformi ordinaria e da gala del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco che espleta funzioni operative appartenente ai ruoli dirigente e direttivo, direttivo speciale e aggiunto, nonché ai ruoli dei dirigenti e direttivi tecnico-professionali ed ai ruoli di rappresentanza.

IL MINISTRO DELL'INTERNO

Visto il decreto legislativo 13 ottobre 2005, n. 217, recante «Ordinamento del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, a norma dell'art. 2 della legge 30 settembre 2004, n. 252» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 249 del 25 ottobre 2005;

Visto il decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139, recante «Riassetto delle disposizioni relative alle funzioni ed ai compiti del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, a norma dell'art. 11 della legge 29 luglio 2003, n. 229» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 80 del 5 aprile 2006 ed, in particolare, l'art. 31, che demanda ad uno o più decreti del Ministro dell'interno la determinazione delle caratteristiche e delle modalità di uso delle uniformi, degli equipaggiamenti e dei distintivi di qualifica nonché delle denominazioni degli stemmi, degli emblemi e degli altri segni distintivi del Corpo nazionale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 febbraio 2012, n. 64, recante «Regolamento di servizio del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, ai sensi dell'art. 140 del decreto legislativo 13 ottobre 2005, n. 217» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 118 del 22 maggio 2012;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 6 maggio 2002, recante «Individuazione dello stemma in uso al Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 111 del 14 maggio 2002;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 24 aprile 2006, recante «Caratteristiche e modalità di uso delle uniformi del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, appartenente al ruolo dei direttivi e dei dirigenti ed al ruolo degli ispettori e sostituti direttori antincendi e del personale che fa parte della banda musicale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 115 del 19 maggio 2006;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 29 settembre 2009 recante «Modifiche ed integrazioni al decreto 24 aprile 2006, concernente le caratteristiche e modalità di uso delle uniformi del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, appartenente al ruolo dei direttivi e dei dirigenti ed al ruolo degli ispettori e sostituti direttori antincendi e del personale della banda musicale del Corpo» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2009;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 8 luglio 2021, recante «Segni distintivi del personale dei ruoli tecnico-professionali e di rappresentanza del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 177 del 26 luglio 2021;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 8 luglio 2021, recante «Distintivi di qualifica del personale dei ruoli operativi del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 177 del 26 luglio 2021;

Visto il decreto del Ministro dell'interno 7 luglio 2023, recante «Modifiche ed integrazioni al decreto 24 aprile 2006, concernente le caratteristiche e modalità di uso delle uniformi del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, appartenente al ruolo dei direttivi e dei dirigenti ed al ruolo degli ispettori e sostituti direttori antincendi e del personale che fa parte della banda musicale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 169 del 21 luglio 2023;

Considerate le modifiche ordinamentali ed organizzative di cui ai decreti legislativi da ultimo citati e la necessità di prevedere ulteriori accessori all'uniforme in uso con la previsione delle occorrenti innovazioni;

Ritenuto pertanto di dover aggiornare la foggia dell'uniforme ordinaria di cui al decreto del Ministro dell'interno 24 aprile 2006 recante «Caratteristiche e modalità di uso delle uniformi del personale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, appartenente al ruolo dei direttivi e dei dirigenti ed al ruolo degli ispettori e sostituti direttori antincendi e del personale che fa parte della banda musicale del Corpo nazionale dei vigili del fuoco», prevedendo l'assegnazione della stessa ad ulteriori ruoli del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e di prevedere altresì l'istituzione di una uniforme da gala;

