

Disciplinare di produzione dei vini D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)

"LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO"

Decreto 27 luglio 2009 pubblicato sulla G.U. n. 188 del 14 agosto 2009

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 27 luglio 2009 (G.U. n. 188 del 14/08/2009)

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

(09A09374)

IL CAPO DIPARTIMENTO

delle politiche di sviluppo economico e rurale

Vista la legge 10 febbraio 1992, n.164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, dalla predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n.122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 1° maggio 1970, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, presentata in data 5 marzo 2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»;

Visto, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della Regione Emilia Romagna;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» espresso in data 7 maggio 2009 e pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie generale - n. 136 del 15 giugno 2009 (supplemento ordinario n. 91);

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in relazione al parere ed alla proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessita' di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» in conformita' al parere espresso dal sopra citato comitato;

Decreta:

Art.1

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 1° maggio 1970 e successive modifiche, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2009/2010.

Art.2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010, i vini con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo dei vigneti, ma aventi base ampelografica conforme all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti organismi territoriali, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'Accordo Stato Regioni e Province autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo.

Art.3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art.4

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art.5

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 27 luglio 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

Annexo

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO"

Art.1 Denominazione e Vini

La denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso spumante

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato spumante

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante

Art.2 Base Ampelografica

La denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Grasparossa: minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, e Malbo Gentile, 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 Grasparossa di Castelvetro" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, S.Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo del comune di Modena.

Tale zona è così delimitata: partendo da località C.del Galletto sulla linea di confine tra le province di Modena e Bologna la delimitazione segue detto confine provinciale prima in direzione est e poi sud fino a raggiungere la località C.la Colomba: da C.la Colomba, con tracciato rettilineo in direzione nord-ovest, raggiunge Marano sul Panaro e successivamente Rodiano seguendo la strada che tocca C.Piano e Piastrello. Da questo punto la linea di delimitazione si dirige verso la località Casinetto per raggiungere in località "La Selva" l'estremo punto meridionale del confine comunale di Castelvetro. Segue per breve tratto detto confine comunale che abbandona poi nei pressi della quota 383 per proseguire, con direzione rettilinea verso ovest, fino al torrente Traino a sud della quota 277. Da tale punto la linea di delimitazione segue i tratti meridionali dei confini comunali di Maranello, Fiorano e Sassuolo, toccando le località Guardiola, Montelungo, C.Tripoli, Marzola, e successivamente segue il confine orientale e meridionale del comune di Prignano sulla Secchia fino alla località Alevara. Dalla località Alevara raggiunge, con andamento rettilineo verso nord-ovest, la località "la Quercia" e quindi il corso del torrente Pescarola fino al fiume Secchia.

Discende il corso del fiume Secchia seguendo il confine provinciale tra Modena e Reggio Emilia fino ad incontrare la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato nei pressi di 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, 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 Usiglio e da qui, seguendo il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia, 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 d.o.c."Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.2. I sesti 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:

Tipologia Produzione massima Titolo alcol.

Uva tonn./ettaro 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 Grasparossa di Castelvetro" sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2. Le operazioni di vinificazione e di preparazione del vino 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, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. 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 delle politiche agricole, alimentari e forestali.

5.3. Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 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 iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne.

Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa di Castelvetro", anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia

di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c., anche su prodotti arricchiti.

I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia ("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 Grasparossa di Castelvetro" 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 l'80%, 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.

Art.6 Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso spumante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino intenso;

odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;

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

acidità totale minima: 6,0 g/l;

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

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato spumante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;

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

acidità totale minima; 6,0 g/l;

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

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, intenso con caratteristico profumo fruttato;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;

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

acidità totale minima: 5,5 g/l;

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

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante:

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, fruttato, caratteristico;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido ed armonico;

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

acidità totale minima: 5,5 g/l;

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

E' in facoltà del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art.7 Etichettatura, designazione e presentazione

7.1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è vietata 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 Grasparossa di Castelvetro" frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge. Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.

7.3. I vini "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta l'indicazione "rosato".

Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" "rosato" è ammessa, in alternativa, l'indicazione "rosè".

Art.8 Confezionamento

8.1. I vini designati con le denominazioni di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a litri 1,500.

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 Grasparossa di Castelvetro" 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 Grasparossa di Castelvetro" sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona. L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di litri 0,200, litri 0,375. I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta e capsula.

Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

POSIZIONI CODICI	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO SPUMANTE	B070	X	116	2	X	X	B	0	X
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO SPUMANTE SECCO	B070	X	116	2	X	X	B	0	A
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO SPUMANTE SEMISECCO	B070	X	116	2	X	X	B	0	L
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO SPUMANTE AMABILE	B070	X	116	2	X	X	B	0	C
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO SPUMANTE DOLCE	B070	X	116	2	X	X	B	0	D
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO SPUMANTE	B070	X	116	3	X	X	B	0	X
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO SPUMANTE SECCO	B070	X	116	3	X	X	B	0	A
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO SPUMANTE SEMISECCO	B070	X	116	3	X	X	B	0	L
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO SPUMANTE AMABILE	B070	X	116	3	X	X	B	0	C
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO SPUMANTE DOLCE	B070	X	116	3	X	X	B	0	D
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO FRIZZANTE	B070	X	116	2	X	X	C	0	X
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO FRIZZANTE SECCO	B070	X	116	2	X	X	C	0	A
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO FRIZZANTE SEMISECCO	B070	X	116	2	X	X	C	0	L
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO FRIZZANTE AMABILE	B070	X	116	2	X	X	C	0	C
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSSO FRIZZANTE DOLCE	B070	X	116	2	X	X	C	0	D
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO FRIZZANTE	B070	X	116	3	X	X	C	0	X
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO FRIZZANTE SECCO	B070	X	116	3	X	X	C	0	A
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO FRIZZANTE SEMISECCO	B070	X	116	3	X	X	C	0	L
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO FRIZZANTE AMABILE	B070	X	116	3	X	X	C	0	C

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO FRIZZANTE DOLCE	B070	X	116	3	X	X	C	0	D
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO	B070	X	116	2	X	X	A	0	X
Codici obsoleti									
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ABBOCCATO	B070	X	116	2	X	X	A	0	B
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ROSATO	B070	X	116	3	X	X	A	0	X
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SECCO	B070	X	116	2	X	X	A	0	A
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SEMISECCO	B070	X	116	2	X	X	A	0	L
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE	B070	X	116	2	X	X	A	0	C
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOLCE	B070	X	116	2	X	X	A	0	D