

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Colli Bolognesi (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

16. Vino di uve stramature

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli Bolognesi"

##### *Breve descrizione testuale*

I vini DOC "Colli Bolognesi", si presentano in diverse tipologie: alcune sono definite dal nome del vitigno prevalente che deve essere presente almeno per l'85% nell'uvaggio, mentre due tipologie sono a base ampelografia più ampia e portano il nome della unità geografica più piccola "Bologna". Le tipologie a nome di vitigno prevalente sono: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon, Riesling italo, Pinot Bianco e Pignoletto. Le caratteristiche organolettiche attese sono essenzialmente legate alle specificità intrinseche del territorio e dei vitigni prevalenti per ciascuna tipologia le quali assicurano la caratterizzazione del prodotto.

##### *Caratteristiche analitiche generali*

*Titolo alcolometrico totale  
massimo (in % vol):*

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

### “Colli Bolognesi” vino frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>I vini frizzanti a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” devono essere ottenuti esclusivamente mediante la pratica della rifermentazione in recipiente chiuso per ottenere anidride carbonica endogena, con sovrappressione tra 1 bar e 2,5 bar misurata a 20°C. Si presentano in due tipologie “Barbera” e “Pignoletto” distinte per il nome del vitigno prevalente, che deve concorrere almeno per l’85% nell’uvaggio. La caratterizzazione organolettica delle tipologie “frizzante” si estrinseca nella valorizzazione delle caratteristiche di freschezza, facilità di beva, gradevolezza aromatica specifiche delle varietà caratterizzanti.</p>

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

### “Colli Bolognesi” vino spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>
-----------------------------------

I vini spumanti e i vini spumanti di qualità a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” sono ottenuti solo mediante la pratica della rifermentazione in recipiente chiuso per ottenere anidride carbonica endogena, con sovrappressione non inferiore a 3 bar misurata a 20°C. Si presentano in due tipologie: una a nome del vitigno prevalente “Pignoletto”, che deve concorrere almeno per l’85% nell’uvaggio, ed una a base ampelografia più ampia con nome della unità geografica più piccola “Bologna”. Le caratteristiche organolettiche attese sono essenzialmente legate alle specificità intrinseche del territorio e dei vitigni utilizzati nonché per gli aromi terziari forniti dai lieviti.

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

### “Colli Bolognesi” passito

<i>Breve descrizione testuale</i>
Il vino e il vino da uve stramature a denominazione di origine controllata “Colli Bolognesi” passito sono ottenuti prevalentemente da uve della varietà Pignoletto, che deve concorrere almeno per l’85% nell’uvaggio, sottoposte ad appassimento naturale o forzato a temperature analoghe a quelle naturali. La resa uva/vino non può superare il 50%. Le caratteristiche organolettiche principali derivano dal particolare metodo di elaborazione con appassimento delle uve e dalle caratteristiche tipiche del territorio e dei vitigni utilizzati che assicurano elevata alcolicità, un colore giallo dorato tendente all’ambrato, profumo delicato e un sapore gradevolmente amabile o dolce, caldo e vellutato.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale</i>	

<i>massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche essenziali

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

##### b. Rese massime:

##### "Colli Bolognesi"

<i>Resa massima:</i>	
84 ettoltri per ettaro	

##### "Colli Bolognesi" vini frizzanti

<i>Resa massima:</i>	
84 ettoltri per ettaro	

##### "Colli Bolognesi" vini spumanti

<i>Resa massima:</i>	
84 ettoltri per ettaro	

##### "Colli Bolognesi" Passito

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

## 5. ZONA DELIMITATA

<p>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 Monterezeno; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.</p>
--

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PIGNOLETTO B. (MAIN)
Sauvignon
Merlot
Chardonnay
Cabernet sauvignon
Barbera

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Colli Bolognesi"

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
<p>L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati ad est sud est, e localizzati in zone vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole alle funzioni vegeto-produttive della pianta. La coltivazione della vite è diffusa principalmente a quote inferiori ai 300 m s.l.m. su suoli a tessitura fine, con contenuto variabile in argille scagliose e calcaree, e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei. La tradizione enologica secolare insieme alla unicità del territorio, garantiscono la qualità dei vini.</p>

***8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI***

--

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

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

#### Reasons for amendment

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

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Colli Bolognesi
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	30/C Abbazia 40050 Monteveglio BO Italia
<i>Telefono:</i>	+390516707752
<i>Fax:</i>	+390516701239
<i>e-mail:</i>	info@collibolognesi.it

**b. Estremi dell'intermediario**

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

**c. Estremi della parte interessata**

--

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

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

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	VALORITALIA S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Via Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0445 313088
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it



### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Superiore
-----------

Riserva
---------

Passito
---------

### 4. Zona NUTS

ITD55	Bologna
ITD54	Modena
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

### 5. VITIGNI SECONDARI

--

### 6. DOCUMENTAZIONE

#### a. Disciplinare del prodotto

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

#### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 29 luglio 1975 DOC Colli Bolognesi.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 29.07.1975

#### c. Altri documenti:

	Allegato 1 - Vitigni Regione Emilia
--	-------------------------------------

<i>Nome del documento:</i>	Romagna.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 vitigni regione emilia romagna

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 dlgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2014

**d. Mappe della zona delimitata**

**e. Nota per la Commissione europea**

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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