



*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

DIQPAI  
DGPQAI – Uff. Pqai IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI  
“CASTELFRANCO EMILIA”**

Approvato con come Bianco di Castelfranco Emilia	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 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. UE di esecuzione N. 2023/1406 del 28.06.2023 (modifica Non Minore ai sensi art. 61 Reg. UE n.2019/33) anche con variazione del nome da Bianco di Castelfranco Emilia In Castelfranco Emilia.		GUUE n. L170 - 5.7.2023 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1**  
**Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

- Bianco, anche frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Moscato, anche frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;
  - Trebbiano, anche frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato;
- con la specificazione di due dei seguenti vitigni: Trebbiano e Moscato e viceversa, anche frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato.

## **Articolo 2**

### **Base ampelografica**

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” tipologia “Bianco” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Montù in percentuale non inferiore al 60%.

Possono concorrere uve a bacca bianca provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 40% iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 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 “Castelfranco Emilia” con la specificazione del vitigno deve essere ottenuta da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale per almeno l’85% dal corrispondente vitigno:

- “Castelfranco Emilia” Moscato:

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

- “Castelfranco Emilia” Trebbiano:

vitigni: Trebbiano - varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna 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%.

## **Articolo 3**

### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati e atti a essere designati con l’indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni: Anzola Dell’Emilia, Argelato, Bologna, Calderara di Reno, Crevalcore, Sala Bolognese, San Giovanni Persiceto, S. Agata Bolognese, Zola Predosa e le frazioni di Bazzano e Crespellano del Comune di Valsamoggia nella Provincia di Bologna, e dei comuni di: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine, Nonantola, Ravarino, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro e Spilamberto, nella provincia di Modena.

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini e i mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” non deve essere superiore a tonnellate 29 per la tipologia Bianco, e per le tipologie con le specificazioni di vitigno a quelle di seguito riportate:

- Moscato: tonnellate 26
- Trebbiano: tonnellate 29

Le uve destinate alla produzione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore può essere ridotto dello 0,5% vol.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia”, l’elaborazione, la presa di spuma delle tipologie frizzante, così come definita dalla pertinente normativa dell’Unione europea, devono avvenire all’interno del territorio delimitato all’art. 3 del presente disciplinare.

Tuttavia, conformemente alla deroga prevista dalla citata normativa dell’Unione europea, è consentito che tali operazioni possano essere effettuate anche nell’ambito dell’intero territorio della regione Emilia-Romagna.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all’80%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l’indicazione geografica tipica.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini e i mosti parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” all’atto dell’immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

“Castelfranco Emilia” Bianco  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, delicato;  
sapore: da secco a dolce, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Bianco Frizzante  
spuma: fine ed evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, delicato;  
sapore: da secco a dolce, sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Bianco mosto di uve parzialmente fermentato  
spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, delicato;  
sapore: dolce, sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra 1% vol e 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Moscato

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole delicato caratteristico;  
sapore: da secco a dolce, caratteristico aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Moscato Frizzante  
spuma: fine ed evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole delicato caratteristico;  
sapore: da secco a dolce, caratteristico aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Moscato mosto di uve parzialmente fermentato  
spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, delicato, caratteristico;  
sapore: dolce, caratteristico, aromatico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;  
titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra 1% vol e 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Trebbiano  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole caratteristico;  
sapore: da secco a dolce armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia” Trebbiano frizzante  
spuma: fine ed evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole caratteristico;  
sapore: da secco a dolce sapido armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Castelfranco Emilia Trebbiano” mosto di uve parzialmente fermentato  
spuma: vivace, evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: dolce, sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra 1% vol e 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” con la specificazione di due vitigni Trebbiano e Moscato e viceversa anche frizzante, all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le caratteristiche sopra specificate, proprie dei corrispondenti vitigni.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

All'indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, 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 e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione e presentazione dei vini “Castelfranco Emilia”, anche nelle tipologie frizzante, il riferimento al nome di due vitigni indicati all'articolo 1 è consentito, conformemente alle vigenti norme comunitarie, a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro in vigneto in coltura specializzata in ambito aziendale di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dal presente disciplinare;
- il titolo alcolometrico naturale minimo delle uve ottenuto da ciascuno dei due vitigni non deve essere inferiore al corrispondente limite fissato dal presente disciplinare;
- il titolo alcolometrico totale minimo del vino e del mosto parzialmente fermentato ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni, al limite più elevato di essi.
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a indicazione geografica tipica “Castelfranco Emilia” qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura prevista dalla normativa vigente. Per le tipologie frizzanti e per il mosto di uve parzialmente fermentato è consentito l'uso del tappo “a fungo”, a condizione che l'eventuale capsula di copertura del tappo “a fungo” non superi l'altezza di 7 cm.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### ***A) Informazioni sulla zona geografica.***

##### **1. Fattori pedoclimatici e colturali rilevanti per il legame**

La zona di produzione dei vini “Castelfranco Emilia” si estende nella media pianura delle province di Bologna e di Modena posta al centro della regione emiliana ed ha tutte le caratteristiche climatiche della

valle Padana. La speciale posizione della pianura ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termopluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale.

I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica e alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. La media ponderata annuale delle precipitazioni è di 925 mm che sono così distribuite: inverno 23%, primavera 26%, estate 18%, autunno 33%.

I terreni della media pianura di Bologna e di Modena hanno una origine geologica alluvionale di riporto con pendenze piane con una composizione chimica che presenta una buona disponibilità di azoto totale (N) e dove l'elemento potassio (K) prevale sul fosforo (P).

I suoli dei terreni della media pianura bolognese e quelli della media pianura modenese posti alla destra del fiume Panaro hanno una composizione fisico meccanica di medio impasto tendente all'argilloso; è frequente la presenza di ghiaie negli orizzonti superficiali o profondi dovute ai sedimenti fluviali dell'ultimo millennio. La disponibilità di acqua è assicurata dalla presenza dei corsi d'acqua (fiume Panaro, torrente Samoggia ed altri torrenti minori) che discendono dagli Appennini e da una buona presenza di acqua nel sottosuolo.

L'ambiente pedoclimatico della media pianura modenese e bolognese, sopra descritto, favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone speronato e il G.D.C. con una densità d'impianto di 1.500-2.800 ceppi/ettaro. I portainnesti più utilizzati sono Kober 5BB, Berlandieri x Riparia, 420A.

Queste caratteristiche pedoclimatiche e colturali sono uniformi in tutto il territorio pianeggiante e pedecollinare delle Province di Bologna e Modena dove la fertilità dei terreni e la disponibilità di potassio (K), notoriamente legato al processo di accumulo degli zuccheri nell'acino, e le forme di allevamento adottate dai viticoltori, assicurano una ottimale maturazione delle uve. Tali circostanze rendono la zona di produzione dei vini "Castelfranco Emilia" omogenea sotto il profilo agricolo ed incidono in modo determinante sulla produzione delle uve bianche prodotte, le quali presentano un adeguato contenuto zuccherino, una buona acidità con evidenti note floreali e fruttate; fattori che valorizzano le caratteristiche organolettiche proprie delle varietà di uva prevalenti che poi si ritrovano nei vini da esse ottenuti.

## **2. Fattori umani e storici rilevanti per il legame**

La civiltà del vino è talmente compenetrata dalle vicende storiche, di costume e culturale dell'ambiente la straordinaria capacità di mantenere i confini e l'identità del territorio da dove un vino ha avuto origine e fama.

Il territorio di Castelfranco Emilia nella media pianura delle province di Bologna e di Modena segnava il confine tra città storicamente rivali: Bologna per l'appartenenza allo Stato Pontificio e Modena capitale di un piccolo ducato legato ai casa reale d'Asburgo Lorena.

Chi appena più di un secolo fa si recava da Modena a Bologna una volta attraversato il fiume Panaro al ponte di Sant'Ambrogio trovava appunto il confine con lo Stato Pontificio e i vigneti allevati con i vitigni lambrusco lasciavano spazio ai vigneti con varietà di uve a bacca bianca (montù, trebbiano, albana) con prevalenza del montù. Con la comparsa dei primi saggi ampelografici compare l'antichissima tradizione del vino bianco della zona di "Castelfranco Emilia" un tempo città fortificata bolognese passata nel 1929 al territorio modenese. Compare subito anche il vitigno "montù" che nel 1823 viene individuato dall'Acerbi con il sinonimo di "montonego" come vitigno presente nei dintorni di Bologna. Altre menzioni sono state riportate nel "saggio di ampelografia universale" di Giuseppe dei Conti di Rovasenda. Domizio Cavazza nel testo "viticoltura" scrive della presenza del vitigno "montù" nella

pianura tra Modena e Bologna e cita il vino bianco asciutto, sapido, piacevolissimo, per lo più ottenuto mescolando uve “montù” assieme ad altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona, come l’albana e il trebbiano. Anche nel testo “uve da vino” di Norberto Marzotto si cita il “montù” coltivato con altre varietà a bacca bianca quali: albana, alionza, forcello, trebbiano e altre.

L’incidenza dei fattori umani è riferita in particolare alla attività degli agricoltori e degli vinificatori operanti nel territorio che con le loro competenze, evolute nel tempo sia in campo agronomico che in quello enologico, hanno saputo affermare sul mercato i vini “Castelfranco Emilia”.

Queste attività trovano riscontro negli aspetti tecnico produttivi riportati nel disciplinare di produzione:

- le basi ampelografiche dei vigneti sono costituite da un vitigno prevalente moderatamente aromatico o aromatico secondo la tipologia (Montù, Moscato e Trebbiano) con la concorrenza secondaria di altre uve a bacca bianca tradizionalmente coltivate nella zona;
- le forme di allevamento sopra descritte si basano su sistemi a spalliera a cordone singolo o doppio, ideali per mantenere in equilibrio la produzione con le caratteristiche pedoclimatiche del territorio;
- le pratiche relative all’elaborazione dei vini, tradizionalmente consolidate, leali e costanti, fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave. Le operazioni di arricchimento sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

### ***B) Informazioni sulla qualità specifica dei prodotti attribuibili all’origine geografica e al legame causale delle specifiche qualità con la zona geografica***

Dalle uve bianche prodotte nel territorio “Castelfranco Emilia” si ottengono vini di colore giallo paglierino, di buona acidità, di grado alcolico contenuto e con evidenti sentori floreali e fruttati propri dei vitigni prevalenti di ciascuna tipologia.

Si tratta di vini di pronta beva, non adatti all’invecchiamento, per i quali è consigliato il consumo entro l’anno successivo alla produzione per apprezzarne al meglio le specifiche caratteristiche organolettiche.

I prodotti “Castelfranco Emilia” nella categoria “Vino” (tipologie “Bianco”, “Moscato” e “Trebbiano”) si presentano di colore giallo paglierino più o meno intenso con evidenti profumi floreali riconducibili ai vitigni prevalenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono all’equilibrio gustativo. Al gusto risultano strutturati e sapidi, con un contenuto alcolico moderato e una nota acida decisa ma non troppo accentuata. Sono presentati con tenore di zucchero residuo da secco a dolce. Sono vini di pronta beva da consumare entro l’anno successivo alla produzione, adatti all’abbinamento con primi piatti e portate di carni bianche o pesce.

I prodotti “Castelfranco Emilia” nella categoria "Vino frizzante" (tipologie “Bianco”, "Moscato" e "Trebbiano") trovano origine nella storia enologica della Regione Emilia-Romagna che è caratterizzata dalla produzione di “vini frizzanti”. Anche il territorio di produzione dei vini “Castelfranco Emilia” non si discosta da questa tradizione. I vini “Castelfranco Emilia” presentati nella versione “vino frizzante” raccolgono un grande apprezzamento presso i consumatori e garantiscono un buon riscontro economico per i produttori.

La produzione dei “vini frizzanti” è incentrata sulla pratica della rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) o in bottiglia per ottenere vini frizzanti che presentano una sovrappressione dovuta ad anidride carbonica di fermentazione.

I vini frizzanti si presentano di colore giallo paglierino, di buona acidità, di grado alcolico moderato. La spuma, ottenuta mediante rifermentazione in autoclave o fermentazione in bottiglia, è fine, persistente ed evanescente ed esalta le note aromatiche floreali e fruttate proprie dei vitigni prevalenti di ciascuna tipologia. Si tratta di vini frizzanti di pronta beva da consumare entro l’anno successivo alla produzione.

I prodotti “Castelfranco Emilia” nella categoria "Mosto parzialmente fermentato" (tipologie “Bianco”, "Moscato" e "Trebbiano") si sono affermati da subito, assieme alla versione “vino frizzante”. Si tratta di

una versione particolarmente dolce ed effervescente che ora si identifica nella categoria “Mosto parzialmente fermentato”.

Le tipologie “mosto parzialmente fermentato” vengono prodotte mediante rifermentazione in autoclave di mosti o mosti parzialmente fermentati e presentano, pertanto, una rilevante sovrappressione dovuta ad anidride carbonica di fermentazione.

Questi prodotti sono caratterizzati da un colore giallo paglierino, una buona acidità, un titolo alcolico effettivo ridotto ed un notevole residuo zuccherino, proprio dei “mosti parzialmente fermentati”. All’olfatto esprimono evidenti profumi floreali e fruttati dovuti ai vitigni prevalenti di ciascuna tipologia. La spuma è fine ed evanescente. Anche in questo caso si tratta di prodotti di pronta beva il cui consumo è consigliato entro l’anno successivo alla produzione.

***C) descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).***

L’origine della denominazione “Castelfranco Emilia” è sicuramente nota alla fine del 1800 grazie all’attività dello stabilimento enologico “Vini vedova Bini” famosa per la produzione di vini bianchi base spumante, vini da tavola, vermouth, liquori.

La metodologia produttiva consiste in un uvaggio di uve a bacca bianca con prevalenza di quelle ottenute dal vitigno “montù”. I consistenti e significativi risultati commerciali, consolidatisi in oltre un secolo di attività, hanno reso i vini “Castelfranco Emilia” rappresentativi e qualificati nel panorama dell’enologia emiliana al punto che per la loro fama commerciale venivano quotati nei mercuriali pubblicati dalle Borse merci di Bologna e di Modena. I vini IGP Castelfranco Emilia non sono adatti all’invecchiamento ma esprimono il meglio delle loro caratteristiche quando sono ancora giovani, pertanto, ne è consigliato il consumo entro l’anno successivo alla produzione.

L’introduzione tecnologica nella trasformazione del prodotto unitamente alla potenzialità produttiva dei terreni hanno creato i presupposti della omogenea diffusione della viticoltura: ai primi del ‘900 sono state costituite nel territorio tre cantine sociali per la trasformazione del prodotto agricolo e molte imprese viticole si sono attrezzate per la trasformazione, l’elaborazione e il confezionamento per commercializzare direttamente i vini IGP “Castelfranco Emilia”. Ora il sistema produttivo è incentrato su cantine private e grandi gruppi cooperativi con stabilimenti nelle Province di Bologna, Modena e Reggio Emilia.

In conclusione, il legame dei vini “Castelfranco Emilia” con la zona geografica e la loro qualità specifica è il risultato dell’interazione dei fattori naturali ed antropici descritti alla lettera A) con i fattori umani espressi alla lettera B), attribuibili essenzialmente alla loro origine geografica, in relazione al livello qualitativo e alla notorietà che tali vini riscuotono sul mercato nazionale.

**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 Venti Settembre, 98 – 00185 ROMA

Telefono 0039 06 4543 7975

Mail [info@valoritalia.it](mailto:info@valoritalia.it)

La Società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, ai sensi dell’articolo 64 della legge 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco



dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

## ALLEGATO 1

### ELENCO DELLE VARIETA' DI VITE PER UVA DA VINO IDONEE ALLA COLTIVAZIONE NELLA REGIONE EMILIA- ROMAGNA

<b>CODICE</b>	<b>VITIGNO</b>	<b>COLORE UVA</b>	<b>SINONIMI /OMONIMI</b>	<b>CLASSIFICAZIONE</b>
4	Albana B.	Bianco		IDONEO
849	Albana Rosa RS.	Rosa		IDONEO
10	Alicante N.	Nero	Cannonao N., Garnacha tinta N., Granaccia N., Grenache N., Tocai Rosso N.	IDONEO
315	Alionza B.	Bianco		IDONEO
12	Ancellotta N.	Nero	Lancellotta	IDONEO
19	Barbera N.	Nero		IDONEO
24	Bervedino B.	Bianco		IDONEO
25	Biancame B.	Bianco		IDONEO
32	Bombino bianco B.	Bianco	Bombino	IDONEO
35	Bonarda N.	Nero		IDONEO
42	Cabernet franc N.	Nero	Cabernet	IDONEO
43	Cabernet Sauvignon N.	Nero	Cabernet	IDONEO
50	Canina nera N.	Nero	Canina	IDONEO
378	Centesimino N.	Nero		IDONEO
298	Chardonnay B.	Bianco		IDONEO
62	Ciliegiolo N.	Nero		IDONEO
447	Cornacchia N.	Nero		IDONEO
71	Croatina N.	Nero	Bonarda (ai soli fini designazione DOP Colli Piacentini)	IDONEO

<b>CODICE</b>	<b>VITIGNO</b>	<b>COLORE UVA</b>	<b>SINONIMI /OMONIMI</b>	<b>CLASSIFICAZIONE</b>
73	Dolcetto N.	Nero		IDONEO
77	Durella	Bianco		IDONEO
338	Ervi N.	Nero		IDONEO
420	Famoso B.	Bianco		IDONEO
850	Festasio N.	Nero		IDONEO
81	Fiano B.	Bianco		IDONEO
393	Fogarina N.	Nero		IDONEO
84	Fortana N.	Nero	Uva d'oro	IDONEO
91	Gamay N.	Nero		IDONEO
92	Garganega B.	Bianco	Garganego	IDONEO
104	Groppello gentile N.	Nero	Groppello	IDONEO
114	Lambrusco a foglia frastagliata N.	Nero	Enantio N. Lambrusco	IDONEO
404	Lambrusco Barghi N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
451	Lambrusco Benetti N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
851	Lambrusco del Pellegrino N.	Nero		IDONEO
115	Lambrusco di Sorbara N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
116	Lambrusco Grasparossa N.	Nero	Lambrusco, Groppello- Grasparossa	IDONEO
117	Lambrusco Maestri N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
118	Lambrusco Marani N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
119	Lambrusco Montericco N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
360	Lambrusco oliva N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
120	Lambrusco salamino N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
121	Lambrusco viadanese N.	Nero	Lambrusco	IDONEO
452	Lanzesa B.	Bianco		IDONEO

<b>CODICE</b>	<b>VITIGNO</b>	<b>COLORE UVA</b>	<b>SINONIMI /OMONIMI</b>	<b>CLASSIFICAZIONE</b>
333	Malbo gentile N.	Nero		IDONEO
131	Malvasia bianca di Candia B.	Bianco	Malvasia	IDONEO
279	Malvasia di Candia aromatica B.	Bianco	Malvasia	IDONEO
138	Malvasia istriana B.	Bianco	Malvasia	IDONEO
318	Malvasia rosa R.	Rosa		IDONEO
299	Manzoni Bianco B.	Bianco	Incrocio Manzoni 6.0.13 B.	IDONEO
319	Marsanne B.	Bianco		IDONEO
144	Marzemino N.	Nero	Berzamino, Berzemino	IDONEO
339	Melara B.	Bianco		IDONEO
400	Merlese N.	Nero		IDONEO
146	Merlot N.	Nero		IDONEO
150	Montepulciano N.	Nero		IDONEO
152	Montù B.	Bianco	Montuni	IDONEO
153	Moscato bianco B.	Bianco	Moscato	IDONEO
157	Mostosa B.	Bianco		IDONEO
158	Müller Thurgau B.	Bianco		IDONEO
162	Negretto N.	Nero		IDONEO
177	Ortrugo B.	Bianco		IDONEO
853	Passeretta B.	Bianco		IDONEO
456	Pelagos N.	Nero		IDONEO
394	Perla dei vivi N.	Nero		IDONEO
335	Petit verdot N.	Nero		IDONEO
300	Pignoletto B.	Bianco	Alionzina, Grechetto gentile	IDONEO
193	Pinot bianco B.	Bianco	Pinot (solo per designazione vini)	IDONEO

<b>CODICE</b>	<b>VITIGNO</b>	<b>COLORE UVA</b>	<b>SINONIMI /OMONIMI</b>	<b>CLASSIFICAZIONE</b>
			spumanti)	
194	Pinot grigio G.	Grigio	Pinot (solo per designazione vini spumanti)	IDONEO
195	Pinot nero N.	Nero	Pinot (solo per designazione vini spumanti)	IDONEO
204	Raboso veronese N.	Nero	Raboso	IDONEO
301	Rebo N.	Nero		IDONEO
205	Refosco dal Peduncolo Rosso N.	Nero	Refosco	IDONEO
210	Riesling renano B.	Bianco	Riesling	IDONEO
209	Riesling italico B.	Bianco	Riesling	IDONEO
431	Ruggine B.	Bianco		IDONEO
218	Sangiovese N.	Nero		IDONEO
340	Santa Maria B.	Bianco		IDONEO
221	Sauvignon B.	Bianco		IDONEO
458	Scarsafoglia B.	Bianco		IDONEO
228	Sgavetta N.	Nero		IDONEO
364	Spergola B.	Bianco		IDONEO
231	Syrah N.	Nero		IDONEO
395	Termarina N.	Nero		IDONEO
233	Terrano N.	Nero	Lambrusco dal peduncolo rosso	IDONEO
235	Tocai friulano B.	Bianco		IDONEO
238	Traminer aromatico	Rosa		IDONEO
434	Trebbianina B.	Bianco		IDONEO
241	Trebbiano modenese B.	Bianco	Trebbiano	IDONEO
242	Trebbiano romagnolo B.	Bianco	Trebbiano	IDONEO

<b>CODICE</b>	<b>VITIGNO</b>	<b>COLORE UVA</b>	<b>SINONIMI /OMONIMI</b>	<b>CLASSIFICAZIONE</b>
244	Trebbiano toscano B.	Bianco	Trebbiano	IDONEO
435	Uva del Fantini N.	Nero		IDONEO
436	Uva del Tundè N.	Nero		IDONEO
357	Uva Longanesi N.	Nero		IDONEO
249	Uva tosca N.	Nero		IDONEO
251	Verdea B.	Bianco		IDONEO
254	Verdicchio bianco B.	Bianco	Trebbiano di Lugana B., Trebbiano di Soave B.	IDONEO
437	Vernaccina B.	Bianco		IDONEO
438	Verruccese N.	Nero		IDONEO