

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

**"MODENA" o "di MODENA"**

**Decreto 27 luglio 2009 pubblicato sulla G.U. n. 184 del 10 agosto 2009**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 27 luglio 2009

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «Di Modena», e approvazione del relativo disciplinare di produzione. (09A09303)

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, della 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;

Visto il decreto ministeriale 18 novembre 1995 con il quale e' stata riconosciuta la indicazione geografica tipica dei vini «Modena» o «Provincia di Modena» 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 il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «di Modena» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della regione Emilia-Romagna;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Modena il 27 aprile 2009, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Visto 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 dei vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», 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 e controdeduzioni da parte degli interessati relative al parere e alla proposta sopraindicati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento delle denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento, in conformita' al parere espresso ed alla proposta formulata dal predetto Comitato;

Decreta:

#### Art.1

1. E' riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «Di Modena» ed e' approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.
2. La denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2009/2010.
3. La indicazione geografica tipica dei vini «Modena» o «Provincia di Modena» di cui al decreto ministeriale 18 novembre 1995 e successive modifiche deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente decreto, fatti salvi tutti gli effetti sino ad ora determinati.

#### Art.2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire gia' dalla vendemmia 2009, i vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografia conforme alle disposizioni dell'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 provincie autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo.

#### Art.3

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

#### Art.4

All'allegato A sono riportati i codici delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», di cui all'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006.

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

Roma, 27 luglio 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

Annesso

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA "MODENA" O "DI MODENA"

Art.1 Denominazione di origine

1.1 La denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Modena" Lambrusco spumante o Lambrusco "di Modena" spumante

"Modena" Lambrusco rosato spumante o Lambrusco rosato "di Modena" spumante

"Modena" Lambrusco frizzante o Lambrusco "di Modena" frizzante

"Modena" Lambrusco rosato frizzante o Lambrusco rosato "di Modena" frizzante

"Modena" Lambrusco novello frizzante o Lambrusco "di Modena" novello frizzante

"Modena" Pignoletto spumante o Pignoletto "di Modena" spumante

"Modena" Pignoletto frizzante o Pignoletto "di Modena" frizzante

"Modena" Rosso spumante o Rosso "di Modena" spumante

"Modena" Rosso frizzante o Rosso "di Modena" frizzante

"Modena" Rosso novello frizzante o Rosso "di Modena" novello frizzante

"Modena" Rosato spumante o Rosato "di Modena" spumante

"Modena" Rosato frizzante o Rosato "di Modena" frizzante

"Modena" Bianco spumante o Bianco "di Modena" spumante

"Modena" Bianco frizzante o Bianco "di Modena" frizzante

1.2 La specificazione del nome di vitigno e della tipologia possono precedere la denominazione di origine controllata "di Modena".

Art.2 Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Pignoletto - vitigni: Pignoletto, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere altri

vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia- Romagna, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Pignoletto, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima del 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: "Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, minimo 85%; per il complessivo rimanente possono

concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di vitigni Ancellotta, Fortana e, per non più del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

### Art.3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S.Cesario sul Panaro, S.Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in provincia di Modena.

### 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. di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4.2 I sistemi 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 Uva tonn./ettaro

Titolo alcol vol. naturale minimo

Bianco

23

9,50%

Rosso

23

9,50%

Rosato

23

9,50%

Lambrusco

23

9,50%

Pignoletto

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 uvalvino per i quantitativi di cui trattasi.

#### Art.5 Norme per la Vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. 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 imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena.

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 o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Modena" o "di Modena", indicati all'articolo 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.

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 prodotte in provincia di Modena.

Nella produzione dei vini spumanti la presa di spuma 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. "Modena" o "di Modena". 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. I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia ("fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico") o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti 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 di vino. Qualora la resa uvalvino 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

6.1 I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco rosso spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto oinor riduttore minimo: 16 g/l.

«Pignoletto spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

Odore: fragrante, caratteristico, pieno;

Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosato spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Bianco spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Lambrusco rosso frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

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

Sapore: di corpo fresco, sapido;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Lambrusco novello frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;



Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Pignoletto frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: giallo paglierino brillante;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso novello frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Rosso frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosato frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

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

Sapore: di corpo fresco, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Bianco frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

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

#### Art.7 Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" 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 "Modena" o "di Modena" frizzanti è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui con le menzioni previste dalle disposizioni nazionali. Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come stabilito dalla normativa comunitaria.

7.3 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine "Modena" o "di Modena" rosati è obbligatorio indicare la locuzione "rosato".

Per i vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", spumante

"rosato" è ammessa, in alternativa, l'indicazione "rosè".

## Art.8 Confezionamento e chiusure

8.1 I vini designati con le denominazioni di origine controllata "Modena" o "di Modena", devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi la capacità non superiore a 1,5 lt.

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 denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", 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 "Modena" o "di Modena" sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato a gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta; 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 |
|--|------|---|-----|---|----|----|----|----|----|
| MODENA LAMBRUSCO ROSSO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSSO SPUMANTE             | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | X  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSSO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSSO SPUMANTE SECCO       | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | A  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSSO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSSO SPUMANTE SEMISECCO   | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | L  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSSO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSSO SPUMANTE AMABILE     | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | C  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSSO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSSO SPUMANTE DOLCE       | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | D  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSSO FRIZZANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSSO FRIZZANTE           | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | C  | 0  | X  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSATO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO SPUMANTE           | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | X  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSATO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO SPUMANTE SECCO     | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | A  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSATO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO SPUMANTE SEMISECCO | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | L  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSATO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO SPUMANTE AMABILE   | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | C  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSATO SPUMANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO SPUMANTE DOLCE     | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | B  | 0  | D  |
| MODENA LAMBRUSCO ROSATO FRIZZANTE O LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO FRIZZANTE         | B402 | X | LAM | 2 | X  | X  | C  | 0  | X  |
| MODENA LAMBRUSCO NOVELLO FRIZZANTE O LAMBRUSCO DI MODENA NOVELLO FRIZZANTE       | B402 | X | LAM | 2 | C  | X  | C  | 0  | X  |
| MODENA PIGNOLETTO SPUMANTE O PIGNOLETTO DI MODENA SPUMANTE                       | B402 | X | 300 | 1 | X  | X  | B  | 0  | X  |
| MODENA PIGNOLETTO SPUMANTE O PIGNOLETTO DI MODENA SPUMANTE SECCO                 | B402 | X | 300 | 1 | X  | X  | B  | 0  | A  |

|  |      |   |     |   |   |   |   |   |   |
|--|------|---|-----|---|---|---|---|---|---|
| MODENA PIGNOLETTO SPUMANTE O PIGNOLETTO DI MODENA SPUMANTE SEMISECCO | B402 | X | 300 | 1 | X | X | B | 0 | L |
| MODENA PIGNOLETTO SPUMANTE O PIGNOLETTO DI MODENA SPUMANTE AMABILE   | B402 | X | 300 | 1 | X | X | B | 0 | C |
| MODENA PIGNOLETTO SPUMANTE O PIGNOLETTO DI MODENA SPUMANTE DOLCE     | B402 | X | 300 | 1 | X | X | B | 0 | D |
| MODENA PIGNOLETTO FRIZZANTE O PIGNOLETTO DI MODENA FRIZZANTE         | B402 | X | 300 | 1 | X | X | C | 0 | X |
| MODENA ROSSO SPUMANTE O ROSSO DI MODENA SPUMANTE                     | B402 | X | 999 | 2 | X | X | B | 0 | X |
| MODENA ROSSO SPUMANTE O ROSSO DI MODENA SPUMANTE SECCO               | B402 | X | 999 | 2 | X | X | B | 0 | A |
| MODENA ROSSO SPUMANTE O ROSSO DI MODENA SPUMANTE SEMISECCO           | B402 | X | 999 | 2 | X | X | B | 0 | L |
| MODENA ROSSO SPUMANTE O ROSSO DI MODENA SPUMANTE AMABILE             | B402 | X | 999 | 2 | X | X | B | 0 | C |
| MODENA ROSSO SPUMANTE O ROSSO DI MODENA SPUMANTE DOLCE               | B402 | X | 999 | 2 | X | X | B | 0 | D |
| MODENA ROSSO FRIZZANTE O ROSSO DI MODENA FRIZZANTE                   | B402 | X | 999 | 2 | X | X | C | 0 | X |
| MODENA ROSSO NOVELLO FRIZZANTE O ROSSO NOVELLO DI MODENA FRIZZANTE   | B402 | X | 999 | 2 | C | X | C | 0 | X |
| MODENA ROSATO SPUMANTE O ROSATO DI MODENA SPUMANTE                   | B402 | X | 999 | 3 | X | X | B | 0 | X |
| MODENA ROSATO SPUMANTE O ROSATO DI MODENA SPUMANTE SECCO             | B402 | X | 999 | 3 | X | X | B | 0 | A |
| MODENA ROSATO SPUMANTE O ROSATO DI MODENA SPUMANTE SEMISECCO         | B402 | X | 999 | 3 | X | X | B | 0 | L |
| MODENA ROSATO SPUMANTE O ROSATO DI MODENA SPUMANTE AMABILE           | B402 | X | 999 | 3 | X | X | B | 0 | C |
| MODENA ROSATO SPUMANTE O ROSATO DI MODENA SPUMANTE DOLCE             | B402 | X | 999 | 3 | X | X | B | 0 | D |
| MODENA ROSATO FRIZZANTE O ROSATO DI MODENA FRIZZANTE                 | B402 | X | 999 | 3 | X | X | C | 0 | X |
| MODENA BIANCO SPUMANTE O BIANCO DI MODENA SPUMANTE                   | B402 | X | 888 | 1 | X | X | B | 0 | X |
| MODENA BIANCO FRIZZANTE O BIANCO DI MODENA FRIZZANTE                 | B402 | X | 888 | 1 | X | X | C | 0 | X |

|  |      |   |     |   |   |   |   |   |   |
|--|------|---|-----|---|---|---|---|---|---|
| Codici da prevedere per le vendite in damigiana<br>art.8 par.2 ovvero quando i vini non sono<br>frizzanti e/o spumanti |      |   |     |   |   |   |   |   |   |
| MODENA LAMBRUSCO ROSSO   | B402 | X | LAM | 2 | X | X | A | 0 | X |
| MODENA LAMBRUSCO ROSATO  | B402 | X | LAM | 2 | X | X | A | 0 | X |
| MODENA PIGNOLETTO  | B402 | X | 300 | 1 | X | X | A | 0 | X |
| MODENA ROSSO   | B402 | X | 999 | 2 | X | X | A | 0 | X |
| MODENA ROSATO  | B402 | X | 999 | 3 | X | X | A | 0 | X |
| MODENA BIANCO  | B402 | X | 888 | 1 | X | X | A | 0 | X |
| Diventano obsoleti i Codici della I.G.T  |      |   |     |   |   |   |   |   |   |
| MODENA O PROVINCIA DI MODENA   | C064 |   |     |   |   |   |   |   |   |