



*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. 64417

Provvedimento 28 agosto 2014 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Colli Bolognesi Classico Pignoletto” in “Colli Bolognesi Pignoletto” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

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 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 D.lgs. n. 61/2010;

VISTO il D.M. 8.11.2010 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 278 del 27.11.2010, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Classico Pignoletto", ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il D.M. 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Mipaaf – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, con il quale è stato approvato il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Classico Pignoletto", così come consolidato 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;

VISTO il D.M. 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata in data 2 ottobre 2013, tramite la Regione Emilia–Romagna, dal Consorzio Vini Colli Bolognesi, con sede in Monteveglio (BO), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Colli Bolognesi Classico Pignoletto" in "Colli Bolognesi Pignoletto", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *octodecies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'articolo 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'articolo 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 16 aprile 2014 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 127 del 4 giugno 2014;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione non sono pervenute istanze, contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione

della DOP dei vini “Colli Bolognesi Pignoletto”, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

DISPONE

ai sensi dell’articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell’allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Colli Bolognesi Classico Pignoletto” in “Colli Bolognesi Pignoletto”, da ultimo consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 richiamato in premessa, e della relativa modifica al documento unico;

2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 28/08/2014

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

- A) **Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Colli Bolognesi Classico Pignoletto” in “Colli Bolognesi Pignoletto”, approvato con il D.M. 30 novembre 2011.**

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)

Articolo 1

Denominazione e viniTipologie

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi ~~Classico~~-Pignoletto” è riservata ai ~~vino~~-vini che ~~risponde~~-rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti ~~dal~~-nel presente disciplinare di produzione-, per le seguenti tipologie:

- “Colli Bolognesi Pignoletto” frizzante;
- “Colli Bolognesi Pignoletto” spumante;
- “Colli Bolognesi Pignoletto” superiore;
- “Colli Bolognesi Pignoletto” superiore accompagnata dalla specificazione “Classico”.

2. La specificazione “Classico” è riservata al vino tranquillo “Colli Bolognesi Pignoletto” con menzione "superiore", ottenuto da uve raccolte nella tradizionale zona di origine più antica di cui all'art. 3, comma 2.

Articolo 2

Base ampelografica

1. Il ~~vino~~-vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi ~~Classico~~ Pignoletto” di cui all'art. 1 ~~deve~~-devono essere ~~ottenuto~~-ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti ~~dal vitigno Grechetto gentile (localmente conosciuto con il nome Alionzina)~~ per almeno il ~~95~~5% ~~dal vitigno Pignoletto~~.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni ~~a bacca di colore analogo~~ idonei alla coltivazione, ~~non aromatici~~, nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del ~~15~~%; ~~in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.~~

2. Il vino “Colli Bolognesi Pignoletto” accompagnato dalla specificazione “Classico” deve essere ottenuto da uve e provenienti da vigneti costituiti per almeno il 95% dal vitigno Grechetto gentile (localmente conosciuto con il nome Alionzina).

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione, non aromatici, 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

1. La zona di produzione ~~delle uve atte alla produzione dei~~ ~~del~~ ~~vino~~-vini della denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi ~~Classico~~-Pignoletto”, ~~ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata “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.~~

~~- in provincia di Bologna, l'intero territorio dei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio;~~

~~- in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.~~

~~Tale zona è così 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 Monteveglio; 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.~~

Tale zona è così delimitata: partendo dalla località Olmetello, al km 100,600 della via Emilia (strada statale n. 9), il limite segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbecca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbecca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con il confine provinciale tra Bologna e Modena e proseguendo sempre sulla statale n. 569 verso sud-ovest attraversa Doccia e giunto in prossimità del km 27.800 segue verso nord il fosso affluente del fiume Panaro fino alla confluenza, risale per breve tratto il Panaro verso ovest ed alla affluenza del rio Castiglione risale questo corso d'acqua in direzione sud sino ad incrociare il confine comunale di Savignano sul Panaro, prosegue lungo tale confine in direzione est fino ad incrociare quello della provincia di Bologna in prossimità di c.la Colomba. Segue quindi il confine provinciale tra Bologna e Modena in direzione sud ed in prossimità di Serra Bertone prosegue in direzione est per il confine meridionale di Savigno sino ad incrociare poi quello del comune di Marzabotto e quindi segue verso il confine meridionale di quest'ultimo comune fino a raggiungere quello di Sasso Marconi sulla galleria del M. Adone, prosegue lungo questa in direzione nord-est ed all'incrocio con quello di Pianoro, in prossimità di M. dei Frati, segue il confine di quest'ultimo in direzione est raggiungendo quello di Monterenzio ed in prossimità di Quinzano segue verso nord-est il sentiero che passando per le quote 422 e 392 raggiunge la strada per borgo di Bisano in prossimità di Cà dei Maestri segue poi tale strada in direzione nord sino ad incrociare il confine comunale tra Monterenzio ed Ozzano Emilia, in prossimità di località S. Chierico, segue questo verso nord, raggiunge quello di S. Lazzaro in prossimità di San Salvatore di Casola e quindi lungo il confine di S. Lazzaro di Savena verso nord raggiunge la via Emilia (strada statale n. 9) da cui è iniziata la delimitazione.

2. La zona di produzione delle uve per la produzione del vino della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore accompagnata dalla specificazione "Classico", di cui all'art. 1, comma 2, 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 è così 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 Monteveglio; 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, 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

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione ~~del-dei vino-vini~~ a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi ~~Classico~~-Pignoletto" devono essere quelle ~~tipiche tradizionali~~ della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ~~ed al-ai vino-vini~~ 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.~~

2. I sesti di impianto, ~~ed 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-dei vino-vini~~. Sono consentite solo le forme di allevamento a spalliera e cortina semplice o doppia cortina, con esclusione in ogni caso delle forme a raggi.

3. È ~~esclusa-vietata~~ ogni pratica di forzatura; ~~ed~~ è ~~ammessa-consentita~~ l'irrigazione di soccorso.

4. Fatti salvi i vigneti esistenti alla data di approvazione del presente disciplinare, che possono pertanto essere iscritti al relativo Schedario se in possesso dei requisiti sopraindicati, ~~Per~~ 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 densità minima di ceppi per ettaro deve essere di almeno 2500 viti.

5. La ~~resa-produzione~~ massima di uva per ettaro ~~di vigneto in coltura specializzata per la dei vigneti destinati alla~~ produzione ~~del-dei vino-vini~~ a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi ~~Classico~~-Pignoletto" ~~deve essere di 9 t.~~ ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo, devono essere i seguenti:

<u>Produzione massima</u>	<u>Titolo alcolometrico</u>
<u>(t/ha)</u>	<u>vol. naturale minimo</u>

<u>“Colli Bolognesi Pignoletto” frizzante</u>	<u>12</u>	<u>10</u>
<u>“Colli Bolognesi Pignoletto” spumante</u>	<u>12</u>	<u>9,5</u>
<u>“Colli Bolognesi Pignoletto” superiore</u>	<u>11</u>	<u>11</u>
<u>“Colli Bolognesi Pignoletto” Classico Superiore</u>	<u>9</u>	<u>12</u>

6. La resa massima di uve in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata.

7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione ~~del dei vino vini~~ a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi ~~Classico~~ Pignoletto” devono essere riportati ~~nei nel limiti limite~~ di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% ~~il limiti limite medesimo, medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.~~ Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutte le uve prodotte. Tale supero potrà essere impiegato per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Pignoletto” o dei vini IGT di ricaduta, se ne possiede le caratteristiche.

~~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.~~

8. In caso di annata sfavorevole, se 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.

9. 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 5, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

10. Nell’ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Emilia Romagna, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro 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 9.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” devono essere effettuate nella zona di cui all’art. 3, punto 1.

3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, unicamente per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” nelle tipologie “frizzante” e “spumante”, di cui all’art. 1, comma 1, è consentito che le operazioni di presa di spuma, facenti parte del processo di vinificazione, siano effettuate in stabilimenti situati nel

territorio amministrativo del Comune di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena.

4. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 3, punto 1, per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli.

5. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, unicamente per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" nelle tipologie "frizzante" e "spumante", di cui all'art. 1, comma 1, è consentito che le operazioni di imbottigliamento siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo del Comune di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena.

6. La resa massima dell'uva in vino finito per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" non deve essere superiore a:

	<u>Resa in vino finito</u> <u>prima delle elaborazioni</u>
<u>"Colli Bolognesi Pignoletto" frizzante</u>	<u>70%</u>
<u>"Colli Bolognesi Pignoletto" spumante</u>	<u>70%</u>
<u>"Colli Bolognesi Pignoletto" superiore</u>	<u>70%</u>
<u>"Colli Bolognesi Pignoletto" Classico Superiore</u>	<u>65%</u>

Qualora la resa uva/vino superi detti limiti ma non il 75% per le tipologie "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore, "Colli Bolognesi Pignoletto" frizzante e "Colli Bolognesi Pignoletto" spumante l'eccedenza non avrà diritto alla a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" e potrà essere eventualmente riclassificata a IGP.

Per la tipologia "Classico Superiore", qualora la resa uva/vino superi il limite sopraindicato, ma non il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" Classico Superiore e potrà essere eventualmente riclassificata a "Colli Bolognesi Pignoletto" per una delle tipologie previste all'art. 1 o ad altra DOP/IGP di ricaduta. Oltre i limiti indicati ai commi precedenti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto.

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

1. Il ~~vino-vini~~ a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi ~~Classico~~ Pignoletto", di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, ~~deve~~ devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Colli Bolognesi Pignoletto” superiore

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Bolognesi Pignoletto” frizzante

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Colli Bolognesi Pignoletto” spumante

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature ad extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

“Colli Bolognesi Pignoletto” Classico superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli;
odore: ~~delicato~~, caratteristico;
sapore: ~~fine~~, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l sino ad un titolo alcolometrico volumico totale di 13% 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% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” può rilevare lieve sentore di legno.

3. Nella tipologia “Colli Bolognesi Pignoletto” frizzante prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

4. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Colli Bolognesi ~~Classico~~-Pignoletto” Classico Pignoletto può essere immesso al consumo ~~solo dopo il 1° aprile a partire dal 4 ottobre~~ dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

5. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Etichettatura, designazione ~~Designazione~~ e presentazione

1. Nell'etichettatura della tipologia "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore accompagnato dalla specificazione "Classico", tale specificazione può essere anteposta alla menzione "superiore" oppure può essere omesso il riferimento alla menzione "superiore".
2. Nella designazione ~~e presentazione del dei vino vini~~ a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi ~~Classico~~ Pignoletto" è vietata l'aggiunta di qualsiasi ~~qualificazione~~ specificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
3. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, ~~e~~ marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
4. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» e altri termini simili sono consentiti in osservanza ~~della~~ dell'normativa vigente in materia norme comunitarie e nazionali.
5. ~~Nella designazione del vino a~~ Per i vini designati con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Classico Pignoletto", è consentito l'uso della ~~può essere utilizzata la~~ menzione «vigna», alle condizioni previste dalle norme vigenti.
6. Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare nell'etichettatura la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

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.~~

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma tradizionalmente usata nella zona, con esclusione della "dama", nelle capacità previste dalla normativa vigente.
2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" Frizzante deve essere confezionato in bottiglie, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, chiuse con tappo di sughero o altre chiusure previste dalla normativa vigente, escluso il tappo a corona il quale, tuttavia, può essere utilizzato unicamente nella versione prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia. È consentito l'uso del tappo «a fungo», di sughero o altra sostanza ammessa ad entrare in contatto con gli alimenti, pieno (tipo «elastomero»), tradizionalmente utilizzato nella zona, trattenuto da fermaglio o spago con eventuale capsula di copertura di altezza non superiore a 7 cm.
- 3 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Bolognesi Pignoletto" Spumante deve essere confezionato in bottiglie di capacità fino a 6000 ml nel rispetto della normativa vigente nonché nelle seguenti capacità superiori: 9000 ml, 12000 ml, 15000 ml. Le bottiglie devono essere

chiuse con tappo a fungo di sughero o in altro materiale ammesso, pieno (tipo «elastomero»), trattenuto da fermaglio o spago e capsulone.

4 - Il vini a denominazione di origine controllata e garantita “Colli Bolognesi Pignoletto” Superiore, anche con la specificazione “Classico” devono essere immessi al consumo in bottiglie chiuse con i dispositivi previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

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, area nella quale ricade la località Pignoletto dalla quale la denominazione prende nome. 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 Rupì

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 piane 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 metri s.l.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 800 mm 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 metri s.l.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 metri s.l.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 metri s.l.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 legume

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. 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 "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 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~~ produzione di vini bianchi, fermi, frizzanti o spumanti nelle le tipologie previste 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.

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.

- Pignoletto nella versione superiore e Classico superiore: 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, della zona colli bolognesi, 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. Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, magari frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio).

- 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.

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 D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

- B) **Proposta di modifica del documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Colli Bolognesi Pignoletto”, approvato con il D.M. 30 novembre 2011.**

(Le modifiche sono evidenziate in giallo).

FASCICOLO TECNICO

1/9

Numero Fascicolo: PDO-IT-A0284

Domanda di nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Colli Bolognesi **Classico** Pignoletto (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP – Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VINICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI

“Colli Bolognesi Pignoletto” superiore e Classico superiore

Breve descrizione testuale

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, fine;
sapore: da secco ad abboccato (per il superiore), caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol (12% vol per il Classico superiore);
estratto non riduttore minimo: 15 g/l (16 g/l per il Classico superiore).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale
massimo (% vol)

Titolo alcolometrico effettivo
minimo (% vol)

Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

“Colli Bolognesi Pignoletto” frizzante

Breve descrizione testuale
<p>spuma: fine ed evanescente;</p> <p>colore: giallo paglierino;</p> <p>odore: caratteristico, leggermente aromatico;</p> <p>sapore: secco, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;</p> <p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;</p> <p>estratto non riduttore minimo: 15 g/l.</p>

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

“Colli Bolognesi Pignoletto” spumante

Breve descrizione testuale
<p>spuma: fine, persistente;</p> <p>colore: giallo paglierino;</p> <p>odore: caratteristico, leggermente aromatico;</p>

sapore: sapido, caratteristico, armonico, da brut nature ad extra dry;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratica enologiche essenziali

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime

Colli Bolognesi Pignoletto Classico superiore

Resa massima:	
58,5 ettoltri per ettaro	

b. Rese massime

Colli Bolognesi Pignoletto frizzante e spumante

Resa massima:	
84 ettoltri per ettaro	

b. Rese massime**Colli Bolognesi Pignoletto superiore**

Resa massima:
77 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

L'area della DOCG Colli Bolognesi Pignoletto comprende in prov. di Bologna, per intero i comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e in parte i comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterezeno; in prov. di Modena parte del comune di Savignano sul Panaro. La zona della DOCG Colli Bolognesi Pignoletto Classico superiore comprende interamente i comuni di Monte San Pietro e Monteveglio in prov. di Bologna e in parte i comuni di Sasso Marconi, Casalecchio di Reno, Zola Predosa, Crespellano, Bazzano, Castello di Serravalle in prov. di Bologna e Savignano sul Panaro in prov. di Modena.

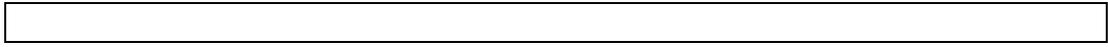
6. VITIGNI PRINCIPALI

GRECHETTO GENTILE B. (MAIN) – VARIETÀ A BACCA BIANCA (MAIN)
PINOT NERO N. (MAIN)
PINOT GRIGIO G. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**DOP Colli Bolognesi Pignoletto**

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad est sud est, e localizzati in zone vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole alle funzioni vegeto-produttive della pianta. La coltivazione della vite è diffusa principalmente a quote inferiori ai 300 metri s.l.m. su suoli a tessitura fine, con contenuto variabile in argille scagliose e calcare, e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei. La tradizione enologica secolare insieme alla unicità del territorio, garantiscono la qualità del vino.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI



II. ALTRE INFORMAZIONI**1. INFORMAZIONI GENERALI**

Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Lingua della domanda:	italiano
Base giuridica per la trasmissione:	Modifica (articolo 118 <i>octodecies</i> , paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	
Tipo di modifica:	Modifica (articolo 118 <i>octodecies</i> , paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)

Motivi della modifica

Titolo:	Modifica della DOP Colli Bolognesi Classico Pignoletto in Colli Bolognesi Pignoletto
Motivi:	Modifica al disciplinare di produzione che comporta più modifiche del documento unico di cui al all'articolo 94 comma 1 lettera d) del Reg. (UE) 1308/2013.

2. CONTATTI**a. Estremi del richiedente**

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Vini Colli Bolognesi
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche):	CONSORZIO TUTELA
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	30/C Abbazia 40050 Monteveglio BO Italia
Telefono:	+390516707752
Fax:	+390516701239

e-mail:	info@collibolognesi.it
---------	------------------------

b. Estremi dell'intermediario

Nome dell'intermediario:	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656139; +39-0646656127; +39-0646656029
Fax	
e-mail	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,ne.dime dio@mpaaf.gov.it,tarmati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente:	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
Indirizzo:	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax:	
e-mail:	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo:	VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Tipo di organismo di controllo:	24 Piave 00187 Roma Italia
Telefono:	+39 0445 313088

Fax:	+39 0445 313080
e-mail:	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Classico
Superiore

4. Zona NUTS

ITD55	Bologna
ITD54	Modena
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOCG Colli Bolognesi Pignoletto.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

Nome del documento:	DM 8.11.2010 DOCG Colli Bolognesi Classico Pignoletto.doc
Base giuridica:	D.M. 8.11.2011 – Riconoscimento

Nome del documento:	Provvedimento 28.08.2014.pdf
Base giuridica:	Provvedimento 28.08.2014

c. Altri documenti

Nome del documento:	Allegato 1 – Decreto Legislativo 61 dell’8 aprile 2010.pdf
Descrizione:	Allegato 1 – D.lgs. n. 61/2010

Nome del documento:	Allegato 2 – DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
Descrizione:	Allegato 2 – D.M. 14.06.2012

d. Mappa della zona delimitata

Descrizione

e. Nota per la Commissione europea

Descrizione	
-------------	--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
------	---