

Disciplinare di produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Emilia” o “dell’Emilia”

Approvato con Decreto Ministeriale del 04/08/2005 (GU n.191 del 18/08/2005)

Art. 1.

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.

Art. 2.

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.

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:

- “Emilia” o “dell’Emilia” Alionza:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Ancellotta o Lancellotta:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Barbera:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet sauvignon:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet franc:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Fortana:
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%.



- “Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco:
Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco gasparossa, 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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Lambrusco bianco:
Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco gasparossa, 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.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Malbo Gentile:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia:
Malvasia di Candia aromatica, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca bianca non aromatiche idonee alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia bianca:
Malvasia bianca, 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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” 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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Merlot:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Montu’:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Pignoletto:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Pinot grigio:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Pinot bianco:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Pinot nero:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Riesling italico:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Sangiovese:
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%.



- “Emilia” o “dell’Emilia” Sauvignon:
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%.
- “Emilia” o “dell’Emilia” Trebbiano:
Trebbiano o 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).

Art. 3.

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.

Art. 4.

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, è già comprensiva dell'aumento del 20% previsto dal decreto ministeriale 2 agosto 1996, art. 1, comma 1 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:

- “Emilia” o “dell’Emilia” Alionza 26 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Ancellotta o Lancellotta 26 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Barbera 21 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet 21 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet franc 21 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Cabernet sauvignon 20 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Chardonnay 23 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Fortana 29 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Lambruschi 29 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Malbo gentile 20 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia di Candia aromatica 24 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Malvasia bianca 20 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Marzemino 20 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Merlot 20 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Montu' 29 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Pignoletto 26 t;
- “Emilia” o “dell’Emilia” Pinot bianco 26 t;



- "Emilia" o "dell'Emilia" Pinot grigio 20 t;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pinot nero 20 t;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Riesling italico 20 t;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Sangiovese 21 t;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Sauvignon 23 t;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Trebbiano 29 t.

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:

- "Emilia" o "dell'Emilia" bianco 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" rosso 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" rosato 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Alionza 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Ancellotta o Lancellotta 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Barbera 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Cabernet 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Cabernet franc 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Cabernet sauvignon 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Chardonnay 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Fortana 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Lambrusco 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Malbo gentile 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Malvasia di Candia aromatica 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Malvasia bianca 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Marzemino 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Merlot 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Montu' 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pignoletto 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pinot bianco 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pinot grigio 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pinot nero 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Riesling italico 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Sangiovese 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Sauvignon 8,50% vol.;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Trebbiano 8,50% vol.

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.

Art. 5.

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

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

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

È consentito a favore dei vini da tavola ad indicazione geografica tipica "Emilia" o "dell'Emilia" il taglio con 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% vol.



Art. 6.

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% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" rosso 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" rosato 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" novello 11,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Alionza 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Ancellotta o Lancellotta 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Barbera 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Cabernet 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Cabernet franc 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Cabernet sauvignon 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Chardonnay 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Fortana 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Lambrusco 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Malvasia di Candia aromatica 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Malvasia bianca 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Malbo gentile 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Marzemino 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Merlot 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Montu' 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pignoletto 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pinot bianco 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pinot grigio 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Pinot nero 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Riesling italico 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Sangiovese 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Sauvignon 10,00% vol;
- "Emilia" o "dell'Emilia" Trebbiano 10,00% vol.

Art. 7.

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.

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.

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

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, 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 negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, 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.

