

Domanda di una nuova modifica**I. DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Reggiano (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

3. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Reggiano” anche con indicazione di vitigno e novello***Breve descrizione testuale*

I vini DOP “Reggiano” sono gradevoli all’olfatto, tipici, con note fruttate e floreali che variano a seconda della composizione varietale. Il gusto è fresco, gradevole, caratteristico. Da secco a dolce. Le tipologie “Reggiano” Lambrusco e “Reggiano” Lambrusco Salamino evidenziano maggiore freschezza e aromi più floreali rispetto alla tipologia “Reggiano” Rosso, dotata di maggior corpo e morbidezza legati al vitigno Ancellotta. Nelle tipologie novello il colore è rosso, con profumo vinoso, fruttato, con sentori tipici della macerazione carbonica delle uve e sapidità elevata.

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol

estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

*Caratteristiche analitiche generali*Titolo alcolometrico totale
massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico

<i>effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Reggiano” frizzante anche con indicazione di vitigno

<i>Breve descrizione testuale</i>
I vini elaborati nella tipologia frizzante sono ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale. Presentano spuma vivace ed evanescente, importante per l'equilibrio gustativo. Colore rosato o rosso, più o meno intenso. Al naso sono gradevoli, tipici, con note fruttate e floreali che variano a seconda della composizione varietale. Il gusto è gradevole, caratteristico. Le tipologie “Lambrusco” e “Lambrusco salamino” presentano maggiore freschezza rispetto alla tipologia “Rosso”, dal gusto più pieno e morbido. Da secco a dolce. Nella tipologia novello il colore è rosso, con profumo vinoso e sentori tipici della macerazione carbonica delle uve.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Reggiano" spumante

Breve descrizione testuale

I vini elaborati nella tipologia spumante sono ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale. Presentano spuma fine e persistente, che esalta l'equilibrio gustativo. Il colore è giallo, con leggera tendenza al paglierino, per la tipologia "Reggiano" bianco spumante, rosato e rosso per la tipologia "Reggiano" Lambrusco spumante. L'aroma di questi vini è caratteristico, fruttato e floreale, con note legate ai vitigni Lambrusco. Il gusto si presenta sapido, fresco, acido, armonico, gradevole, caratteristico. Da secco a dolce.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol
estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima:

6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

"Reggiano" Mosto di uve parzialmente fermentato*Breve descrizione testuale*

Le caratteristiche organolettiche dei mosti di uve parzialmente fermentati "Reggiano" si estrinsecano principalmente in un ricco contenuto in profumi, che ricordano gli aromi delle uve, una buona freschezza e un alto contenuto di zuccheri associato a una ridotta gradazione alcolica. Dal caratteristico gusto dolce, gli intensi e fragranti aromi sono legati alla composizione varietale delle tipologie "Reggiano" Lambrusco frizzante, "Reggiano" Lambrusco Salamino frizzante e "Reggiano" Rosso frizzante.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol
estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	5,5
<i>Acidità totale minima:</i>	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Reggiano

<i>Resa massima:</i>
126 ettolitri per ettaro

“Reggiano” frizzante

<i>Resa massima:</i>
126 ettolitri per ettaro

“Reggiano” spumante

<i>Resa massima:</i>
126 ettolitri per ettaro

“Reggiano” Mosto di uve parzialmente fermentato*Resa massima:*

126 ettolitri per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine “Reggiano” ricade nella regione Emilia-Romagna e comprende parte del territorio della provincia di Reggio Emilia. I vini “Reggiano” Lambrusco (nelle diverse versioni frizzante, spumante, ecc.), possono essere prodotti su un vasto territorio che comprende 35 comuni della provincia. I vini “Reggiano” Lambrusco Salamino (nelle diverse versioni), “Reggiano” Rosso (nelle diverse versioni) e “Reggiano” Bianco spumante possono essere prodotti solo in particolari zone del territorio provinciale, più ristrette, che comprendono un numero più limitato di comuni.

6. VITIGNI PRINCIPALI

* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
** Fogarina N. (OTHER)
* MERLOT N. (MAIN)
** MARZEMINO N. (MAIN)
** MALBO GENTILE N. (MAIN)
* LAMBRUSCO VIADANESE N. (MAIN)
* LAMBRUSCO SALAMINO N. (MAIN)
* LAMBRUSCO OLIVA N. (MAIN)
* LAMBRUSCO MONTERICCO N. (MAIN)
* LAMBRUSCO MARANI N. (MAIN)
* LAMBRUSCO MAESTRI N. (MAIN)
* LAMBRUSCO GRASPAROSSA N. (MAIN)
* LAMBRUSCO DI SORBARA N. (MAIN)
** Lambrusco Barghi N. (OTHER)
* LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Reggiano"

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La zona geografica delimitata è caratterizzata da condizioni d'illuminazione e sommatorie termiche elevate che permettono un'adeguata maturazione delle uve, fattore importante per i vitigni lambruschi. I terreni tendenzialmente calcarei e a tessitura fine determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto in antociani e polifenoli, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche.

La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata fin dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai vitigni autoctoni presenti, è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani e i vini ottenuti in queste terre.

"Reggiano" frizzante

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Su tutto il territorio delimitato è da sempre presente la vite, che si esprime nella produzione di pregevoli vini tradizionalmente frizzanti "con bollicine", conosciuti fin dal XVII secolo. Le caratteristiche del suolo, unite a una buona disponibilità idrica permettono l'ottenimento di prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, che donano la freschezza tipica dei vini frizzanti e spumanti.

L'evoluzione dell'enologia e della imprenditoria del territorio segue e si accompagna a quella dei vitigni tradizionali della zona: i lambruschi, in particolare il Lambrusco salamino e, l'Ancellotta.

"Reggiano" spumante

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Le importanti caratteristiche di sapidità e freschezza degli spumanti sono legate alle condizioni ambientali del territorio di produzione e ai vitigni tradizionali. Le note varietali dei lambruschi ben si adattano a tale tipologia di prodotti. Le caratteristiche del suolo, unite a una buona disponibilità idrica permettono l'ottenimento di prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, che donano la freschezza tipica dei vini frizzanti e spumanti. La presenza di "bollicine" nei vini è tradizione della vinificazione del territorio, che nei secoli si è specializzata raggiungendo alte vette qualitative e caratterizzano un prodotto fondamentale per l'economia del territorio.

"Reggiano" Mosto di uve parzialmente fermentato

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Tipici ed economicamente importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati, il cui ricco contenuto in profumi e zuccheri, anche antocianico, è legato alle caratteristiche delle varietà autoctone della zona, da cui ereditano le specificità, e alle condizioni ambientali del territorio reggiano, in particolare ai terreni tendenzialmente calcarei e a tessitura fine della pianura alluvionale. Fin dall'inizio del XX secolo, con la nascita delle cantine sociali, le tecniche di vinificazione della zona hanno puntato l'attenzione sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio tutela e promozione dei vini DOP "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa"
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 Via Crispi 42121 Reggio Emilia Italia
<i>Telefono:</i>	+390522796565
<i>Fax:</i>	+390522046451
<i>e-mail:</i>	vinireggiani@legalmail.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	pqa4@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tar mati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

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

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0445 313088
<i>Fax:</i>	0039 0445 313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Novello

4. Zona NUTS

ITD53	Reggio nell'Emilia
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Reggiano.pdf

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 22 luglio 1971 DOC Lambrusco Reggiano.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 22.07.1971 Riconoscimento

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 DM 14.06.2012

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

d. Mappe della zona delimitata

--

e. Nota per la Commissione europea

--

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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