

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
«COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO»**

Approvata come tipologia della DOC “Colli Bolognesi” con DM 04.08.1997

Approvato DOCG con DM 08.11.2010 G.U. 278 - 27.11.2010

Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011

Modificato con DM 07.03.2014

Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e Tipologie

La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» e' riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 95% dal vitigno Pignoletto.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 5%.

Articolo 3

Zona di produzione uve

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Monte San Pietro e Monteveglio della provincia di Bologna e in parte il territorio amministrativo dei comuni di Sasso Marconi, Casalecchio di Reno, Zola Predosa, Crespellano, Bazzano, Castello di Serravalle della provincia di Bologna e Savignano sul Panaro della provincia di Modena. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo sulla s.s. n. 569 dal confine comunale tra Casalecchio di Reno e Zola Predosa segue verso ovest la stessa statale attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa, Crespellano e Bazzano. Prosegue lungo la s.s. n. 569 in direzione sud-ovest sino a intersecare il confine provinciale tra i comuni di Bazzano e Savignano sul Panaro. Si inoltra nel territorio comunale di Savignano sul Panaro, percorre a sinistra la strada comunale via Monticelli in direzione sud-ovest sino a incontrare il rio Baldo. Lo percorre in direzione ovest-sud-ovest sino a incontrare il confine provinciale tra Savignano sul Panaro e Castello di Serravalle. Segue verso est il confine provinciale sino al punto in cui si incontrano i territori dei comuni di Savignano sul Panaro, Monteveglio e Castello di Serravalle. Segue il confine comunale in direzione sud-est tra Monteveglio e Castello di Serravalle fino a incrociare la strada comunale via Rio Marzatore che viene seguita verso sud-ovest sino a immettersi sulla strada vicinale di S. Michele imboccata e percorsa per intero raggiunge la strada provinciale n. 70 secondo tronco. Percorrendo tale strada provinciale verso ovest raggiunge l'incrocio con via Farne sulla quale procede fino alla località La Piana dove lascia la strada per

proseguire lungo il confine provinciale tra Bologna e Modena fino a immettersi nella provinciale n. 70 in direzione est sino a incrociare la strada comunale via Tiola. Attraversato il ponte sul torrente Ghiaia prosegue su via Tiola per raggiungere l'incrocio con via Colline nella quale si immette e percorre sino al suo termine per poi proseguire nel crinale della collina per incrociare via Parviano. All'incrocio con via dei Calanchi, percorre quest'ultima in direzione sud-ovest congiungendosi con il confine comunale tra i comuni di Castello di Serravalle e Montevoglio; lungo tale confine in direzione sud in prossimità dell'incrocio tra via Ghirardini e via Barisella incontra il crinale delle colline sovrastanti la località Ducentola che segue sino a ridiscenderlo in località Canovetta. Prosegue verso valle lungo via Canovetta che in parte la attraversa fino a intersecare di nuovo il confine comunale, percorso il quale sino in località Bersagliera si immette nuovamente sulla strada provinciale n. 70 che percorre in direzione sud-est. Imbocca la strada provinciale n. 27 fino in località Zappolino per poi scendere lungo via Mulino, imbocca via S. Andrea, prosegue in direzione sud-ovest fino a incrociare il confine comunale di Monte S. Pietro. Prosegue lungo il confine di detto comune sino a Calderino dove attraversato il torrente Lavino, in località Fontanelle segue verso est il confine comunale di Zola Predosa sino a incrociare via Monte Capra, prosegue per via Tignano, includendo i vigneti inseriti nei fogli catastali numero sette, diciotto e diciannove del comune di Sasso Marconi, gira a sinistra giungendo in località Mongardino. Prosegue sulla strada provinciale Mongardino verso sud-est sino a incrociare la s.s. n. 64 si percorre verso nord detta statale sino a incontrare a sinistra la via Rosa che percorsa in direzione ovest giunge alla chiesa parrocchiale dell'Eremo di Tizzano, prosegue per la via Tizzano sino a incontrare il confine comunale di Zola Predosa. Prosegue lungo detto confine verso nord sino a incontrare la strada statale n. 569 da cui è iniziata la delimitazione.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

Ai fini dell'iscrizione allo schedario vitivinicolo debbono, pertanto, venire esclusi i vigneti ubicati in terreni molto umidi di fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È esclusa ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.

Per i nuovi impianti e reimpianti in coltura specializzata è adottato un sistema di allevamento a spalliera con una densità di impianto minima di 3.000 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» deve essere di 9 t.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» 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.

L'uva destinata alla vinificazione deve assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dalla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi».

La resa massima dell'uva in vino finito per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» non deve essere superiore al 65%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto»; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: fine, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l sino ad un titolo alcolometrico volumico totale di 13,00% vol.; sono consentiti ulteriori 0,2 g/l di zuccheri riduttori residui per ogni 0,10% vol. di alcol totale eccedenti il titolo alcolometrico volumico totale di 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» può essere immesso al consumo solo dopo il 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

E' 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.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» e altri termini similari sono consentiti in osservanza della normativa vigente in materia.

Nella designazione del vino a denominazione d'origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» può essere utilizzata la menzione «vigna», alle condizioni previste dalle norme vigenti.

Articolo 8

Confezionamento

La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» deve essere immessa al consumo in bottiglia di vetro del tipo bordolese di capacità non superiore a litri 1,5 chiuse con tappo raso bocca di materiale consentito dalla normativa vigente.

E' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica della DOCG Colli bolognesi Classico Pignoletto include la zona pedecollinare e di media collina compresa tra la vallata della Val Samoggia e dall'ampia vallata del fiume Reno e da quelle minori dei torrenti Samoggia, Lavino e Idice. Tutti questi corsi d'acqua hanno andamento perpendicolare all'asse appenninico e delimitano rilievi interfluviali dal profilo più o meno accentuato a seconda dei materiali geologici che attraversano.

L'area è interessata dai seguenti principali paesaggi geologici:

Contrafforti e Rupi

Comprende rocce di età diversa che danno luogo ad un paesaggio segnato da rilievi, frequentemente di forma tabulare o di rupe, bordati da ripidi versanti e da pareti rocciose (contrafforti). Queste forme derivano dalla scarsa erodibilità delle rocce che compongono l'unità. Si tratta di arenarie stratificate, con subordinate marne e conglomerati.

Le rocce su cui si modellano questi paesaggi sono sia le arenarie plioceniche sia le arenarie epiliguri. Si tratta di corpi rocciosi stratificati.

I versanti sono generalmente acclivi e boscati.

Questo paesaggio è particolarmente esteso nella parte centrale (tra Lavino e Reno) e sud-orientale dell'area.

I Colli con Frane e Calanchi

Questo paesaggio è caratterizzato da notevole complessità geologica e morfologica, che gli conferisce un aspetto composito e segnato da forti contrasti. A morbidi versanti, scarsamente acclivi e spesso coltivati, si susseguono incisioni calanchive. Ma l'aspetto che maggiormente caratterizza questo paesaggio è la diffusa presenza di fenomeni di dissesto franoso.

Nei versanti e sul fondovalle il substrato è prevalentemente formato dalle cosiddette "Argille Scagliose": un complesso a struttura caotica in cui la matrice argillosa ingloba masse più o meno grandi di rocce calcaree, arenacee, marnose o stratificate. Frequentemente in posizione sommitale su questi versanti irregolari e con pendenze non eccessive, si ritrovano complessi rocciosi che, per la loro maggiore resistenza all'erosione, hanno pendenze più elevate e sono prevalentemente boscati.

Questo paesaggio è presente esclusivamente nella parte sud-occidentale dell'area (in sinistra Lavino).

I Primi Colli

Lungo il margine pedeappenninico si estende questa unità dove il paesaggio collinare si raccorda alla pianura con estrema gradualità. Il paesaggio è caratterizzato da una morfologia dolce, articolata in lunghi ripiani declinanti verso valle dove sono conservati antichi paleosuoli. Locali erosioni del reticolo idrografico minore formano valli scarsamente approfondite separate da crinali dalle ampie sommità dove affiorano le "sabbie gialle".

Le rocce che compongono questa unità sono le formazioni delle Argille Azzurre e delle Sabbie Gialle (Pliocene - Pleistocene).

Questo paesaggio è presente prevalentemente nella parte nord-occidentale dell'area (in sinistra Reno).

Piana dei Fiumi Appenninici

Comprende i fondivalle e gli sbocchi di fiumi e torrenti al margine. Il paesaggio deve le sue caratteristiche alla dinamica dei corsi d'acqua appenninici, i quali nel loro corso intravallivo hanno formato ridotti depositi nastriformi, e depositato allo sbocco in il loro carico più grossolano, formando corpi sedimentari noti come conoidi alluvionali.

I suoli sono prevalentemente poco evoluti, spesso costituiti da materiali grossolani, secondo un gradiente deposizionale trasversale all'asse del corso d'acqua. Talvolta lungo i fondivalle e lungo il margine appenninico si riconoscono, in forma di terrazzi più o meno ampi, lembi residuali di antichi livelli di pianie alluvionali, su cui si rinvengono suoli molto sviluppati ed evoluti (paleosuoli), simili a quelli già descritti nel paesaggio precedente.

All'ampia variabilità geomorfologica, ovvero di substrati e di forme del paesaggio, corrisponde un'altrettanto elevata variabilità pedologica, sia in termini di caratteri funzionali (tessitura, scheletro, profondità) che di livello evolutivo. La coltivazione della vite è diffusa in maniera preponderante a quote inferiori ai 300 m s.l.m.m., in sinistra Reno su suoli a tessitura fine, con contenuto in calcare variabile e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei.

I suoli a tessitura fine si rinvengono sia nei versanti generalmente dissestati su Argille Scagliose, sia nei primi rilievi collinari su Argille Azzurre Plio-pleistoceniche, sia sulle paleosuperfici subpianeggianti che corrispondono agli antichi conoidi alluvionali.

I suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei, si ritrovano sulle facies siltose dei litotipi presenti nel paesaggio dei Colli con frane e calanchi e in quello dei Primi colli.

Dal punto di vista climatologico, con riferimento al trentennio 1961-1990 (riferimento climatico di base secondo le convenzioni dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale), l'area è caratterizzata da una piovosità media annua che va da 800mm nell'alta pianura a 1.200 mm nelle zone collinari più elevate e da temperature medie comprese, con inverso gradiente rispetto alle precipitazioni tra 14°C e 12°C. Nella bassa collina il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico (fino a 350 mm di deficit annuo) che può essere considerato un fattore positivo per la qualità delle produzioni vitivinicole, in quanto un certo stress idrico estivo favorisce nelle uve in maturazione la concentrazione degli zuccheri e la sintesi di componenti aromatici. Sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di un surplus idrico anche elevato (fino a 800 mm annui).

Le sommatorie termiche, calcolate con soglia 0°C, vanno dai i 4.500 ai 4.900 gradi giorno nella bassa collina. Sono inferiori a 4.500 gradi giorno sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m.

L'Indice di Winkler assume nella zona valori massimi di circa 2100 nelle zone a quote meno elevate.

La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 400 m s.l.m.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.

In Emilia-Romagna per il periodo 2030-2050 si prevedono temperature più elevate, precipitazioni più concentrate ed un aumento dell'intensità e durata degli episodi estremi di caldo e siccità.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone.

I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama "arbustum gallicum", particolarmente

adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare.

È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producessero vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata.

Plinio il Vecchio - I° sec. d.C. - nel capitolo "Ego sum pinus laeto" tratto dalla monumentale opera di agronomia "Naturalis historia", enuncia che in "apicis collibus bononiensis" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto "maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà. Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana - 179 a.C. - che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.

Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.

OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR - decisamente "...un vino superiore per bontà a tutti gli altri..." e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole! I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi.

Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "Ruralium commordorum - libro XII" descriveva le caratteristiche organolettiche del "pignoletto" che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.

Agostino Gallo ne "Le venti giornate dell'agricoltura" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.

Medico e botanico di Papa Sisto V°, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "De naturalis vinarium istoria de vitis italiane", asseriva le "...rare et optime..." qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche. Il Trinci - 1726 - pone in evidenza le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno pignoletto si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.

Ulteriori conferme sono riportate nel "Bullettino Ampelografico" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.

Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della "Strada dei vini" per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.

A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.

In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

La tradizione millenaria della produzione di vino, insieme alle caratteristiche uniche del territorio, garantisce la qualità del vino a DOCG Colli Bolognesi Classico Pignoletto.

Articolo 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 Piave n. 24 – 00187 ROMA

Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080

Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 articolo 25, 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 DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Pubblicata nella G.U.R.I. Serie Generale n. 155 del 5.07.2016

Decreto 14 giugno 2016 concernente l'adeguamento del Decreto 26 settembre 2014 di autorizzazione all'etichettatura transitoria dei vini DOCG "Colli Bolognesi Pignoletto" alle disposizioni del DM 23 dicembre 2015.

IL DIRETTORE GENERALE

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;

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 (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione UE della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione

UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione UE previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione UE dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOCG “Colli Bolognesi Pignoletto”;

VISTO il DM 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOCG;

VISTO il decreto ministeriale 26 settembre 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, con il quale è stata concessa al Consorzio Vini Colli Bolognesi, con sede in Valsamoggia (BO), l'autorizzazione per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOCG “Colli Bolognesi Pignoletto”, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in

conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 28 agosto 2014;

VISTO, in particolare, l'articolo 2 del citato decreto ministeriale 26 settembre 2014, ai cui sensi le disposizioni di etichettatura transitoria di cui all'articolo 1 dello stesso decreto coesistono con le disposizioni del preesistente disciplinare di produzione della DOP "Colli Bolognesi Pignoletto";

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2 del citato decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 è stata riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012 ;

VISTA la domanda datata 14 marzo 2016 dall'Associazione dei Consorzio Vini Colli Bolognesi, con sede in Valsamoggia (BO), intesa ad ottenere l'adeguamento dell'autorizzazione all'etichettatura transitoria dei vini a DOCG "Colli Bolognesi Pignoletto", di cui al citato decreto 26 settembre 2014, alle disposizioni dell'articolo 2 del richiamato decreto 23 dicembre 2015, al fine di evitare, seppure in via transitoria, la coesistenza delle disposizioni della proposta di modifica del disciplinare approvata con provvedimento ministeriale datato 28 agosto 2014 con le disposizioni del preesistente disciplinare;

VISTA la nota n. PG/2016/206042 del 23 marzo 2016 con la quale la Regione Emilia-Romagna ha espresso parere favorevole all'accoglimento della predetta richiesta di adeguamento dell'autorizzazione transitoria, da ritenersi valido ai fini dell'intesa con questo Ministero, ai sensi dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di adeguamento dell'autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Colli Bolognesi Pignoletto" di cui al DM 26 settembre 2014 alle disposizioni di cui all'articolo 2 del richiamato DM 23 dicembre 2015;

D E C R E T A

Articolo 1

1. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, ai sensi dell'articolo 2 del DM 23 dicembre 2015, richiamato in premessa, al decreto ministeriale 26 settembre 2014 richiamato in premessa, concernente l'autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Colli Bolognesi Pignoletto", è soppresso l'articolo 2.

2. In conformità al comma 1, a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui al citato decreto ministeriale 26 settembre 2014 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOCG "Colli Bolognesi Pignoletto", così come risulta dalla proposta di modifica approvata con provvedimento ministeriale datato 28 agosto 2014,

inviata alla Commissione UE e pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP. E', pertanto, esclusa la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 14/06/2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
EX PQA IV

Prot. n. 71522

Decreto 26 settembre 2014 concernente l'autorizzazione al Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, con sede in Zola Pedrosa (BO), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Pignoletto", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 28 agosto 2014.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

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;

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 (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui Regolamento (CE) n.

1234/2007, art. 118 *septies*, par. 5 (ex art. 38, par. 5, Regolamento (CE) n. 479/2008) i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo regolamento;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'art. 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTA la domanda presentata in data 24 gennaio 2014, tramite la Regione Emilia-Romagna, dal Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, con sede in Zola Pedrosa (BO), intesa ad ottenere la protezione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Pignoletto", nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 28 agosto 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Pignoletto" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa domanda di protezione, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 1° settembre 2014 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione della DOP "Pignoletto" di cui al citato provvedimento 28 agosto 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC "Pignoletto", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alla relativa proposta di disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta istanza e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha allegato il Decreto ministeriale datato 25 settembre 2014 n. 17959 di approvazione del piano dei controlli relativamente alla proposta di disciplinare in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di protezione della DOP in questione da parte della Commissione U.E.;

VISTA la nota n. PG/2014/305327 del 1° settembre 2014 con la quale la Regione Emilia-Romagna ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Pignoletto", prodotti in conformità alla proposta di disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale

28 agosto 2014, rendendo applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla corrente campagna vendemmiale;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Pignoletto", ottenute in conformità all'allegata proposta di disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 28 agosto 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, con sede in Zola Pedrosa (BO), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Emilia-Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di protezione del disciplinare della DOP "Pignoletto" in questione da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili nei confronti delle produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2014/2015 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di disciplinare.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012).

Roma, li 26/09/2014

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a DOP “Pignoletto” di cui al provvedimento ministeriale 28 agosto 2014.

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Pignoletto”;
“Pignoletto” frizzante;
“Pignoletto” spumante;
“Pignoletto” passito;
“Pignoletto” vendemmia tardiva.

2. Le sottozone “Modena”, “Reno” e “Colli d’Imola” sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Grechetto gentile (localmente conosciuto anche con il nome Alionzina) almeno per l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all’elenco della regione Emilia–Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve della DOC “Pignoletto”, corrispondente al nome geografico della omonima località ricadente nel Comune di Monteveglio in Provincia di Bologna, comprende l’intero territorio amministrativo dei Comuni sotto indicati:

Provincia di Bologna:

Anzola dell’Emilia, Argelato, Bazzano, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D’Argile, Castello di Serravalle, Castenaso, Crespellano, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell’Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterezeno, Monteveglio, Monzuno, Mordano, Ozzano dell’Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in

Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Savigno, Zola Predosa.

Provincia di Modena:

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, Zocca.

Provincia di Ravenna:

Faenza, Brisighella, Riolo Terme, Castel Bolognese.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" devono essere quelle tipiche della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sestri di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
3. È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" non deve essere superiore a 21 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere del 9% vol.
5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" devono essere riportati nei limiti di cui al precedente comma purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le uve prodotte. Tale supero potrà essere impiegato per la produzione dei vini IGT di ricaduta, se ne possiede le caratteristiche.
6. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Emilia-Romagna fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.
7. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Emilia-Romagna, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 4, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.
8. Nell'ambito della resa massima di cui al presente articolo, la Regione Emilia-Romagna su proposta del Consorzio può fissare i limiti massimi di uva per ettaro rivendicabili inferiori a quello

previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato; In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 7.

9. La Regione Emilia–Romagna, su richiesta del Consorzio, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni allo schedario vitivinicolo di nuovi impianti che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” devono essere effettuate nella zona di cui all’art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione e presa di spuma dei vini a DOC “Pignoletto” siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio amministrativo delle Province di Modena, Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Reggio Emilia.

3. Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona delimitata di cui all’art. 3, per salvaguardare la qualità e assicurare l’efficacia dei controlli.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di imbottigliamento o confezionamento dei vini “Pignoletto” siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio amministrativo delle Province di Modena, Bologna, Ravenna, Forlì–Cesena, Reggio Emilia.

Inoltre, in conformità al predetto all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali ad effettuare l’imbottigliamento alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

4. Fatta eccezione per la tipologia “Pignoletto” passito, la resa massima dell’uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” e potrà essere rivendicata a IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. Per le tipologie "Pignoletto" passito e “Pignoletto” vendemmia tardiva la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 9 t/ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione del vino "Pignoletto" in possesso dei requisiti prescritti per tale tipologia. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro, fino al massimo consentito per la tipologia "Pignoletto" può essere destinato alla produzione delle diverse tipologie del vino "Pignoletto".

6. La vinificazione dell’uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell’appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 55%, l’eccedenza

non avrà diritto alla denominazione di origine controllata “Pignoletto” e potrà essere rivendicata a IGT. Oltre il 55% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. È consentito l’arricchimento alla condizione e nelle modalità previste dalle normative nazionali e comunitarie fermo restando che i quantitativi impiegati non aumentino le rese massime di trasformazione di cui ai precedente comma 4.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Pignoletto”

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Pignoletto” frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Pignoletto” spumante

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Pignoletto” passito

colore: giallo dorato tendente all’ambrato con l’invecchiamento;
odore: fine, caratteristico, delicato;
sapore: da amabile a dolce, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno 12% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

“Pignoletto” vendemmia tardiva

colore: giallo dorato tendente all’ambrato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: da amabile a dolce, morbido, delicato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol di cui almeno 12% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

2. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.
3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini "Pignoletto" può rilevare lieve sentore di legno.
4. È 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.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, "extra", "fine", "scelto", "selezione" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
2. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle norme comunitarie e nazionali.
3. Per i vini designati con la Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" è consentito l'uso della menzione "vigna" alle condizioni previste dalla normativa vigente.
4. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia".
5. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura consentita, escluso il tappo a corona, il quale, tuttavia, può essere utilizzato unicamente per il vino "Pignoletto" frizzante prodotto tradizionalmente per fermentazione in bottiglia.
2. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" frizzante se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo "a fungo" ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo "elastomero"), tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica relativa alla Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, interessa la parte centrale della regione Emilia-Romagna. Tale denominazione prende il nome dalla località Pignoletto che insiste all'interno del territorio amministrativo del Comune di Monteveglio nella Provincia di Bologna. La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa tre provincie, ripartiti quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine della giacitura e dell'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il passaggio e di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutta la zona.

La pianura, con un'altitudine tipicamente compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua, tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro interessando agli ampi fondovalli appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 metri s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici. Il rilievo appenninico interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa una area di pianura di transizione, morfologicamente mossa, quasi assente nella zona sud est della regione esclusa dalla delimitazione. Le quote variano da 100 a 2200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri. Predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali, e dei condizionamenti dovuti ai processi morfogenetici, per la complessità dell'assetto geologico strutturale e della distribuzione dei litotipi, per la diversità del clima, della vegetazione, e dell'intervento umano.

A seconda della zona, in relazione ai vitigni coltivati e alla tradizione viticola ed enologica, il vigneto è presente a differenti altitudini, a partire dalla pianura; l'area meno vitata risulta quella dell'alto appennino, caratterizzato da climi eccessivamente freddi. Il regime delle temperature dell'area è caratterizzato da un'elevata variabilità, passando dal temperato sub continentale (più importante relativamente all'area vitata) al temperato fresco. In pianura, il clima assume maggiori caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14–16°C.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Le piovosità minime sono localizzati nell'area nord-orientale. Le condizioni di deficit idrico avvengono principalmente nel periodo estivo, attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria e dalle dotazioni idriche superficiali. Salendo di altitudine la piovosità aumenta, variando da circa 800 mm (margine appenninico prospiciente la pianura) ad oltre i 2000 mm dell'alto appennino, parallelamente ad un aumento dei giorni di pioggia. Il bilancio idroclimatico segue il medesimo andamento della piovosità con valori variabili da circa – 400 mm della pianura più interna fino a raggiungere lo 0 sul medio Appennino e valori positivi a maggiori altitudini.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone. I filari di vite erano maritati ad

alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama "*arbustum gallicum*", particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare. È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, nelle vicinanze degli attuali Comuni di Monteveglio e Castello di Serravalle i nostri antenati latini producessero vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata. Sono state ritrovate antiche Olle di conservazione del vino nella zona della località di Mercatello posta al confine tra il comune di Monteveglio e Castello di Serravalle, adiacente all'omonima località di "Pignoletto".

Plinio il Vecchio – I° sec. d.C. – nel capitolo "*Ego sum pinus laeto*" tratto dalla monumentale opera di agronomia "*Naturalis historia*", enuncia che in "*apicis collibus bononiensis*" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto "maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà. Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana – 179 a.C. – che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.

Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante. *OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR* – decisamente "*...un vino superiore per bontà a tutti gli altri...*" e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole.

I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi. Della vite coltivata sulle colline di Monteveglio, nelle adiacenze della monumentale Abbazia omonima ne parla il documento risalente al 973 d.C. nel quale il Vescovo di Bologna Alberto, concedeva al Vescovo di Parma, insieme all'Abbazia di Monteveglio, circa trenta tornature di vigneti (laddove oggi insiste la località Pignoletto).

Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "*Ruralium commordorum – libro XII*" descriveva le caratteristiche organolettiche del "*pignoletto*" che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.

Agostino Gallo ne "*Le venti giornate dell'agricoltura*" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.

Medico e botanico di Papa Sisto V, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "*De naturalis vinarium istoria de vitis italiane*", asseriva le "*...rare et optime...*" qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche.

Il Trinci – 1726 – pone in evidenza le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno vino "*pignoletto*" si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.

Ulteriori conferme sono riportate nel "*Bullettino Ampelografico*" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.

Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della "Strada dei vini" per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.

A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.

In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

- alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i sestri d'impianto sono quelle storicamente evolute nella zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare; l'ambiente pedoclimatico favorisce un naturale accrescimento della vite, le imprese hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante, di consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il GDC, il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2500 - 3000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura ai 3000 - 4000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.

- alle pratiche di elaborazione dei vini: tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini bianchi, fermi o frizzanti per le tipologie consentite dal disciplinare

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare gli elementi che evidenziano il legame con il territorio sono i seguenti:

- Pignoletto nella versione tranquilla: si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli caratteristici della varietà Grechetto gentile, profumo delicato e fruttato ed un sapore con contenuta acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.
- Pignoletto nella versione frizzante: l'Emilia-Romagna è la patria dei vini frizzanti, frutto di una lunga tradizione locale, caratteristica che accomuna i vini di pianura e di collina, da est a ovest della Regione. Il Pignoletto frizzante propone sentori più freschi e fruttati e un acidità più sostenuta, mentre conferma un gusto mediamente aromatico e spesso un finale amarognolo che rivela la stretta relazione con il territorio.
- Pignoletto nella versione spumante: si tratta della naturale evoluzione della versione frizzante verso un prodotto che esalta le caratteristiche di freschezza e aromaticità del vitigno Grechetto gentile mantenendone integre le caratteristiche peculiari all'olfatto e al gusto che derivano dai terreni presenti nell'area di produzione e dal vitigno.

- Pignoletto nella versione passito e vendemmia tardiva: nell'ultimo decennio è stata riscontrata la vocazione delle uve del vitigno Grechetto gentile all'appassimento o alla surmaturazione sulla pianta. Ne derivano vini amabili o dolci, caldi, di alta alcolicità totale e moderata acidità, armonici e vellutati con profumi delicati, dove il finale amarognolo viene annullato dall'appassimento o surmaturazione delle uve.

Sottozona Colli d'Imola

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nella sottozona “Colli d’Imola” è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente rispondente alle diverse esigenze dei consumatori. Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, spesso frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più ricchi d’argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l’affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell’uomo si prestano anche per la vendemmia tardiva di uve come il Grechetto gentile in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.

Sottozona Reno

Dal punto di vista analitico ed organolettico i vini prodotti in questa sottozona presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che riflettono la tipicità e la caratterizzazione del territorio di produzione legate alle proprietà pedoclimatiche dell’ambiente. Tali caratteristiche del vino di base, sono evidentemente condizionate dall’ambiente fertile e fresco caratteristico della sottozona, ricco di ghiaie e di sabbie, e delle forme di allevamento principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Grechetto gentile. Dalle uve prodotte nella media pianura bolognese e nella media pianura modenese posta alla destra del fiume Panaro si possono quindi ottenere vini bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità. La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Sottozona Modena

La sottozona Modena è storicamente caratterizzata alla produzione di vini frizzanti e spumanti.. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 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 bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo. Dalle uve prodotte nella pianura pedemontana e nei rilievi collinari si ottiene un vino strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli denominati “terre argillose delle valli bonificate” si ottiene un vino di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. Anche in questo caso, 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).

La zona geografica delimitata è un’area molto variabile, con caratteristiche che hanno portato a diverse viticolture e all’insediamento di diversi vitigni, specifici per ogni zona.

Il vitigno “Grechetto gentile”, localmente conosciuto anche con il nome Alionziana (cfr. Studio dell’università di Bologna, Prof. Marangoni, 1976), è per circa il 60% localizzato in pianura e il 38% in collina; marginale la montagna (Istat, 2000). I vini rispecchiano le due macrozone viticole dell’Emilia-Romagna, perché la pianura produce vini più freschi e beverini, mentre la collina ha spesso vini più strutturati, eleganti e persistenti all’olfatto e al gusto.

In generale le condizioni d’illuminazione e calore della zona geografica delimitata, in riferimento all’area vitata, permettono alle uve di raggiungere un adeguato grado di maturazione. Le sommatorie termiche più elevate si raggiungono in pianura con 2400 gradi (Indice di Winkler), che decrescono salendo di altitudine.

Nell'area collinare, sono tradizionalmente vitate le aree con le condizioni climatiche migliori, su versanti ben esposti o valli maggiormente protette da correnti di aria fredda, dove si ottengono vini di elevato pregio. Più diffusa la viticoltura collinare nelle province di Bologna e Modena. Ad altitudini più elevate, dove il vigneto è più marginale, con suoli poco profondi, soggetti a intensi fenomeni erosivi, trovano un ambiente particolarmente favorevole vitigni a ciclo breve.

Il clima sub continentale, garantisce una adeguata piovosità durante l'anno, mentre i fenomeni di siccità estiva, sono mitigati in pianura dalla presenza di corsi d'acqua e terreni profondi e da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina, rendendo tali ambienti favorevoli alla coltura della vite. Non mancano fenomeni locali particolari, come ad esempio, in pianura, nei pressi del confine tra la Provincia di Bologna e quella di Ferrara, la presenza di suoli deltilizi e della pianura costiera, con altitudini inferiori al livello del mare, ad idromorfia poco profonda, ma la cui disponibilità idrica del suolo è contrastata da un bilancio idroclimatico molto negativo. In generale comunque, la presenza di elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve, abbinate a terreni prevalentemente sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'alto contenuto in polifenoli, da cui derivano le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini. La viticoltura ed i prodotti enologici variano anche da ovest ad est, secondo la tradizione delle singole zone. L'area di pianura è quella che produce la maggiore quantità di vino e comprende la zona storica emiliana etrusca. Sui colli oltre al Grechetto gentile (Alionzina) frequente nell'area di Bologna, si diffondono molti altri vitigni, internazionali o locali, tra cui si incontrano il Sauvignon, la Spergola, il Montuni, unitamente ai rossi alla base dei vini bordolesi Cabernet e Merlot. Ai confini est dell'area collinare troviamo anche lo storico Sangiovese e l'Albana.

L'importanza della viticoltura di questa area viticola è ufficializzata dall'importante diffusione del vigneto all'interno dell'area delimitata e dalle centinaia di migliaia di ettolitri di vino "Pignoletto" prodotto e commercializzato ogni anno nel mondo.

Articolo 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 Piave n. 24 – 00187 ROMA

Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080

mail: info@valoritalia.it; website www.valoritalia.it.

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, 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 articolo 25, paragrafo 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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

ALLEGATO 1

SOTTOZONA “COLLI D’IMOLA”

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona “Colli d’Imola” è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Colli d’Imola” comprende, in Provincia di Bologna, gli interi territori amministrativi dei comuni di Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese ed la parte collinare dei territori amministrativi dei comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell’Emilia il cui limite a nord è delimitato dalla strada statale n. 9 “Emilia”.

Articolo 3

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 15 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 10,5% vol.
2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%.

Articolo 4

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Colli d’Imola” nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all’art. 3, del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione, presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio amministrativo delle Provincia di Bologna, Modena, Ravenna e Forlì–Cesena.

Articolo 5

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Colli d’Imola”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Pignoletto” sottozona “Colli d’Imola”

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Pignoletto” frizzante sottozona “Colli d’Imola”

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Pignoletto” spumante sottozona “Colli d’Imola”

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

ALLEGATO 2

SOTTOZONA “MODENA”

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona “Modena” è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “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, Zocca tutti in provincia di Modena.

Articolo 3

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 18 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 9,5% vol.

2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%.

Articolo 4

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Modena” nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all’art. 3, del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione, presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento siano effettuate in stabilimenti situati nell’intero territorio amministrativo della Provincia di Modena.

Articolo 5

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Modena”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Pignoletto” sottozona “Modena”

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Pignoletto” frizzante sottozona “Modena”

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Pignoletto” spumante sottozona “Modena”

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

ALLEGATO 3

SOTTOZONA “RENO”

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto”, anche nella tipologia frizzante e spumante, con il riferimento alla sottozona “Reno” è riservata al vino proveniente dalla sottozona omonima e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” sottozona “Reno”, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di seguito riportati:

Provincia di Bologna

Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme, Castel Guelfo di Bologna, Medicina, Ozzano dell’Emilia, Castenaso, Budrio, Granarolo dell’Emilia, Bologna, San Lazzaro di Savena, Bentivoglio, San Giorgio di Piano, San Pietro in Casale, Pieve di Cento, Castel Maggiore, Argelato, Castello d’Argile, Casalecchio di Reno, Calderara di Reno, Sala Bolognese, Zola Predosa, Crespellano, Anzola dell’Emilia, San Giovanni in Persiceto, Sant’Agata Bolognese, Crevalcore e Bazzano.

Provincia di Modena

Ravarino, Nonantola, Castelfranco Emilia, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Spilamberto.

Articolo 3

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 del presente allegato, non deve essere superiore a 18 t/ha ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 9,5% vol.

2. I limiti di resa in uva a ettaro di cui al comma 1 dovranno essere rispettati anche in annate favorevoli, ferma restando la possibilità di un supero di produzione non superiore al 20%.

Articolo 4

Norme per la vinificazione

1 - Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Pignoletto” che riportano il riferimento alla sottozona “Reno” nonché le

operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate rispettivamente nella zona di cui all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione, presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento siano effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio amministrativo delle Province di Reggio Emilia, Modena e Bologna.

Articolo 5

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Pignoletto" sottozona "Reno", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Pignoletto" sottozona "Reno"

colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: fine, caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Pignoletto" frizzante sottozona "Reno"

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Pignoletto" spumante sottozona "Reno"

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.