

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 19 novembre 1996.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Colli di Rimini" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

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 disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Colli di Rimini".

Visti il parere favorevole 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 riconoscimento della denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" e del relativo disciplinare di produzione formulata dal Comitato stesso, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 187 del 10 agosto 1996;

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

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento, concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che le denominazioni di origine vengano riconosciute ed i relativi disciplinari di produzione vengano approvati con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Colli di Rimini" ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia 1997.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1997, il proprio prodotto con la denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" nelle tipologie "Colli di Rimini" rosso, "Colli di Rimini" bianco, "Colli di Rimini" Cabernet-Sauvignon (anche nella tipologia riserva), "Colli di Rimini" Biancame, "Colli di Rimini" Rèbola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito), sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve, la denuncia dei rispettivi terreni vitati entro quarantacinque giorni dalla data del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini "Colli di Rimini", in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

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

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 19 novembre 1996

Il dirigente: ADINOLFI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "COLLI DI RIMINI"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

"Colli di Rimini" rosso;

"Colli di Rimini" bianco;

"Colli di Rimini" cabernet-sauvignon (anche nella tipologia riserva);

"Colli di Rimini" biancame;

"Colli di Rimini" rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito).

Art. 2.

La denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", accompagnata facoltativamente dal riferimento ai colori rosso e bianco, ed obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Rimini, provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Colli di Rimini" Rosso:

vitigno Sangiovese n.: dal 60% al 75%;

vitigno Cabernet Sauvignon n.: dal 15% al 25%;

possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Merlot, Barbera, Montepulciano, Ciliegiolo, Terrano, Ancellotta, fino ad un massimo del 25%;

"Colli di Rimini" Bianco:

vitigno Trebbiano Romagnolo: dal 50% al 70%;

vitigni Biancame e Mostosa (da soli o congiuntamente): dal 30% al 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Rimini fino ad un massimo del 20%.

"Colli di Rimini" Cabernet-Sauvignon (anche nella tipologia riserva):

vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%.

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Rimini fino ad un massimo del 15%;

"Colli di Rimini" Biancame:

Biancame: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto, Chardonnay, Riesling Italico, Sauvignon, Pinot Bianco, Muller Thurgau, fino ad un massimo del 15%;

"Colli di Rimini" Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito);

Pignoletto: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Biancame, Mostosa, Trebbiano romagnolo fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve del vino a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni, tutti in provincia di Rimini, di Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Monte Gridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Clemente, Torriana, Verucchio. A quest'ultimo è da aggiungere, inoltre, parte del territorio amministrativo dei comuni di Cattolica, Misano Adriatico, S. Giovanni in Marignano, Riccione, Rimini, Santarcangelo di Romagna il cui limite a valle è così delimitato:
comune di Cattolica: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" (nel tratto urbano denominato anche via

Garibaldi);

comune di Misano Adriatico: dalla strada statale n. 16 "Adriatica";

comune di San Giovanni in Marignano: dalla strada statale n. 16 "Adriatica";

comune di Riccione: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" compreso il tratto di via Circonvallazione;

comune di Rimini: dalla strada statale n. 16 "Adriatica" fino all'imbocco della Nuova Circonvallazione che segue fino all'incrocio con la strada statale n. 9 "Emilia"; quindi lungo questa in direzione Santarcangelo fino al cavalcavia dell'Autostrada A-14; segue poi il tracciato autostradale in direzione S. Giustina immettendosi poi in via Longiano, quindi in via Antica Emilia fino a riprendere in località S. Giustina la strada statale n. 9 "Emilia"; segue quindi questa fino al confine con il comune di Santarcangelo;

comune di Santarcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Rimini segue la strada statale n. 9 "Emilia" fino all'abitato di Santarcangelo, quindi via Braschi (tratto urbano della via Emilia) poi ancora lungo la strada statale n. 9 fino al confine provinciale.

Art. 4.

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:

Rosso 11,5%;

Bianco 11,0%;

Cabernet Sauvignon 11,5%;

Biancame 10,5;

Rebola 11,5%;

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli di Rimini" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari, ed i terrazzi fluviali a tessitura limoso/argillosa su substrato ghiaioso o ricchi di scheletro.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica. E' esclusa ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invasatura.

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Colli di Rimini" non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:

Rosso ton/ha 11,0%

Bianco ton/ha 12,0%

Cabernet Sauvignon ton/ha 11%

Biancame ton/ha 12,0%

Rebola ton/ha 11,0%

La tolleranza massima di detti limiti di resa è del 20%, oltre tale valore tutta la produzione decade della denominazione.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni d'origine dei vini.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della provincia di Rimini. La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dallo stesso vitigno. Nel caso vinificazione disgiunta, l'assemblaggio deve essere effettuato entro il termine previsto per la dichiarazione annuale delle produzioni vitivinicole.

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

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Rébola passito non dovrà essere superiore al 50%.

Il vino "Colli di Rimini" Rébola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da leggero appassimento delle uve che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 260 grammi per litro. Detto appassimento può avvenire su graticci, in locali termoigrocondizionati o con ventilazione forzata.

Art. 6.

I vini "Colli di Rimini" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli di Rimini" Rosso:

colore: rosso rubino intenso;

odore: ampio e caratteristico;

sapore: asciutto di corpo pieno, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;

estratto secco netto minimo: 20 grammi per litro.

"Colli di Rimini" Bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, dal fruttato al floreale;

sapore: asciutto, sapido e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;

estratto secco netto minimo: 15 grammi per litro.

"Colli di Rimini" Cabernet-Sauvignon:

colore: rosso rubino, talvolta carico;

odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: asciutto, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;

estratto secco netto minimo: 20 grammi per litro.

"Colli di Rimini" Biancame:

colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;

odore: caratteristico, talvolta con note floreali;

sapore asciutto, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro.

"Colli di Rimini" Rébola:

(tipo secco):

colore: dal paglierino chiaro al lievemente dorato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: asciutto, armonico, di caratteristica morbidezza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5;
acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;
estratto secco netto minimo: 17 grammi per litro;

(tipo amabile):

colore: dal paglierino all'ambrato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: amabile, armonico, particolarmente morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5;
zuccheri riduttori: da 12 a 45 grammi per litro;
acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;
estratto secco netto minimo: 17 grammi per litro;

(tipo dolce):

colore: dal paglierino all'ambrato;
odore: caratteristico, delicatamente fruttato;
sapore: dolce, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5;
zuccheri riduttori: da 50 ad 80 grammi per litro;
acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;
estratto secco netto minimo: 17 grammi per litro;

(tipo passito):

colore: dal giallo dorato all'ambrato;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dolce e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,5;
titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 11,5;
zuccheri riduttori: minimo 50 grammi per litro;
acidità totale minima: 4,0 grammi per litro;
estratto secco netto minimo: 20 grammi per litro.

Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l'affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno.

Art. 7.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini con la denominazione di origine controllata "Colli di Rimini", deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Il vino "Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon, sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, ed ottenuto da uve con titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia non inferiore a 12° può portare, a specificazione aggiuntiva, la dizione "Riserva". Il periodo di invecchiamento decorre dal primo gennaio successivo all'annata di

produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Colli di Rimini" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

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

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore-tenuta-podere-cascina" ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative frazioni, aree, zone, località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Le bottiglie di capacità non superiori a 3 litri, contenenti vini "Colli di Rimini" di cui al presente disciplinare, devono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, conformi ai tradizionali caratteri di un vino di pregio e devono essere chiuse esclusivamente con tappo di sughero.

Per i recipienti di capacità da 0,187 litri è consentita la chiusura con tappo a vite.