

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2023/C 60/23)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio (<sup>1</sup>) entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

**DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE****«Bianco di Castelfranco Emilia»****PGI-IT-A0508-AM04****Data della domanda: 19.10.2017****1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Modifica del nome della IGP da «Bianco di Castelfranco Emilia» a «Castelfranco Emilia»**

La modifica della denominazione da «Bianco di Castelfranco Emilia» a «Castelfranco Emilia» è dovuta alla necessità di valorizzare i vini bianchi con nome dei vitigni Trebbiano e Moscato. Questi vini prodotti tradizionalmente in zona non potevano essere riconosciuti come specifiche tipologie a causa del nome della denominazione fondato sulla tipologia «Bianco». Come descritto nella sezione «Legame», la produzione vitivinicola del territorio di Castelfranco Emilia era ben conosciuta già nel 19° secolo. Quest'area produttiva, ricadendo allora nella Provincia di Bologna risentiva delle locali tradizioni basate sulla coltivazione di uve bianche, mentre l'attigua Provincia di Modena era caratterizzata dalla coltivazione delle uve a bacca nera principalmente delle varietà Lambrusco. Pertanto, il nome di «Castelfranco Emilia» rappresenta da almeno un paio di secoli il riferimento a vini bianchi leggeri e profumati e, seppur ora tale località ricada in Provincia di Modena, segna tuttora il preciso confine dell'antico Stato Pontificio dal Ducato di Modena dominato dai vini rossi a base Lambrusco.

La modifica riguarda gli articoli dall'1 al 9 del disciplinare, e le sezioni 1, 4, 5, 6 e 8 del documento unico.

**2.2. Inserimento di nuove tipologie**

Sono state introdotte le tipologie a nome di vitigno Moscato e Trebbiano, nonché la possibilità di produrre i vini con riferimento ad entrambi i due vitigni indicati in ordine secondo la loro prevalenza nel vino finito. L'inserimento di queste nuove tipologie a nome di vitigno si è reso necessario per adeguare il disciplinare di produzione alla rapida evoluzione viticola del territorio negli ultimi 20 anni. Con il rinnovo degli impianti vitati, la scelta dei produttori è ricaduta sulle varietà storicamente radicate nella zona di produzione e che danno ottime garanzie sotto il profilo della qualità e assicurano l'apprezzamento del consumatore. Le varietà Trebbiano e Moscato, che fino al secolo scorso erano utilizzate come uve concorrenti assieme al prevalente vitigno Montù, negli ultimi due decenni hanno assunto un ruolo di maggior rilievo tanto da imporsi con le specifiche tipologie. Anche le maggiori aziende di vinificazione del territorio hanno seguito tale andamento premiando i produttori di queste uve con una migliore valorizzazione economica.

La modifica in discorso riguarda gli articoli 2, 4, 6 del disciplinare ed il documento unico alle sezioni 4, 5 e 8.

### **2.3. Zona di produzione delle uve - Inserimento di alcuni Comuni e modifica formale per ridefinizione amministrativa**

Rispetto alla zona di produzione preesistente sono stati inseriti i territori dei Comuni di Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine, e Spilamberto, tutti collocati nella fascia pedecollinare della Provincia di Modena. A seguito delle indagini effettuate sui suoli dei terreni di questi Comuni, è risultato che essi sono del tutto omogenei con quelli del territorio originario. Il loro inserimento nella zona di produzione consente una migliore valorizzazione delle uve bianche dei vitigni Trebbiano, Moscato e Montù prodotte in questi Comuni, le quali presentano ottime caratteristiche qualitative in particolare un sostenuto titolo alcolometrico volumico naturale e un buon contenuto in aromi primari. Si precisa inoltre che i Comuni di Bazzano (BO) e Crespellano (BO), originariamente indicati nella zona di produzione, sono confluiti per fusione nel nuovo Comune di Valsamoggia. Per tale motivo è stata modificata la descrizione della zona delimitata indicando «nonché l'intero territorio delle località Bazzano e Crespellano del comune di Valsamoggia» al posto di Comune di Bazzano e Comune di Crespellano.

La modifica riguarda l'art. 3 del disciplinare di produzione e la sezione 6 del Documento Unico.

### **2.4. Rese per le nuove varietà Moscato e Trebbiano**

A seguito della modifica della base ampelografica, con l'inserimento delle nuove tipologie a nome di vitigno Moscato e Trebbiano, anche con la specificazione di entrambi i vitigni, sono state fissate le rese produttive in 26 ton/Ha per il vitigno Moscato e 29 ton/ha per il vitigno Trebbiano. Infatti le caratteristiche pedoclimatiche del territorio, in annate favorevoli, consentono la produzione di vini di elevato livello qualitativo anche con le rese massime indicate.

Inoltre, l'articolo è stato perfezionato con i richiami alle tipologie mosto di uve parzialmente fermentato.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare e il punto 5 del Documento Unico.

### **2.5. Definizione della zona di vinificazione**

La zona di vinificazione viene estesa all'intero territorio amministrativo della Regione Emilia Romagna.

Conformemente alla deroga prevista dalla pertinente normativa dell'Unione europea la vinificazione è consentita anche nelle aree limitrofe nell'ambito della Regione Emilia Romagna.

Tale modifica tiene conto della tradizionale produzione di vini frizzanti e mosti di uve parzialmente fermentati presente in tutta la regione.

Pertanto la modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5 ed il documento unico, sezione 9 - ulteriori condizioni «Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata».

### **2.6. Caratteristiche al consumo delle nuove tipologie a nome di vitigno Moscato e Trebbiano, anche con la specificazione di entrambi i vitigni**

Indicazione delle caratteristiche al consumo delle tipologie di vini e mosti parzialmente fermentati.

A seguito della modifica della base ampelografica, con l'inserimento delle nuove tipologie a nome di vitigno Moscato e Trebbiano, anche con la specificazione di entrambi i vitigni, sono state fissate le relative caratteristiche chimiche ed organolettiche minime per l'immissione al consumo. Inoltre, l'articolo è stato perfezionato con la previsione delle caratteristiche chimico-organolettiche minime per ogni tipologia nelle categorie vino, vino frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato. Per le tipologie a nome dei due vitigni Moscato e Trebbiano, o viceversa, è stato prescritto che all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le caratteristiche proprie dei corrispondenti vitigni.

Questa modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

### **2.7. Designazione e presentazione - riferimento a due vitigni nell'etichettatura**

Ad integrazione della specifica normativa dell'Unione europea relativa all'indicazione in etichetta del nome di due varietà di viti è stato previsto che le uve del vitigno presente in percentuale inferiore devono rappresentare almeno il 15 % del totale. Ciò in conformità alla specifica normativa nazionale.

Ciò per consentire che, nei prodotti vitivinicoli qualificati con due vitigni in etichettatura, anche il vitigno presente in quantità inferiore assicuri una certa caratterizzazione, con la presenza di almeno il 15 % sul quantitativo totale.

La modifica in discorso riguarda il disciplinare di produzione all'articolo 7, ed il documento unico sezione 9 (ulteriori condizioni essenziali - disposizioni supplementari di etichettatura).

### **2.8. Confezionamento - uso del tappo a fungo**

Le norme sul confezionamento, relative all'uso del tappo a fungo ricoperto di capsula di altezza non superiore a 7 cm, sono state previste anche per la categoria «mosto di uve parzialmente fermentato» e sono state perfezionate precisando, con l'esplicita citazione, la possibilità dell'uso per la categoria «mosto di uve parzialmente fermentato», oltre alla categoria «vino frizzante» già chiaramente indicata nel testo.

Al riguardo, si precisa che la possibilità di utilizzazione del tappo a fungo per le categorie «vino frizzante» e «mosto parzialmente fermentato» è da sempre presente nel disciplinare di produzione, già da quello originario di cui al DM 18/11/1995. Pertanto, non si tratta di una nuova disposizione, bensì di una opportuna precisazione al fine di migliorare l'esattezza del testo.

La modifica riguarda il disciplinare di produzione all'articolo 8, ed il documento unico alla sezione 9.

### **2.9. Adeguamenti riferiti al nome della IGP ed alle relative tipologie**

Si tratta dell'aggiornamento conseguente alla modifica del nome della IGP da «Bianco di Castelfranco Emilia» a «Castelfranco Emilia» e relative tipologie.

La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione articolo 9 ed il documento unico sez. 8.

### **2.10. Riferimento alla struttura di controllo**

Viene indicato Valoritalia S.r.l. quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.

La modifica in discorso riguarda il disciplinare di produzione all'articolo 10. Nessuna modifica al documento unico.

## **DOCUMENTO UNICO**

### **1. Denominazione/denominazioni**

**Castelfranco Emilia**

### **2. Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

### **3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

### **4. Descrizione dei vini**

1. *«Castelfranco Emilia» Bianco*

## **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Vino bianco ottenuto da uve del vitigno Montù per almeno il 60 %, per il rimanente 40 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso presenta ai profumi decisi di fiori e

graminacee. Al gusto risulta strutturato, sapido e avvolgente, armonico e delicato, con una nota acida non troppo accentuata e dal retrogusto persistente. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo (g/l) 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

## **2. «Castelfranco Emilia» Bianco Frizzante**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Vino frizzante bianco ottenuto da uve del vitigno Montù per almeno il 60 %, per il rimanente 40 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso presenta una spuma fine ed evanescente, profumi decisi di fiori e sentori di mela e frutta fresca. Al gusto risulta di buon corpo, sapido, armonico e delicato, piacevolmente acidulo e con retrogusto persistente. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

## **3. «Castelfranco Emilia» Bianco mosto di uve parzialmente fermentato**

### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco ottenuto da uve del vitigno Montù per almeno il 60 %, per il rimanente 40 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta una spuma vivace ed evanescente. Il profumo è deciso di fiori e sentori di frutta fresca. Al gusto risulta di corpo sostenuto, sapido, armonico, delicato e dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

#### **4. «Castelfranco Emilia» Moscato**

##### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Vino bianco ottenuto da uve del vitigno Moscato bianco per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, si presenta aromatico di buona intensità, fruttato con sentori di pesca e banana, la nota floreale è il tiglio, glicine e fiori bianchi, caratteristica del vitigno. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

#### **5. «Castelfranco Emilia» Moscato Frizzante**

##### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Vino frizzante bianco ottenuto da uve del vitigno Moscato bianco per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma fine ed evanescente, si presenta aromatico di buona intensità, fruttato con sentori di pesca e banana. La nota floreale è il tiglio, glicine e fiori bianchi, caratteristica del vitigno. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

## 6. «Castelfranco Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco ottenuto da uve del vitigno Moscato bianco per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma fine ed evanescente, si presenta aromatico di buona intensità, fruttato con sentori di pesca e banana. La nota floreale è il taglio, glicine e fiori bianchi, caratteristica del vitigno. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità, dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

## 7. «Castelfranco Emilia» Trebbiano

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino bianco ottenuto da uve del vitigno Trebbiano per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso presenta un profumo fresco e leggero di fiori di campo caratteristico del vitigno. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, armonico, di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

### 8. «Castelfranco Emilia» Trebbiano Frizzante

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino frizzante bianco ottenuto da uve del vitigno Trebbiano per almeno l'85 %, mentre per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso presenta un profumo fresco e leggero di fiori di campo caratteristico del vitigno. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, armonico, di buona acidità con una spuma fine ed evanescente. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

### 9. «Castelfranco Emilia Trebbiano» mosto di uve parzialmente fermentato

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco ottenuto da uve del vitigno Trebbiano per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta un profumo fresco e leggero di fiori di campo caratteristico del vitigno. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, dolce, di buona acidità con una spuma fine ed evanescente.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

## 10. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, si presenta aromatico di buona intensità, fruttato con sentori di pesca e banana, e note floreali di tiglio, glicine e fiori bianchi. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

## 11. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano frizzante

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino frizzante bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, si presenta con spuma fine ed evanescente e profumo mediamente aromatico, fruttato di pesca e banana. La nota floreale è di tiglio e fiori bianchi. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

## 12. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano mosto di uve parzialmente fermentato

### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE



Mosto di uve parzialmente fermentato bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, si presenta con spuma fine ed evanescente ed un profumo mediamente aromatico, fruttato di pesca e banana. La nota floreale è di tiglio e fiori bianchi e al gusto risulta dolce, di buona acidità. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di mosti parzialmente fermentati ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

### **13. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato**

#### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Vino bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta un profumo delicato e fresco di fiori di campo, fiori bianchi e tiglio con sentori aromatici fruttati di pesca e banana. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

### **14. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato Frizzante**

#### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Vino frizzante bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta una spuma fine ed evanescente e un profumo delicato e fresco di fiori di campo, fiori bianchi e tiglio con sentori aromatici fruttati di pesca e banana. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, di buona acidità. Presentato con

tenore di zucchero da secco a dolce. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

### **15. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato mosto di uve parzialmente fermentato**

#### **BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta una spuma fine ed evanescente ed un profumo delicato e fresco di fiori di campo, fiori bianchi e taglio con sentori aromatici fruttati di pesca e banana. Al gusto risulta dolce e di buona acidità. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

<b>Caratteristiche analitiche generali</b>	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 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)	

#### **5. Pratiche di vinificazione**

##### **a. Pratiche enologiche essenziali**

produzione vini frizzanti e mosto di uve parzialmente fermentato

Pratiche enologiche specifiche

Elaborazione mediante rifermentazione:

Per la produzione delle tipologie ricadenti nella categoria «vino frizzante» i vini sono sottoposti a seconda fermentazione, solitamente in autoclave (metodo Charmat). Tuttavia, è tuttora praticata anche la tradizionale rifermentazione in bottiglia.

Produzione di mosti parzialmente fermentati aventi un contenuto in anidride carbonica ottenuta mediante fermentazione in recipienti a tenuta di pressione. I mosti parzialmente fermentati che presentano al consumo un contenuto in anidride carbonica di fermentazione sono elaborati in autoclave al fine di trattenere il giusto quantitativo di anidride carbonica che assicura la voluta effervescenza nella confezione immessa al consumo.

**b. *Rese massime***

1. «Castelfranco Emilia» Bianco  
232 ettolitri per ettaro
2. «Castelfranco Emilia» Bianco Frizzante  
232 ettolitri per ettaro
3. «Castelfranco Emilia» Bianco mosto di uve parzialmente fermentato  
232 ettolitri per ettaro
4. «Castelfranco Emilia» Moscato  
208 ettolitri per ettaro
5. «Castelfranco Emilia» Moscato Frizzante  
208 ettolitri per ettaro
6. «Castelfranco Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato  
208 ettolitri per ettaro
7. «Castelfranco Emilia» Trebbiano  
232 ettolitri per ettaro
8. «Castelfranco Emilia» Trebbiano Frizzante  
232 ettolitri per ettaro
9. «Castelfranco Emilia Trebbiano» mosto di uve parzialmente fermentato  
232 ettolitri per ettaro
10. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato  
228 ettolitri per ettaro
11. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato frizzante  
228 ettolitri per ettaro
12. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato mosto di uve parzialmente fermentato  
228 ettolitri per ettaro
13. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano  
219 ettolitri per ettaro
14. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano frizzante  
219 ettolitri per ettaro
15. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano mosto di uve parzialmente fermentato  
219 ettolitri per ettaro

**6. Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica «Castelfranco Emilia» comprende:

- nella Provincia di Bologna l'intero territorio amministrativo dei comuni: Anzola Dell'Emilia, Argelato, Bologna, Calderara di Reno, Crevalcore, Sala Bolognese, San Giovanni Persiceto, S.

Agata Bolognese, Zola Predosa nonché l'intero territorio delle località Bazzano e Crespellano del comune di Valsamoggia;

— nella provincia di Modena l'intero territorio amministrativo dei comuni: Castelfranco Emilia, Spilamberto, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine, Nonantola, Ravarino, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro.

## **7. Varietà principale/i di uve da vino**

Montù B. - Montuni

Moscato bianco B. - Moscato

Trebbiano modenese B. - Trebbiano

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

## **8. Descrizione del legame/dei legami**

### **8.1. *Castelfranco Emilia - tutte le categorie: Vini e spumanti e mosti d'uva parzialmente fermentati***

Fattori pedoclimatici e colturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione dei vini Castelfranco Emilia si estende nella media pianura emiliana tra le province di Bologna e di Modena. La posizione della pianura, ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I terreni della media pianura emiliana hanno un'origine geologica alluvionale di riporto con pendenze piane, con una composizione chimica, che presenta una buona disponibilità di azoto totale (N) e dove l'elemento potassio (K) prevale sul fosforo (P). I suoli dei terreni posti alla destra del fiume Panaro hanno una composizione fisico meccanica di medio impasto tendente all'argilloso; è frequente la presenza di ghiaie negli orizzonti superficiali o profondi dovute ai sedimenti fluviali dell'ultimo millennio. La disponibilità di acqua è assicurata dalla presenza dei corsi d'acqua (fiume Panaro, torrente Samoggia ed altri torrenti minori) che discendono dagli Appennini e da una buona presenza di acqua nel sottosuolo.

L'ambiente pedoclimatico della pianura modenese e bolognese, favorisce l'accrescimento della vite e, pertanto, la tecnica colturale è basata su forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti al fine di contenere la vigoria delle piante, consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, permettere la captazione dell'energia radiante e assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli.

Le caratteristiche pedoclimatiche e colturali sono uniformi in tutto il territorio pianeggiante e pedecollinare delle Province di Bologna e Modena dove la fertilità dei terreni e la disponibilità di potassio (K), notoriamente legato al processo di accumulo degli zuccheri nell'acino, e le forme di allevamento adottate dai viticoltori, assicurano una ottimale maturazione delle uve.

Fattori umani e storici rilevanti per il legame.

Il territorio di Castelfranco Emilia, storicamente, segnava il confine tra due città rivali, Bologna per l'appartenenza allo Stato Pontificio e Modena capitale del Ducato di Modena e Reggio Emilia legato alla casa reale d'Asburgo Lorena. Provenendo da ovest, appena attraversato il fiume Panaro a Ponte Sant'Ambrogio nei pressi di Modena, si trovava il confine tra il Ducato e lo Stato Pontificio, da qui i vigneti allevati con i vitigni lambrusco lasciavano spazio ai vigneti con varietà di uve a bacca bianca (Montù, Trebbiano, Albana). Nel 1929 la città di Castelfranco Emilia, appartenente al territorio bolognese passa al territorio modenese.

Con la comparsa dei primi saggi ampelografici si rafforza l'antichissima tradizione del vino bianco della zona; nel 1823 viene individuato il vitigno «Montù», con il sinonimo di «Montonego» ed il vino derivato, utilizzando anche altre varietà a bacca bianca.

L'incidenza dei fattori umani è riferita alla attività degli agricoltori e dei vinificatori locali che con le loro competenze sia agronomiche che enologiche, hanno saputo affermare i vini della denominazione.

La tecnica colturale è basata su sistemi di allevamento a spalliera con cordone permanente a cortina semplice o doppia, al fine di limitare la vigoria delle piante e assicurare sufficiente soleggiamento dei grappoli per raggiungere ottimale maturazione delle uve.

Le uve mature presentano un idoneo contenuto zuccherino associato ad una sostenuta acidità e un buon contenuto delle sostanze aromatiche proprie delle varietà coltivate.

Queste attività trovano riscontro negli aspetti tecnico produttivi: le basi ampelografiche dei vigneti, le forme di allevamento ideali per mantenere in equilibrio la produzione con le caratteristiche pedoclimatiche del territorio; le pratiche di elaborazione dei vini e la pratica della rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave.

## **8.2. *Castelfranco Emilia - categoria Vino***

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale con la zona geografica.

I prodotti della IGP Castelfranco Emilia nella categoria «vino» si presentano di colore giallo paglierino più o meno intenso con evidenti profumi floreali riconducibili ai vitigni prevalenti.

La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono all'equilibrio gustativo. Al gusto risultano strutturati e sapidi, con un contenuto alcolico contenuto e una nota acida decisa ma non troppo accentuata. Sono presentati con tenore di zucchero residuo da secco a dolce.

Si tratta di vini di pronta beva, non adatti all'invecchiamento, da abbinare a primi piatti e portate di carni bianche o pesce. Per questi vini è consigliato il consumo entro l'anno successivo alla produzione per apprezzarne al meglio le specifiche caratteristiche organolettiche.

Le caratteristiche qualitative di tali vini frizzanti sono determinate dall'influenza delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione che, grazie al clima temperato, fresco e ventilato ai terreni drenanti, con disponibilità idrica, alle marcate escursioni termiche durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione delle uve con un adeguato tenore zuccherino ed acidico, unitamente alle altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà di viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Pertanto, il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

## **8.3. *Castelfranco Emilia - categoria Vino frizzante***

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale con la zona geografica.

La Regione Emilia-Romagna è caratterizzata dalla produzione di vini frizzanti ed anche il territorio di produzione dei vini della IGP Castelfranco Emilia, non si discosta da questa tradizione. I vini Castelfranco Emilia presentati nella versione «vino frizzante» raccolgono un grande apprezzamento presso i consumatori e garantiscono un buon riscontro economico per i produttori.

Le uve mature presentano un idoneo contenuto zuccherino associato ad una sostenuta acidità e un buon contenuto delle sostanze aromatiche proprie delle varietà coltivate e, pertanto, ben si prestano alla seconda fermentazione per ottenere i vini nella categoria «vino frizzante».

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

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

Le caratteristiche qualitative dei vini frizzanti sono influenzate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, caratterizzata da un clima temperato, fresco e ventilato, da suoli ben drenati con buona disponibilità idrica e da marcate escursioni termiche durante la stagione di maturazione delle uve. Ciò garantisce che le uve maturino in modo ottimale e sviluppino un buon tenore zuccherino e acidità, che si combina con altre caratteristiche organolettiche e qualitative legate ai vitigni utilizzati, che si riflettono poi nei vini ottenuti.

Pertanto, il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

## **8.4. *Castelfranco Emilia - categoria Mosto di uve parzialmente fermentato***

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale con la zona geografica.

Nella zona di produzione della IGP dei vini Castelfranco Emilia, si è sviluppata la produzione di un prodotto dolce ed effervescente che ricade nella categoria di «mosto parzialmente fermentato».

L'ambiente pedologico della zona di produzione basato su terreni di origine alluvionale fertili, di medio impasto/argillosi, in qualche caso sciolti e ghiaiosi, che assicurano una buona produttività dei vigneti.

La tecnica colturale affinata nel tempo è basata su sistemi di allevamento a spalliera per contenere la vigoria delle piante e assicurare sufficiente esposizione al sole dei grappoli per raggiungere l'ottimale maturazione delle uve.

Le uve mature presentano un idoneo tenore zuccherino associato ad una sostenuta acidità e un buon contenuto delle sostanze aromatiche proprie delle varietà coltivate che si esaltano nel «mosto parzialmente fermentato» elaborato per ottenere una spuma fine ed evanescente.

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

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

Le caratteristiche qualitative sono influenzate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, caratterizzata da un clima temperato, fresco e ventilato, da suoli ben drenati con buona disponibilità idrica e da marcate escursioni termiche durante la stagione di maturazione delle uve. Ciò garantisce una maturazione ottimale delle uve e un buon tenore zuccherino e acidità, che si combina con le altre caratteristiche organolettiche e qualitative legate ai vitigni utilizzati, che si riflettono poi nei prodotti ottenuti.

Pertanto, il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

## **9. Ulteriori condizioni essenziali**

### ***Etichettatura per le tipologie con riferimento a due vitigni (Trebiano - Moscato e viceversa)***

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Ad integrazione della specifica normativa dell'Unione europea relativa all'indicazione in etichetta del nome di due varietà di viti (articolo 50, paragrafo 1, lettera a), punto ii), del regolamento (UE) 2019/33), le uve del vitigno presente in percentuale inferiore devono rappresentare almeno il 15 % del totale. La vigente norma nazionale che prevede tale disposizione è l'articolo 45 della legge n. 238/2016.

### ***Confezionamento per le categorie «Vino frizzante» e «mosto di uva parzialmente fermentato».***

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I prodotti appartenenti alle categorie «Vino frizzante» e «mosto di uve parzialmente fermentato» possono utilizzare la chiusura con «tappo a fungo» a condizione che l'eventuale capsula di copertura

del «tappo a fungo» non superi l'altezza di 7 centimetri.

L'uso di tale tipo di chiusura, è consentito ai sensi della deroga prevista dalla vigente normativa dell'Unione europea (articolo 57, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/33).

### ***Zona di vinificazione***

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Conformemente alla vigente normativa dell'UE (attualmente articolo 5 del regolamento (UE) 2019/33) è consentita la possibilità di svolgere le operazioni di vinificazione, comprese le operazioni di presa di spuma per ottenere i vini frizzanti ed i mosti parzialmente fermentati, oltre che nella zona di produzione delimitata delle uve, anche nelle aree limitrofe nell'ambito della regione Emilia-Romagna.

### ***Link al disciplinare del prodotto***

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15995>

(1). [GU L 347 del 20.12.2013, p. 671.](#)

---

---