

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
1° maggio 1970.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino « Lambrusco di Sorbara » ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 3 febbraio 1963, n. 116;

Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati, a termini dell'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica sopra citato, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata « Lambrusco di Sorbara », corredata dal parere del comitato regionale dell'agricoltura per l'Emilia Romagna;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e la proposta del disciplinare di produzione del vino « Lambrusco di Sorbara » formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 27 gennaio 1969, n. 22;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati al parere ed alla proposta del disciplinare sopra citati;

Sulla proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata « Lambrusco di Sorbara » ed è approvato, nel testo annesso, vistato dai Ministri proponenti, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione, le cui norme entrano in vigore il primo novembre 1970.

Art. 2.

I conduttori che intendono porre in commercio il proprio prodotto, a cominciare da quello proveniente dalla vendemmia 1970, con la denominazione di origine controllata « Lambrusco di Sorbara » sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati — ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1967, n. 506, recante norme relative all'albo dei vigneti e alla denuncia delle uve — entro quattro mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto con l'osservanza delle modalità e formalità all'uopo previste dal decreto del Presidente della Repubblica sopra citato.

Art. 3.

In deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare — e fino al compimento di otto annate agrarie successive a quella dell'entrata in vigore del disciplinare medesimo — possono essere iscritti, a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i vigneti in cui siano presenti anche viti di vitigni diversi da

quelli indicati nel suddetto art. 2, purchè esse non superino il 30 % del totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione del vino « Lambrusco di Sorbara ».

Allo scadere del suddetto periodo di tolleranza i vigneti di cui ai precedenti comma saranno cancellati di ufficio dal rispettivo albo, qualora i conduttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ispettorato provinciale dell'agricoltura.

Il predetto ispettorato, compiuti i necessari accertamenti, provvede a segnalare alla locale camera di commercio le variazioni apportate ai vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Art. 4.

Al vino « Lambrusco di Sorbara » che alla data di entrata in vigore dell'unito disciplinare trovasi già confezionato o in corso di confezionamento in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;

di ventiquattro mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

di trentasei mesi per il prodotto presso il commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra possono essere commercializzate fino ad esaurimento a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate agli istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per la repressione delle frodi, competente per territorio, e che sui recipienti sia apposta, a cura degli istituti stessi, la stampigliatura: « Vendita autorizzata fino ad esaurimento ».

Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti dal primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi. Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quello che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento. In tal caso devono essere denunciate ai competenti istituti di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste entro quindici giorni dalla scadenza del termine di sei mesi. All'atto della cessione, le rimanenze di prodotto di cui trattasi devono essere accompagnate da un attestato del venditore, convalidato dallo stesso istituto di vigilanza che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 1° maggio 1970

SARAGAT

NATALI — GAVA

Registrato alla Corte dei conti, addì 24 luglio 1970
Registro n. 10 Agricoltura e foreste, foglio n. 84

Disciplinare di produzione per il vino « Lambrusco di Sorbara »**Art. 1.**

La denominazione di origine controllata « Lambrusco di Sorbara » è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino « Lambrusco di Sorbara » deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vitigni presenti nei vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

- « Lambrusco di Sorbara » non meno del 60 %;
- « Lambrusco Salamino » fino al 40 %.

Art. 3.

La zona di produzione del vino « Lambrusco di Sorbara » comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di: Bastiglia, Bonporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Modena, Nonantola, Ravarino, San Prospero, Soliera.

Tale zona è così delimitata:

da una linea che partendo da località C. del Galletto, che si trova sul confine tra la provincia di Modena e Bologna, in frazione di Redù, segue il detto confine fino al paese di Camposanto, imbocca la strada provinciale per Cavezzo e — dopo aver toccato le località di Balboni, la Marchesa, Madonna del Bosco e seguito il confine tra i comuni di S. Prospero e Medolla, toccando le località di C. Tusini, C. Cantarelli — arriva in località « la Bassa », estremo limite settentrionale del comune di San Prospero; qui la linea abbandona la strada provinciale e seguendo i confini fra i comuni di S. Prospero e Cavezzo, raggiunge la località Villa di Motta, segue la riva sinistra del fiume Secchia fino in località le Caselle, indi piega a sud lungo la via che dalle Caselle arriva fino a Palazzo delle Lame, piega poi a est seguendo la strada che da Palazzo delle Lame arriva a Ca Serraglio, quindi ripiega verso sud seguendo la strada del Cavetto fino a Viazza e prosegue oltre fino a Ca Martinelli, di qui ripiega ancora verso ovest fino a Ca della Volta, per riprendere di nuovo direzione sud passando per via Scuola fino a raggiungere la provinciale Carpi-SS. Abetone Brennero, prende poi ripiegando a ovest la prima strada che con direzione sud conduce fino alla stazione di Soliera ed indi a Ganaceto, da qui dopo aver toccato le località C. Federzoni, C. Bulgarelli, C. Marchi, segue il cavo Lama fino al confine provinciale che raggiunge in zona la Fornace. Da qui la delimitazione coincide con il confine tra le province di Modena e Reggio Emilia, che costituisce il limite occidentale della zona tipica di produzione del vino « Lambrusco di Sorbara », fino in località Marzaglia.

Abbandonato il sopradetto confine provinciale, la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle FF.SS. e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12.

Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca, e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani e C. Peschiera. Da Vaciglio segue la strada che passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a San Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia.

Discende il corso del Panaro fino alla località Usiglio e da qui seguendo il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco E., raggiunge la località C. del Galletto.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino « Lambrusco di Sorbara » devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino « Lambrusco di Sorbara » non deve essere superiore ai q.li 140 per ettaro di coltura specializzata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Art. 5.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino « Lambrusco di Sorbara » una gradazione alcoolica minima naturale di gradi 10,20.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'ambito del territorio della provincia di Modena.

E' in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Reggio Emilia, Parma e Bologna, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano — da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 — « Lambrusco di Sorbara » utilizzando uve o mosti provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare, vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti in uso nel territorio previsto nel comma precedente. In tal caso le ditte di cui sopra devono figurare sull'etichetta principale apposta sulla bottiglia la dizione « vinificato fuori zona ».

Art. 6.

Il vino « Lambrusco di Sorbara », all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: vivace, evanescente;
- colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
- odore: gradevole profumo che ricorda quello della violetta;
- sapore: asciutto o amabile, di corpo, fresco, sapido ed armonico, frizzante;
- gradazione alcoolica minima complessiva: gradi 11;
- acidità totale minima: 7 per mille; -
- estratto secco netto minimo: 22 per mille.

E' in facoltà del Ministro per l'agricoltura e le foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

E' vietata per il vino « Lambrusco di Sorbara », la gassificazione artificiale sia totale che parziale.

Art. 8.

E' vietato usare assieme alla denominazione di cui all'art. 1 qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi « superiore », « extra », « fine », « scelto », « selezionato » e simili.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località — comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 — e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art. 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata « Lambrusco di Sorbara » vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste
NATALI

Il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato
GAVA

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
1° maggio 1970.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 3 febbraio 1963, n. 116;

Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati, a termini dell'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica sopra citato, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » corredata dal parere del comitato regionale dell'agricoltura per l'Emilia Romagna;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e la proposta del disciplinare di produzione per il vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 25 gennaio 1969, n. 21;

Sulla proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata « Lambrusco Salamino di S. Croce » ed è approvato, nel testo annesso, vistato dai Ministri proponenti, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione, le cui norme entrano in vigore il primo novembre 1970.

Art. 2.

I conduttori che intendono porre in commercio il proprio prodotto, a cominciare da quello proveniente dalla vendemmia 1970, con la denominazione di origine controllata « Lambrusco Salamino di S. Croce » sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati — ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1967, n. 506, recante norme relative all'albo dei vigneti e alla denuncia delle uve — entro quattro mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, con l'osservanza delle modalità e formalità all'uopo previste dal decreto del Presidente della Repubblica sopra citato.

Art. 3.

In deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare — e fino al compimento di otto annate agrarie successive a quella dell'entrata in vigore del disciplinare medesimo — possono essere iscritti, a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i vigneti in cui siano presenti anche viti di vitigni diversi da quelli indicati nel suddetto art. 2, purchè esse non

superino il 25 % del totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione del vino « Lambrusco Salamino di S. Croce ».

Allo scadere del suddetto periodo di tolleranza, i vigneti di cui al precedente comma, saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i conduttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ispettorato provinciale dell'agricoltura.

Il predetto ispettorato, compiuti i necessari accertamenti, provvede a segnalare alla locale camera di commercio le variazioni apportate ai vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Art. 4.

Al vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » che alla data di entrata in vigore dell'unito disciplinare trovasi già confezionato o in corso di confezionamento in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a cinque litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

- di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigiatrici;
- di ventiquattro mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;
- di trentasei mesi per il prodotto presso il commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzate fino ad esaurimento a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate agli istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per la repressione delle frodi, competente per territorio, e che sui recipienti sia apposta, a cura degli istituti stessi, la stampigliatura: « Vendita autorizzata fino ad esaurimento ».

Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti dal primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi. Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento.

In tal caso devono essere denunciate ai competenti istituti di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste entro quindici giorni dalla scadenza del termine di sei mesi. All'atto della cessione le rimanenze di prodotto di cui trattasi devono essere accompagnate da un attestato del venditore, convalidato dallo stesso istituto di vigilanza che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana*.

Dato a Roma, addì 1° maggio 1970

SARAGAT

NATALI — GAVA

Registrato alla Corte dei conti, addì 24 luglio 1970
Registro n. 10 Agricoltura e foreste, foglio n. 86

Disciplinare di produzione per il vino « Lambrusco Salamino di S. Croce »

Art. 1.

La denominazione di origine controllata « Lambrusco Salamino di S. Croce » è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » deve essere ottenuto dalle uve provenienti dal vitigno « Lambrusco Salamino ».

E' ammessa l'inclusione di uve provenienti da altri vitigni Lambruschi e « Uva d'Oro » presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10 % del totale.

Art. 3.

La zona di produzione del vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Cavezzo, Concordia, Medolla, Mirandola, Novi, San Felice sul Panaro, S. Possidonio, Soliera.

Tale zona è così delimitata: partendo da Camposanto la linea di delimitazione segue prima verso est e poi verso nord il confine comunale fra Finale E. e Camposanto, fino ad incrociare, in località C. Luogo Bortolotta, lo scolo Vallicella, e dopo averlo seguito per breve tratto, lo abbandona in zona C. Arbarella per dirigersi a nord verso C. Marchetta ed il canale Diversivo, che raggiunge in località Vettorea Benatti. Segue il canale Diversivo fino in zona la Galleria, da dove imbocca la strada che porta al ponte S. Pellegrino. Piega verso ovest toccando C. S. Maria, il Rosario, la Zerbina e, in località Case Matte, assume direzione nord fino alla stazione di Mirandola. Da tale punto percorre la strada che passando per Cividale, la periferia di Mirandola e la Marchesa, giunge al ponte della Rovere, da dove, piegando verso nord, dopo località Rosa Giovanna, prende a fiancheggiare il Bosco Monastico. Tocca i fondi di C. Bruschi e C. Bonomi, percorre la strada che, passato il Dugale S. Caterina e la località Casella, giunge sul confine provinciale Modena-Mantova in prossimità di Chiavica Rotta. Da questo punto la linea di delimitazione segue, verso occidente, il confine provinciale Modena-Mantova e Modena-Reggio fino alla località la Fornace. Abbandona poi il confine provinciale e dopo aver seguito il cavo Lama, tocca le località di C. Marchi, C. Bulgarelli, C. Federzoni; dopo aver toccato Ganaceto prosegue verso nord sulla statale romana fino alla stazione di Soliera; da qui proseguendo ancora verso nord tocca le località Campori, C. Benvenuti, Limidi, segue via Scuola fino a C. Boni, da qui piega verso est fino a C. Martinelli per riprendere poi direzione nord e in località Viazza inizia a seguire la strada del Cavetto fino a C. Serraglio; da qui piegando a ovest raggiunge il Palazzo delle Lame, prosegue a nord lungo la via che porta alle Caselle, fino alla confluenza col fiume Secchia. Risale detto fiume passando per villa di Motta, fino alla località C. Trentini; prende poi a seguire il confine comunale fra Cavezzo e S. Prospero fino in località la « Bassa ». Da questo punto la linea di delimitazione segue, in direzione est, la strada che — prima lungo il confine comunale tra Medolla e S. Prospero attraverso le località C. Cantarelli e C. Tusini, e poi per le località Madonna del Bosco, La Marchesa e Balboni — raggiunge Camposanto.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » non deve essere superiore ai q.li 150 per ettaro di coltura specializzata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Art. 5.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » una gradazione alcoolica minima naturale complessiva di gradi 10.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'ambito del territorio della provincia di Modena.

E' in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Reggio Emilia, Parma e Bologna, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano — da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 — « Lambrusco Salamino di S. Croce » utilizzando uve o mosti provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare, vinificato secondo le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti in uso nel territorio previsto nel comma precedente. In tal caso le ditte di cui sopra devono figurare sull'etichetta principale apposta sulla bottiglia la dizione « vinificato fuori zona ».

Art. 6.

Il vino « Lambrusco Salamino di S. Croce » all'atto della immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: vivace, evanescente;
 colore: rosso rubino di varia intensità;
 odore: vinoso intenso con caratteristico profumo fruttato;
 sapore: asciutto o amabile, nettamente vinoso, gradevole,
 ricco di corpo, sapido, fresco e frizzante;
 gradazione alcoolica minima complessiva: gradi 11;
 acidità totale minima: 7 per mille;
 estratto secco netto minimo: 23 per mille.

E' in facoltà del Ministro per l'agricoltura e per le foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopraindicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

E' vietata, per il vino « Lambrusco Salamino di S. Croce », la gassificazione artificiale sia totale che parziale.

Art. 8.

E' vietato usare assieme alla denominazione di cui all'art. 1 qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi « superiore », « extra », « fine », « scelto », « selezionato » e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località — comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3. — e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art. 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata, « Lambrusco Salamino di S. Croce » vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste
 NATALI

Il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato

GAVA

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
1° maggio 1970.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 3 febbraio 1963, n. 116;

Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati, a termini dell'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica sopra citato, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro », corredata dal parere del comitato regionale dell'agricoltura per l'Emilia Romagna;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e la proposta del disciplinare di produzione del vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 25 gennaio 1969, n. 21;

Sulla proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » ed è approvato, nel testo annesso, vistato dai Ministri proponenti, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione, le cui norme entrano in vigore il 1° novembre 1970.

Art. 2.

I conduttori che intendono porre in commercio il proprio prodotto, a cominciare da quello proveniente dalla vendemmia 1970, con la denominazione di origine controllata « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati — ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1967, n. 506, recante norme relative all'albo dei vigneti e alla denuncia delle uve — entro quattro mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto con l'osservanza delle modalità e formalità all'uopo previste dal decreto del Presidente della Repubblica sopra citato.

Art. 3.

In deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare — e fino al compimento di otto annate agrarie successive a quella dell'entrata in vigore del disciplinare medesimo — possono essere iscritti, a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i vigneti in cui siano presenti anche viti di vitigni diversi da quelli indicati nel suddetto art. 2, purchè esse non superino il 10 % del totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione del vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ».

Allo scadere del suddetto periodo di tolleranza i vigneti di cui ai precedenti comma saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i conduttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ispettorato provinciale dell'agricoltura.

Il predetto ispettorato, compiuti i necessari accertamenti, provvede a segnalare alla locale camera di commercio le variazioni apportate ai vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Art. 4.

Al vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » che alla data di entrata in vigore dell'unito disciplinare trovasi già confezionato o in corso di confezionamento in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a cinque litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;

di ventiquattro mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

di trentasei mesi per il prodotto presso il commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra possono essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate agli istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per la repressione delle frodi, competente per territorio, e che sui recipienti sia apposta, a cura degli istituti stessi, la stampigliatura: « Vendita autorizzata fino ad esaurimento ».

Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti dal primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi. Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento. In tal caso devono essere denunciate ai competenti istituti di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste entro quindici giorni dalla scadenza del termine di sei mesi. All'atto della cessione, le rimanenze di prodotto di cui trattasi devono essere accompagnate da un attestato del venditore, convalidato dallo stesso istituto di vigilanza che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 1° maggio 1970

SARAGAT

NATALI — GAVA

Registrato alla Corte dei conti, addì 24 luglio 1970
Registro n. 10 Agricoltura e foreste, foglio n. 85

Disciplinare di produzione
per il vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro »

Art. 1.

La denominazione di origine controllata « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vitigni presenti nei vigneti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:
« Lambrusco Grasparossa » non meno dell'85 %;
altri Lambruschi ed « Uva d'Oro » fino al 15 %.

Art. 3.

La zona di produzione del vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigino, Maranello, Marano sul Panaro, Modena, Prignano sul Secchia, San Cesario, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola.

Tale zona è così delimitata:

partendo da località C. del Galletto, sulla linea di confine tra le province di Modena e Bologna, la delimitazione segue detto confine provinciale, prima in direzione est e poi sud, fino a raggiungere la località C. La Colomba.

Da C. La Colomba, con tracciato rettilineo in direzione nord-ovest, raggiunge Marano sul Panaro e successivamente Rodiano seguendo la strada che tocca C. Piano e Piastrello.

Da questo punto la linea di delimitazione si dirige verso la località Casinetto per raggiungere in località « La Selva » l'estremo punto meridionale del confine comunale di Castelvetro. Segue per breve tratto detto confine comunale che abbandona poi nei pressi della quota 383 per proseguire, con direzione rettilinea verso ovest, fino al torrente Traino a sud della quota 277. Da tale punto la linea di delimitazione segue i tratti meridionali dei confini comunali di Maranello, Fiorano e Sassuolo, toccando le località Guardiola, Monte Lungo, C. Tripoli, Marzola, e successivamente segue il confine orientale e meridionale del comune di Prignano sul Secchia fino alla località Alevara. Dalla località Alevara raggiunge, con andamento rettilineo verso nord-ovest, la località « La Quercia » e quindi il corso del torrente Pescarola fino al fiume Secchia.

Discende il corso del fiume Secchia seguendo il confine provinciale tra Modena e Reggio fino ad incontrare la strada ferrata delle ferrovie dello Stato nei pressi di Marzaglia.

Abbandonato il sopradetto confine provinciale, la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12.

Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca, e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani e C. Peschiera. Da Vaciglio segue la strada che passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia.

Discende il corso del Panaro fino alla località Usiglio e da qui seguendo il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia, raggiunge la località C. del Galletto.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I gesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » non deve essere superiore ai q.li 140 per ettaro di coltura specializzata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve purchè la produzione non superi del 20 % il limite medesimo.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70 %.

Art. 5.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 9,5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, comprese quelle che determinano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

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

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'ambito del territorio della provincia di Modena.

E' in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste di consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Reggio Emilia, Parma e Bologna, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano — da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 — « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » utilizzando uve e mosti provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare, vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti in uso nel territorio previsto nel comma precedente. In tal caso le ditte di cui sopra devono figurare sull'etichetta principale apposta sulla bottiglia la dizione « vinificato fuori zona ».

Art. 6.

Il vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: vivace, evanescente;
- colore: rosso rubino con orli violacei;
- odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;
- sapore: asciutto o amabile, sapido, armonico, vivo di acidità;
- gradazione alcolica minima complessiva: gradi 10,5;
- acidità totale minima: 6 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

E' in facoltà del Ministro per l'agricoltura e le foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

E' vietata, per il vino « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro », la gassificazione artificiale totale ed anche parziale.

Art. 8.

E' vietato usare assieme alla denominazione di cui all'art. 1, qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi « superiore », « extra », « fine », « scelto », « selezionato » e simili.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località — comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 — e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Art. 9.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata « Lambrusco Grasparossa di Castelvetro » vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Il Ministro per l'agricoltura e le foreste
NATALI

Il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato
GAVA

(7899)

f