

Modificazioni al Disciplinare D.O.C. «Colli Bolognesi»

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 6 giugno 2011

**Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi».
(11A07853) (GU n. 140 del 18-6-2011)**

IL DIRETTORE GENERALE

dello sviluppo agroalimentare e della qualità

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 29 luglio 1975 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli Bolognesi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Vini Colli Bolognesi, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Bolognesi»;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Monteveglio (Bologna) il 6 maggio 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Visto, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della Regione Emilia-

Romagna;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale serie generale - n. 293 del 16 dicembre 2010;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Vista la richiesta presentata dal Consorzio Vini Colli Bolognesi intesa ad ottenere talune misure transitorie, al fine di consentire la commercializzazione delle partite di talune tipologie di vino «Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon, provenienti dalle vendemmie 2010 e precedenti, prodotte nel rispetto delle disposizioni di cui al preesistente disciplinare approvato con il richiamato decreto, compatibilmente con le caratteristiche e condizioni previste nel nuovo disciplinare allegato al presente decreto;

Visto il parere della regione Emilia-Romagna sulla sopra citata richiesta;

Ritenuta accoglibile la suddetta richiesta al fine di garantire la continuità di immissione al consumo dei vini in questione;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato, nonché adottare le disposizioni transitorie come sopra richiamato;

Decreta:

Art. 1

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica del 29 luglio 1975 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, fatte salve le disposizioni transitorie di cui all'art. 3.

Art. 2

1. I soggetti che intendono rivendicare i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3

1. Le partite di vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon, ivi comprese quelle qualificate con la menzione riserva e quelle designate con il nome di una sottozona, di cui al disciplinare approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 1975 e successive modificazioni, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, possono essere commercializzate con la DOC «Colli Bolognesi» sottozona «Bologna», nelle tipologie «rosso» e «rosso riserva», di cui all'annesso disciplinare di produzione, qualora rispondenti alle disposizioni previste nel medesimo disciplinare per detta sottozona, previa comunicazione alla relativa struttura di controllo.

Art. 4

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 5

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 6

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.
2. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 6 giugno 2011

Il direttore generale ad interim: Vaccari

Annesso

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI BOLOGNESI»

Art. 1

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
 - «Colli Bolognesi» Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
 - «Colli Bolognesi» Merlot;
 - «Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon;
 - «Colli Bolognesi» Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature);
 - «Colli Bolognesi» Chardonnay;
 - «Colli Bolognesi» Sauvignon;
 - «Colli Bolognesi» Riesling Italiceo;
 - «Colli Bolognesi» Pinot Bianco.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con la specificazione della sottozona: «Bologna» è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell'allegato 1. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona vengono applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dalle specificazione di vitigno:

- Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
- Merlot;
- Cabernet Sauvignon;
- Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature);
- Chardonnay;
- Sauvignon;

- Riesling Italico;
- Pinot Bianco,

nelle diverse tipologie previste, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» comprende, in provincia di Bologna, l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S.Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.

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

Art. 4.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere quelle collinari, tipiche della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità'.

2. I sestri di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono consentite solo le forme di allevamento a spalliera e cortina semplice o doppia cortina, con esclusione in ogni caso delle forme a raggi.
3. È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. Fatti salvi i vigneti esistenti alla data di approvazione del presente disciplinare, che possono pertanto essere iscritti al relativo Schedario se in possesso dei requisiti sopraindicati, per i nuovi impianti e reimpianti la densità minima di ceppi per ettaro deve essere di almeno 2500 viti.
5. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», di cui all'art. 2, ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo, deve essere il seguente:

Tipologia	Produzione massima ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo %vol
"Colli Bolognesi" Barbera e con menzione Riserva	12	11 % vol
"Colli Bolognesi" Barbera Frizzante	12	10 % vol
"Colli Bolognesi" Merlot	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon	10	11 % vol
"Colli Bolognesi" Pignoletto Superiore	12	11 % vol
"Colli Bolognesi" Pignoletto Frizzante	12	10 % vol
"Colli Bolognesi" Pignoletto Spumante	12	9,5 % vol
"Colli Bolognesi" Chardonnay	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Sauvignon	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Riesling Italiceo	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Pinot Bianco	11	10,5 % vol

6. Per la tipologia «Colli Bolognesi» Pignoletto passito la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 9 ton/Ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione del vino «Colli Bolognesi» Pignoletto Superiore in possesso dei requisiti prescritti per tale tipologia. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro, fino al massimo consentito per la tipologia «Colli Bolognesi» Pignoletto Superiore può essere destinato alla produzione delle diverse tipologie del vino «Colli Bolognesi» Pignoletto.
7. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'Art. 2 devono essere riportati nel limite fissato dal comma precedente, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le uve prodotte.
8. La resa massima di uve in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata.

9. La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela competente per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire di anno in anno di ridurre i limiti massimi di produzione di uva per ettaro e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo, fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Art. 5

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 3.
3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento dei vini «Colli Bolognesi» siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo della provincia di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate abbiano effettuato le suddette operazioni di presa di spuma, imbottigliamento o confezionamento di vini a denominazione di origine «Colli Bolognesi», utilizzando mosti e vini provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3, per almeno due anni anche non continuativi, negli otto anni precedenti alla data dell'entrata in vigore del decreto di approvazione del presente disciplinare.
4. Fatta eccezione per la tipologia Pignoletto Passito, la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi». Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» e può essere presa in carico come vino ad IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
5. La vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Pignoletto Passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%. La menzione «Passito» può essere attribuita anche al vino «Colli Bolognesi» Pignoletto appartenente alla categoria «Vino di uve stramature»; in tal caso il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dovrà essere di 15% vol.
6. La qualificazione aggiuntiva «Riserva» può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Barbera immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Art. 6

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Barbera:

colore: rosso rubino, tendente al violaceo;

odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato, tranquillo, di medio corpo, talvolta di buona acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Barbera frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco, di corpo, fresco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Barbera riserva:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 gr/l;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Merlot:

colore: rosso con riflessi violacei;
odore: caratteristico, erbaceo;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 gr/l;
sapore: pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon:

colore: rosso, tendente al granato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pignoletto superiore:

colore: paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pignoletto frizzante:

spuma: fine ed evanescente;
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: secco, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pignoletto spumante:

spuma: vivace, fine, persistente;
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: sapido, caratteristico, armonico;
elaborato nei tipi: extra brut, brut, extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 13,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pignoletto passito:

colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: delicatamente profumato;
sapore: gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Chardonnay:

colore: giallo paglierino;
profumo: tipico, delicato e caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Sauvignon:

colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, di corpo fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Riesling italico:

colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pinot bianco:

colore: paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini «Colli Bolognesi» può rilevare lieve sentore di legno.
3. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.
4. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco.

Art. 7

1. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto», «selezione» e similari.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle norme comunitarie e nazionali.
4. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
5. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» il nome della tipologia di cui all'art. 1 deve essere riportato con caratteri tipografici uniformi per dimensioni e gradazioni cromatiche e, qualora figurino nel medesimo campo visivo della denominazione di origine, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine stessa.
6. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nelle versioni «frizzante», l'indicazione obbligatoria «frizzante» può comparire a fianco o al di sotto dell'indicazione della tipologia.
7. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».
8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

1. I vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere immessi al consumo in contenitori che rispondono per forma, materiale, colore, capacità a quanto previsto dalla normativa vigente; è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro, previsti dall'art. 2, comma 2, del decreto ministeriale 7 luglio 1993, così come modificato dal decreto ministeriale 4 agosto 2008, esclusivamente per i vini non destinati al mercato nazionale.
2. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» immessi al consumo in bottiglie in vetro di capacità fino a cinque litri, è consentito solo l'uso di bottiglie di forma tradizionale, con esclusione della «dama», chiuse con tappo raso bocca di materiale consentito.
3. In deroga al comma precedente, per i vini diversi dalle tipologie designate con le menzioni «riserva» e «vigna», è consentito anche l'uso del tappo a vite a capsula integrata per le bottiglie di capacità fino a lt 0,75.

4. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» riportanti la menzione «frizzante», se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo «a fungo» ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm.
5. Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Pignoletto Spumante deve essere confezionato in bottiglie di vetro, chiuse con tappo a fungo di sughero o in materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), trattenuto da fermaglio e capsulone.

Allegato 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI BOLOGNESI» SOTTOZONA «BOLOGNA».

Art. 1

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», nei limiti e dalle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento della sottozona «Bologna», espressamente disciplinata nel presente allegato, per le seguenti tipologie:

Rosso anche nella versione riserva;
Bianco;
Spumante.

Art. 2

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Rosso, anche nella versione Riserva, ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.
In tale ambito, la varietà Trebbiano può concorrere fino ad un massimo del 15%.
3. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Spumante ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Chardonnay, Pinot bianco, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 40%;

Sauvignon, Riesling, Pinot nero, Pignoletto da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.

Art. 3

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con riferimento alla sottozona «Bologna» comprende l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, e quello situato in parte nei comuni di Bologna, Bazzano, Marzabotto, Pianoro, Crespellano, Savigno, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Savignano sul Panaro.

Tale zona è così delimitata: partendo dal ponte del fiume Savena sulla via Emilia (strada statale n. 9) nel comune di San Lazzaro di Savena, il confine segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbecca la strada statale n. 569 attraversando i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbecca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con via Rio d'Orzo, dopo aver attraversato il centro abitato di Savignano sul Panaro.

Il confine prosegue lungo via Rio d'Orzo fino al proseguimento in via Castello che successivamente incrocia il confine amministrativo del comune di Castello di Serravalle. Prosegue a sud lungo il confine del territorio comunale di Castello di Serravalle e poi lungo il confine del comune di Savigno, sempre in direzione sud, fino all'incrocio con Rio dei Bignami.

Continua quindi lungo Rio dei Bignami, verso est, fino alla confluenza nel torrente Samoggia per proseguire a nord fino al ponte della strada provinciale Valle del Samoggia SP 27.

Da qui seguendo via Gardelline incontra il confine amministrativo del comune di Monte San Pietro e lo scorre a sud fino ad incontrare via Medelana che percorre verso est e raggiunge la strada statale Porrettana SS 64.

Prosegue per un breve tratto della Strada Statale Porrettana, verso nord, fino ad incrociare sulla destra via San Silvestro che imbecca e percorre fino alla località Panico per proseguire su via Canovella.

Al termine della via Canovella prende la strada forestale che, passando a sud del Monte Santa Barbara, riconduce a via Brigata Stella Rossa proseguendo per la stessa.

Successivamente, incrocia la Strada Provinciale Val di Setta SP 325 che percorre in direzione nord fino all'incrocio con via Badolo SP 58.

Da qui segue via Badolo fino all'incrocio sulla destra con via Valli e continua fino al bivio con la strada forestale delle Calcinare lambendo Cà Zanetti e giungendo in via Casale.

Il confine procede lungo via Casale verso nord fino all'incrocio con via Guzzano e successivamente con via Fratelli Dall'Olio fino alla località di Pianoro Vecchio.

Prosegue verso sud per via Nazionale - Strada provinciale della Futa SP 65 fino alla località Zula dalla quale imbecca verso est la strada provinciale Zena SP 36; percorre via Zena fino al congiungimento con il fiume Savena che seguendolo conclude il confine della sottozona al ponte sulla via Emilia.

Art. 4.

1. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», la densità minima di ceppi per ettaro deve essere non

- inferiore a 3000 piante per ettaro.
2. Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le gradazioni minime naturali delle uve, per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione massima ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo %vol
"Colli Bolognesi" Barbera e con menzione Riserva	12	11 % vol
"Colli Bolognesi" Barbera Frizzante	12	10 % vol
"Colli Bolognesi" Merlot	12	10,5 % vo

Art. 5

1. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna», le operazioni di vinificazione ivi comprese l'invecchiamento obbligatorio, l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione «Colli Bolognesi» come delimitata nell'art. 3 del disciplinare di produzione.
2. La qualificazione aggiuntiva Riserva può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Bologna Rosso immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Art. 6

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna» del presente allegato, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso con qualificazione aggiuntiva Riserva:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;

sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o leggermente brioso;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Spumante:

spuma: fine e persistente colore: giallo paglierino più o meno carico;
 profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
 sapore: extra brut, brut, extra dry, armonico, fresco, moderatamente acido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 5,00 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Art. 7

1. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con il riferimento alla sottozona «Bologna», l'indicazione della sottozona e della tipologia devono essere riportate congiuntamente nel medesimo campo visivo.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 -		6 -		10	11	12	13	14
	4	5	8	9					
COLLI BOLOGNESI BARBERA	B172	X	019	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI BARBERA FRIZZANTE	B172	X	019	2	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI BARBERA RISERVA	B172	X	019	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON	B172	X	043	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY	B172	X	298	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI MERLOT	B172	X	146	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE	B172	X	300	1	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO PASSITO	B172	X	300	1	D	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO PASSITO DA UVE STRAMATURE	B172	X	300	1	D	X	L	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE	B172	X	300	1	X	X	B	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE	B172	X	300	1	B	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO	B172	X	193	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI RIESLING ITALICO	B172	X	209	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON	B172	X	221	1	X	X	A	0	X
sottozona "Bologna"									
COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO	B172	H	888	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO	B172	H	999	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO RISERVA	B172	H	999	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI BOLOGNA SPUMANTE	B172	H	888	1	X	X	B	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
COLLI BOLOGNESI BIANCO	B172	X	888	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI BIANCO FRIZZANTE	B172	X	888	1	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI BARBERA VIVACE	B172	X	019	2	V	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B172	X	043	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY FRIZZANTE	B172	X	298	1	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY SPUMANTE	B172	X	298	1	X	X	B	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO VIVACE	B172	X	300	1	V	X	A	0	X

COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO FRIZZANTE	B172	X	193	1	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO SPUMANTE	B172	X	193	1	X	X	B	0	X
COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO VIVACE	B172	X	193	1	X	V	A	0	X
COLLI BOLOGNESI RIESLING ITALICO FRIZZANTE	B172	X	209	1	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI RIESLING ITALICO VIVACE	B172	X	209	1	V	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON FRIZZANTE	B172	X	221	1	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON SUPERIORE	B172	X	221	1	B	X	A	0	X
sottozona "Colline di Riosto"									
COLLI BOLOGNESI BARBERA COLLINE DI RIOSTO	B172	A	019	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI BARBERA RISERVA COLLINE DI RIOSTO	B172	A	019	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON COLLINE DI RIOSTO	B172	A	043	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA COLLINE DI RIOSTO	B172	A	043	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO COLLINE DI RIOSTO	B172	A	300	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE COLLINE DI RIOSTO	B172	A	300	1	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON COLLINE DI RIOSTO	B172	A	221	1	X	X	A	0	X
sottozona "Colline Marconiane"									
COLLI BOLOGNESI BARBERA COLLINE MARCONIANE	B172	B	019	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI BARBERA RISERVA COLLINE MARCONIANE	B172	B	019	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON COLLINE MARCONIANE	B172	B	043	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO COLLINE MARCONIANE	B172	B	300	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO PASSITO COLLINE MARCONIANE	B172	B	300	1	D	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE COLLINE MARCONIANE	B172	B	300	1	X	X	B	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON COLLINE MARCONIANE	B172	B	221	1	X	X	A	0	X
sottozona "Zola Predosa"									
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON ZOLA PREDOSA	B172	C	043	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY ZOLA PREDOSA	B172	C	298	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI MERLOT ZOLA PREDOSA	B172	C	146	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO ZOLA PREDOSA	B172	C	300	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON ZOLA PREDOSA	B172	C	221	1	X	X	A	0	X
sottozona "Colline San Pietro"									
COLLI BOLOGNESI BARBERA MONTE SAN PIETRO	B172	D	019	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON MONTE SAN PIETRO	B172	D	043	2	X	X	A	0	X

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO MONTE SAN PIETRO	B172	D	300	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO MONTE SAN PIETRO	B172	D	193	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON MONTE SAN PIETRO	B172	D	221	1	X	X	A	0	X
sottozona "Colline di Oliveto"									
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON COLLINE DI OLIVETO	B172	E	043	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA COLLINE DI OLIVETO	B172	E	043	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY SPUMANTE COLLINE DI OLIVETO	B172	E	298	1	X	X	B	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO COLLINE DI OLIVETO	B172	E	300	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE COLLINE DI OLIVETO	B172	E	300	1	X	X	C	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO PASSITO COLLINE DI OLIVETO	B172	E	300	1	D	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON COLLINE DI OLIVETO	B172	E	221	1	X	X	A	0	X
sottozona "Terre di Montebudello"									
COLLI BOLOGNESI BARBERA RISERVA TERRE DI MONTEBUDELLO	B172	F	019	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA TERRE DI MONTEBUDELLO	B172	F	043	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO TERRE DI MONTEBUDELLO	B172	F	300	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE TERRE DI MONTEBUDELLO	B172	F	300	1	X	X	B	0	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE TERRE DI MONTEBUDELLO	B172	F	300	1	B	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON TERRE DI MONTEBUDELLO	B172	F	221	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON SUPERIORE TERRE DI MONTEBUDELLO	B172	F	221	1	B	X	A	0	X
sottozona "Serravalle"									
COLLI BOLOGNESI BARBERA SERRAVALLE	B172	G	019	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI BARBERA RISERVA SERRAVALLE	B172	G	019	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON SERRAVALLE	B172	G	043	2	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA SERRAVALLE	B172	G	043	2	A	X	A	1	X
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SERRAVALLE	B172	G	300	1	X	X	A	0	X
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON SERRAVALLE	B172	G	221	1	X	X	A	0	X