

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “EMILIA” O “DELL’EMILIA”

Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 10.04.1996	G.U. 100 - 30.04.1996
Modificato con	DM 07.05.1996	G.U. 112 - 15.05.1996
Modificato con	DM 27.10.1998	G.U. 258 - 04.11.1998
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 100 - 02.05.2001
Modificato con	DM 04.08.2005	G.U. 191 - 18.08.2005
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazioni e vini

La indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti parzialmente fermentati e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

La indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» bianchi, rossi e rosati, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

L'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Alionza, Ancellotta o Lancellotta, Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Fortana, Lambrusco, Malvasia di Candia Aromatica, Malbo gentile, Malvasia bianca di Candia, Marzemino, Merlot, Montu', Pignoletto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Trebbiano è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, come di seguito indicati:

Alionza.

Vitigni: Alionza, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

Ancellotta o Lancellotta.

Vitigni: Ancellotta o Lancellotta nella misura minima dell'85%.

Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Barbera.

Vitigni: Barbera, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

Cabernet.

Vitigni: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

Cabernet Sauvignon.

Vitigni: Cabernet Sauvignon nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vigneti idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Cabernet Franc.

Vitigni: Cabernet Franc, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Chardonnay.

Vitigni: Chardonnay, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Fortana.

Vitigni: Fortana, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Lambrusco.

Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Lambrusco vinificato in bianco.

Vitigni: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Le uve devono essere vinificate in bianco.

Malbo Gentile

Vitigni: Malbo Gentile, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Malvasia.

Vitigni: Malvasia di Candia aromatica, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Malvasia bianca.

Vitigni: Malvasia bianca di Candia, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Marzemino.

Marzemino in misura non inferiore all'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Merlot.

Vitigni: Merlot, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Montu'.

Vitigni: Montu', nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Pignoletto.

Vitigni: Pignoletto bolognese, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Pinot grigio.

Vitigni: Pinot grigio, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Pinot bianco.

Vitigni: Pinot bianco, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Pinot nero.

Vitigni: Pinot nero, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Riesling italico.

Vitigni: Riesling italico, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Sangiovese.

Vitigni: Sangiovese, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Sauvignon.

Vitigni: Sauvignon, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

Trebbiano.

Vitigni: Trebbiano romagnolo, Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante, con esclusione dei vitigni Pinot grigio, Pinot nero, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Riesling italico e Sangiovese.

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» con la specificazione del vitigno lambrusco, se immessi al consumo in contenitori di capacità inferiore a 6 litri, possono essere prodotti solo nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», con la specificazione di un vitigno a bacca nera, possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

Per i vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», con o senza il nome del vitigno, nella tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» prodotti nella tipologia frizzante sono soggetti alle disposizioni di cui al decreto ministeriale 29 luglio 2004 (Gazzetta Ufficiale n. 238 del 9 ottobre 2004).

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Ferrara, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia e la parte della provincia di Bologna situata alla sinistra del fiume Sillaro.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale e non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia»: nelle

tipologie bianco, rosso e rosato a tonnellate 29, e per le tipologie con le specificazioni di vitigno a quelle di seguito riportate:

Alionza tonnellate 26;
Ancellotta o Lancellotta tonnellate 26;
Barbera tonnellate 21;
Cabernet tonnellate 21;
Cabernet Franc tonnellate 21;
Cabernet Sauvignon tonnellate 20;
Chardonnay tonnellate 23;
Fortana tonnellate 29;
Lambruschi tonnellate 29;
Malbo Gentile tonnellate 20;
Malvasia di Candia aromatica tonnellate 24;
Malvasia bianca tonnellate 20;
Marzemino tonnellate 20;
Merlot tonnellate 20;
Montu' tonnellate 29;
Pignoletto tonnellate 26;
Pinot bianco tonnellate 26;
Pinot grigio tonnellate 20;
Pinot nero tonnellate 20;
Riesling italico tonnellate 20;
Sangiovese tonnellate 21;
Sauvignon tonnellate 23;
Trebiano tonnellate 29.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» devono assicurare ai vini il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

Bianco 8,50 % vol.;
Rosso 8,50% vol.;
Rosato 8,50% vol.;
Alionza 8,50%;
Ancellotta o Lancellotta 8,50%;
Barbera 8,50%;
Cabernet 8,50%;
Cabernet Franc 8,50%;
Cabernet Sauvignon 8,50%;
Chardonnay 8,50%;
Fortana 8,50%;
Lambrusco 8,50%;
Malbo Gentile 8,50%;
Malvasia di Candia aromatica 8,50%;
Malvasia bianca 8,50%;
Marzemino 8,50%;
Merlot 8,50%;
Montu' 8,50%;
Pignoletto 8,50%;
Pinot bianco 8,50%;
Pinot grigio 8,50%;
Pinot nero 8,50%;
Riesling italico 8,50%;
Sangiovese 8,50%;

Sauvignon 8,50%;
Trebiano 8,50%.

È consentito l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria. Le operazioni di arricchimento da effettuarsi in un'unica fase, devono essere annotate negli appositi registri e documenti e non devono determinare alcun aumento quantitativo del prodotto finito.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino.

Qualora venga superato detto limite, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

È consentita a favore dei vini da tavola ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» l'aggiunta di mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 nella misura non eccedente il limite del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia», o «dell'Emilia» possono essere sottoposti anche ad un periodo di invecchiamento in recipienti di legno.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia», con o senza la specificazione del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

«Emilia» o «dell'Emilia» bianco 10,00%;
«Emilia» o «dell'Emilia» rosso 10,00%;
«Emilia» o «dell'Emilia» rosato 10,00%;
«Emilia» o «dell'Emilia» novello 11,00%;
Alionza 10,00%;
Ancellotta o Lancellotta 10,00%;
Barbera 10,00%;
Cabernet 10,00%;
Cabernet Franc 10,00%;
Cabernet Sauvignon 10,00%;
Chardonnay 10,00%;
Fortana 10,00%;
Lambrusco 10,00%;
Malvasia di Candia aromatica 10,00%;
Malvasia bianca 10,00%;
Malbo Gentile 10,00%;
Marzemino 10,00%;
Merlot 10,00%;
Montu' 10,00%;
Pignoletto 10,00%;
Pinot bianco 10,00%;

Pinot grigio 10,00%;
Pinot nero 10,00%;
Riesling italico 10,00%;
Sangiovese 10,00%;
Sauvignon 10,00%;
Trebbiano 10,00%.

In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Emilia" o "dell'Emilia" presentano le seguenti caratteristiche:

"Emilia" o "dell'Emilia" bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.

"Emilia" o "dell'Emilia" bianco frizzante

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: da secco a dolce, sapido;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.

"Emilia" o "dell'Emilia" rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;

sapore: secco, di buona morbidezza e giusta acidità;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

"Emilia" o "dell'Emilia" rosso frizzante

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

"Emilia" o "dell'Emilia" rosso novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;

sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” rosato frizzante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nella tipologia frizzante)

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; i vini con l’indicazione di vitigno “Malvasia” e “Malvasia bianca” possono presentare note aromatiche più o meno spiccate;

sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

estratto non riduttore minimo: 13,00 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nella tipologia frizzante)

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell’areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

“Emilia” o “dell’Emilia” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera

colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;

sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

acidità totale minima 3.5 g/l

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

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

Articolo 7

Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l'indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Confezionamento

I vini ad indicazione geografica tipica «Emilia» o «dell'Emilia» 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, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica relativa all'indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia", interessa gran parte della regione Emilia-Romagna ad eccezione dell'area sud-orientale, che lambisce il Mare Adriatico.

La zona delimitata, che, a partire dall'estremità ovest, interessa sei provincie, comprende paesaggi molto diversi, ripartiti quasi egualmente tra ambienti di pianura e di rilievo appenninico. Tale zona presenta caratteri di uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l'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 Indicazione Geografica Tipica "EMILIA" 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 m s.l.m., occupa un'area continua dal fiume Po alla costa adriatica, e fino agli ampi fondovalli appenninici, dove si raggiungono quote anche di 150 m s.l.m. Nella piana pedemontana e nella piana alluvionale a crescita verticale, i sedimenti provengono principalmente dai fiumi e torrenti appenninici; sono invece di pertinenza del fiume Po i sedimenti della pianura a meandri e della pianura deltizia.

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 delineazione. Le quote variano da 100 a 2.200 metri, ma il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 600 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, nella zona deltilizia del Po, dove si rende evidente anche l'influenza del mare.

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 (margini appenninici prospiciente la pianura) ad oltre i 2.000 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

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Emilia".

Il vigneto emiliano vanta origini antichissime, essendosi rinvenuti semi di uva risalenti al periodo dell'età del ferro in diverse stazioni terramaricole presenti sul territorio. I Lambruschi sono i vitigni più antichi della regione, sicuramente di origine etrusca e in ogni caso geneticamente più prossimi alla vite selvatica, dalla quale sono stati selezionati

Sul territorio delimitato hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani, influenzati anche dalla presenza di popolazioni celtiche. Ai diversi influssi si deve la diffusione dell'*arbustum gallicum*, forma maritata a tutori vivi, più alta e adatta ad ambienti fertili di pianura, e la *vinea characatae*, forma d'allevamento bassa, di origine greca, idonea per aree collinari. Successivamente diversi autori romani, citano ed elogiano la diffusione della viticoltura emiliana che prospera e dà buoni vini.

Lo sviluppo della viticoltura prosegue durante l'epoca medioevale grazie all'operosità dei villani e dei monaci-agresti della zona. Pier de Crescenzi nel 1300, riporta una trentina di varietà di viti e vini, prodotti in Emilia, dalla pianura ai monti, tra cui il Trebbiano, il Pignoletto ("Pignuolo") e le lambrusche.

Interessante la testimonianza storica di come la viticoltura e i relativi prodotti enologici si siano sviluppati fin dal XIV secolo dalle terre più basse di pianura, alla più alta collina, come cita il Pier de Crescenzi: " *Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla, la quale è molto nera ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero e buono nelle terre umide e acquose, ma né monti e nei luoghi secchi non si rallegra: e questa sopra tutte le altre spezie è eletta a Ferrara: ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera ed ha il granello lungo, e perde anzi la maturità tutte le foglie, e in sapore è agra e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa grappoli rari e vino ottimo e ben servabile. E questa uva non è manicata né dagli uccelli, né da cani, né dagli uomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti de' monti di Bologna.*"

La rinomanza dei vini emiliani si è poi diffusa attraverso i secoli, sia nella produzione di vini frizzanti, che di vini fermi, rossi e bianchi e anche di vini liquorosi o passiti, come emerge da diverse esposizioni internazionali di vini (si citi ad esempio il Catalogo nazionale dell'esposizione italiana del 1861), fino ad approdare ad una ufficializzazione con la nascita delle denominazioni di origine.

Nel 1925, Norberto Marzotto erige un'interessante lista delle uve coltivate nelle diverse provincie emiliane in cui figurano tutte le varietà delle tipologie specificate nell'articolo 2, comprese alcune molto locali come Spergola, Moscato, Fogarina e Termarina; non sono citate varietà internazionali, non considerate dall'autore, ma egualmente diffuse sul territorio.

All'inizio degli anni cinquanta la vitivinicoltura della zona ritrova slancio e vitalità economica grazie ai consistenti e significativi risultati commerciali che hanno reso possibile una larga diffusione dei vini IGT "Emilia" in particolare quelli abbinati ai vitigni "Lambrusco", "Malvasia", "Pignoletto", "Trebiano". Nel 1967, nel territorio considerato, sono approvate tre denominazioni d'origine controllata, che raggiungono la decina nel decennio successivo, a conferma dell'elevata vocazionalità vinicola della zona.

Il 18-11-1995 il decreto ministeriale approva la costituzione dell'IGT "Emilia" o "Dell'Emilia" e altri IGT i cui confini ricadono in parte o completamente all'interno della più ampia indicazione "Emilia".

Il potenziale complessivo viticolo dell'area delimitata è elevato, essendo presenti nel 2000 (Istat) ben 32.427 ha di vite.

La produzione di vino IGT "Emilia" prodotta da questi vigneti è negli anni sempre stata importante. Nel 2009 (Osservatorio ISMEA-Mipaaf), con una produzione di uva di 1,3 milioni di quintali, ottenuta da circa 6.300 ettari, si è affermata come la terza indicazione geografica nazionale per importanza. Predominano i vini rossi sui bianchi

Il fattore umano si rivela essenziale per l'indicazione geografica tipica, in riferimento:

- alla base ampelografica del vigneto: i vitigni sono quelli tradizionalmente coltivati nella zona delimitata, di cui diversi autoctoni dell'area emiliana e diffusi solo localmente;
- alle tecniche agronomiche adottate: le forme d'allevamento, i sestri d'impianto sono quelle storicamente evolutesi 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 G.D.C., il guyot, il sylvoz. La densità d'impianto varia dai 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura ai 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.
- alle pratiche di elaborazione dei vini: tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini rossi e bianchi, fermi o frizzanti per le tipologie consentite dal disciplinare, nonché per la produzione di vini passiti e novelli.

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 tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In generale l'Emilia 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, ma non mancano vini rossi e bianchi fermi importanti, ottenuti per lo più in ambito collinare.

In particolare, tra i vini rossi varietali si distinguono vini tranquilli, equilibrati e fruttati come Cabernet (Cabernet Franc e Sauvignon), Merlot, Pinot nero e Sangiovese, da vini a duplice attitudine, fermo e frizzante, come Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta, Barbera e Perla dei Vivi, da quelli più tipicamente frizzanti, di giusta acidità e profumati, come i vini IGT "Emilia" Lambrusco, Fogarina e Fortana.

Tutti i vini bianchi sono prodotti sia nelle versioni fermo o frizzante, quest'ultima più diffusa, anche con varietà aromatiche come Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco. La tradizionale presenza di bollicine dei vini frizzanti partecipa all'equilibrio gustativo esaltando i profumi varietali.

I vini bianchi, sia da vitigni internazionali, come il Sauvignon o Chardonnay, che regionali o locali, come il Pignoletto o il Montù, manifestano adeguati livelli di acidità, anche malica, che esaltano i profumi varietali.

D'interesse la sapidità e la struttura manifestata nelle aree più vocate, soprattutto collinari, dove si possono ottenere vini più strutturati e anche vini passiti, tradizionali della zona.

Nelle versioni novello dei vini IGT "Emilia", i sentori legati alla macerazione carbonica delle uve, si legano ai caratteri sensoriali del vitigno e all'ambiente di coltivazione.

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 vigneto "Emilia" è per circa il 60% localizzato in di 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 2.400 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 Piacenza, Parma e Bologna.

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.

Nell'area di pianura trovano le condizioni migliori varietà a maggiore richiesta di calore, come i lambruschi, più diffusi nella parte centrale della regione, soprattutto nelle province di Reggio Emilia e Modena, mentre l'area di margine e di basso Appennino, dove si incontrano i primi rilievi collinari e le prime vallate, trovano le condizioni ideali un ampio gruppo di vitigni, da bianchi a rossi, sia per la produzione di vini fermi che frizzanti, o anche passiti. Qui il carattere climatico continentale è attenuato da una maggiore ventosità e precipitazioni, e i versanti e relativi suoli, più eterogenei, sono scelti in base al tipo di prodotto desiderato.

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 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 questo ambiente è tradizionalmente diffusa la varietà Fortana.

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 dei Lambruschi, una zona coltivata a Trebbiano e un'area particolare della provincia di Ferrara, nei pressi della costa, dove predomina la Fortana. Nei colli, procedendo da ovest verso est, si incontra la tradizione viticola greco romana dei colli di Piacenza, a cui sono legati i vitigni Barbera, Croatina, e la tradizionale Malvasia di Candia aromatica che raggiunge l'area delle colline di Parma e Reggio Emilia. Sui colli si diffondono molti altri vitigni, internazionali o locali, tra cui si incontrano il Sauvignon, la Spergola, il Montuni e il Pignoletto,

quest'ultimo molto diffuso nell'area di Bologna, 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 "Emilia" prodotto e commercializzato ogni anno nel mondo.

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Dipartimento dell'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agro-Alimentari
Via Quintino Sella, 42 - 00187 - Roma
Telefono: 064824047 | 064884467
Fax: 06486737
E-Mail: icqrf.dipartimento@pec.politicheagricole.gov.it

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).