

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33**

(2020/C 442/08)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Colli di Rimini»

PDO-IT-A0297-AM02

Data della comunicazione: 22 settembre 2020

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Descrizione vini**

Prevista la tipologia Colli di Rimini Rosso (cat.1 — Vino) nella versione riserva. È pratica consolidata e tradizionale dei produttori del territorio della DOP, in particolare nelle annate migliori, porre i vini in invecchiamento, come già avviene per le tipologie riserva con indicazione di vitigno Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Di fatto anche il vino rosso, senza specificazione di vitigno, viene spesso posto in affinamento e in invecchiamento, in particolare qualora presenti maggiori estratti e grado alcolometrico rispetto al rosso di base. Si è quindi voluto esplicitare e valorizzare la produzione di questa tipologia con l'indicazione della menzione Riserva. Questi vini, più strutturati e complessi, riscontrano inoltre grande interesse sul mercato da parte dei consumatori più evoluti e permettono di ampliare la gamma dei prodotti e l'offerta commerciale dei vini della DOP.

La modifica interessa la sezione 4. «Descrizione dei vini» del documento unico e gli articoli 1,2,4,5 e 6 del disciplinare.

**2. Descrizione vini**

- 1) Vengono eliminate le versioni amabile e dolce della tipologia dei vini Colli di Rimini Rèbola, lasciando solo le versioni Rebola secco e Rebola passito. I produttori hanno voluto privilegiare esclusivamente le tipologie tradizionalmente più legate al territorio e maggiormente identificabili e gradite dal consumatore e che meglio si abbinano alle specialità gastronomiche del territorio.
- 2) Nella descrizione della tipologia Rèbola passito vengono eliminati i riferimenti agli zuccheri riduttori in quanto si intende fare riferimento ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. Vengono inoltre, conseguentemente ai valori riscontrati dai dati analitici e organolettici dei vini prodotti, ampliate le descrizioni delle caratteristiche al consumo relative all'odore, aumentati il titolo alcolometrico totale minimo da 16 a 17 % vol e lo svolto da 11 a 12,5 % vol, gli estratti non riduttori da 19 a 24 g/l. L'aumento di detti valori è giustificata dai cambiamenti climatici che con estati più lunghe e temperature più alte creano condizioni ideali per una buona maturazione e appassimento delle uve, maggiori concentrazione degli zuccheri e conseguente maggiore alcolicità nei vini, nonché estratti più importanti.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

- 3) In relazione alle modifiche della base ampelografica e alle risultanze dei dati analitici dei vini prodotti, vengono rimodulate le descrizioni dei vini bianchi e rossi, in particolare con l'ampliamento del range dei tenori zuccherini da secco ad abboccato, nonché relativamente ad alcune caratteristiche all'odore e al sapore.

La modifica interessa la sezione 4. «Descrizione dei Vini» del documento unico e l'articolo 6 del disciplinare di produzione.

### 3. Varietà principali di uve da vino

Modifica base ampelografica dei vini Colli di Rimini rosso e Colli di Rimini bianco. I produttori della DOP Colli di Rimini hanno nel tempo affinato sempre di più l'assemblaggio delle uve con le quali venivano prodotti i vini del territorio della DOP, utilizzando i vitigni maggiormente presenti e legati alle culture del territorio della zona di produzione. Pertanto, dopo ampia sperimentazione si è voluto rimodulare la base ampelografica dei vini prodotti, consolidando l'utilizzo dei vitigni più interessanti e più presenti nella zona geografica, al fine di un ancor maggiore legame con la stessa, ed eliminando o relegando gli altri vitigni scarsamente presenti o meno interessanti alle percentuali residue della composizione dei vini.

La variazione della base ampelografica interessa le tipologie:

- «Colli di Rimini rosso», che prevede la variazione delle percentuali dei vitigni attualmente utilizzati, l'introduzione dei vitigni Cabernet Franc e Alicante e l'eliminazione dei vitigni Barbera, Ciliegio, Terrano e Ancillotta;
- «Colli di Rimini bianco», che prevede la variazione delle percentuali del vitigno Trebbiano, l'introduzione dei vitigni Bombino bianco e del Sangiovese vinificato in bianco e l'eliminazione delle varietà Mostosa e Biancame, quest'ultima già utilizzata e valorizzata maggiormente nella relativa tipologia varietale nella DOP.

La modifica interessa la sezione 7. «Varietà principali di uve da vino» del documento unico e l'articolo 2 (Base ampelografica) del disciplinare.

### 4. Zona geografica delimitata

La zona di produzione viene descritta in maniera più netta e chiara, facendo riferimento ai limiti amministrativi dell'intera provincia di Rimini con l'esclusione del comune di Bellaria Igea Marina e dei territori posti a valle della strada statale S.S.16 Adriatica, che fa da divisorio della zona di produzione dalle zone balneari.

Detta descrizione interessa inoltre anche alcuni comuni limitrofi alla zona di produzione della DOP entrati a far parte della provincia di Rimini, a seguito di recenti accorpamenti amministrativi. Detti territori hanno caratteristiche paesaggistiche, geologiche e produttive di forte coerenza con quelle dell'attuale zona di produzione della DOP, interessano piccole realtà di produttori che rappresentano circa 12 ha vitati, per lo più coltivati a Sangiovese, Merlot, Biancame e Trebbiano, vitigni tradizionali della zona della DOP, per una produzione potenziale di circa 150 t di uva.

La modifica interessa la sezione 6. del documento unico e l'articolo 3 del disciplinare di produzione.

### 5. Norme per la viticoltura

- a) eliminato il limite all'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'inviatura. Ciò in quanto la variabilità delle condizioni climatiche, caratterizzate ultimamente da alte temperature per lunghi periodi, richiedono ai produttori di poter intervenire con l'irrigazione di soccorso ogni qualvolta la reputino necessaria.
- b) per i vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini», è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1 % vol. Detta limitazione indica che i produttori intendono utilizzare per lo più zuccheri di natura endogena provenienti dalle uve utilizzate per la produzione dei vini.

### 6. Confezionamento

- a) Vengono specificate, con maggior chiarezza, in elenco positivo, le capacità consentite e i materiali (vetro e ceramica) da utilizzare per i relativi contenitori.
- b) Vengono previsti tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa vigente con la sola esclusione del tappo a corona in quanto quest'ultimo non ritenuto idoneo per il prestigio dei vini della DOP.

La modifica interessa l'articolo 7 del disciplinare di produzione e non interessa il documento unico.

#### 7. Legame con l'ambiente geografico

Il legame con l'ambiente è stato riformulato e sintetizzato, senza alcuna modifica sostanziale dello stesso, eliminando alcune parti ridondanti relative alla descrizione del territorio o ai riferimenti storici.

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione

#### 8. Modifiche formali

- a) Le condizioni relative alla specificazione del titolo alcolometrico naturale, del periodo di invecchiamento e affinamento dei vini riserva, specificate all'articolo 7 del disciplinare (Etichettatura, designazione, presentazione), sono state spostate coerentemente all'articolo 5 (Norme di vinificazione), comma 5 del disciplinare.
- b) All'articolo 7 del disciplinare nel comma relativo all'uso del qualificazioni aggiuntive è stato eliminato il refuso relativo al divieto dell'utilizzo del termine superiore in quanto incongruente con la presenza nel disciplinare della tipologia Colli di Rimini Sangiovese Superiore.
- c) Nell'ambito del disciplinare di produzione il nome del vitigno indicato come Pignoletto viene sostituito con il sinonimo Grechetto gentile.
- d) Eliminato all'articolo 5 del disciplinare il comma «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 di resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20 % i limiti medesimi.» in quanto superfluo poiché già previsto dalla normativa generale.
- e) Eliminata all'articolo 5 la dicitura «La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dallo stesso vitigno.» in quanto superflua.  
  
Dette modifiche non comportano alcuna modifica al documento unico.
- f) Sono stati aggiornati i riferimenti ai dettagli dei contatti relativi al Consorzio richiedente, al ministero, alla Regione interessata e all'Organismo di controllo. Le modifiche interessano le sezioni 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3 e 1.2.5 del documento unico e l'articolo 8 (Riferimenti alla struttura di controllo) del disciplinare.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Nome del prodotto

Colli di Rimini

#### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
15. Vino ottenuto da uve appassite

#### 4. Descrizione dei vini

«Colli di Rimini» bianco

Il vino DOP «Colli di Rimini» bianco presenta un colore paglierino più o meno intenso, un odore delicato variante dal fruttato al floreale ed un sapore da secco ad abboccato, sapido e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

*«Colli di Rimini» rosso*

Il vino DOP «Colli di Rimini» rosso presenta un colore che varia dal rosso rubino al granato, con eventuali sentori di frutti rossi e note erbacee, speziate o minerali ed un sapore armonico, eventualmente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol

estratto non riduttore minimo: 20 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

*«Colli di Rimini» rosso riserva*

Il vino DOP «Colli di Rimini» rosso riserva presenta un colore dal rubino intenso al granato, un odore vinoso, ricco con eventuali note erbacee, minerali ed eventuale sentore di legno nonché un sapore pieno, robusto, armonico, da secco ad abboccato, con una elegante struttura ed eventuale tannicità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol

estratto non riduttore minimo: 22 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

*«Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon*

Il vino DOP «Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon presenta un colore rosso rubino, a volte carico, un odore caratteristico, etereo, a volte speziato o erbaceo ed un sapore pieno, da secco ad abboccato, armonico e talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol

estratto non riduttore minimo: 20 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

*«Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon riserva*

Il vino DOP «Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon riserva presenta un colore rosso rubino, con riflessi granato, carico, un odore caratteristico, etereo, erbaceo ed un sapore pieno, armonico e talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol

estratto non riduttore minimo: 26 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

«Colli di Rimini» *Biancame*

Il vino DOP «Colli di Rimini» *Biancame* presenta un colore paglierino scarico, con riflessi verdognoli, un odore caratteristico, talvolta con note floreali, da secco ad abboccato, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

«Colli di Rimini» *Sangiovese*

Il vino DOP «Colli di Rimini» *Sangiovese* presenta un colore rosso rubino talvolta con riflessi violacei, un odore vinoso, a volte floreale o minerale, un sapore da secco ad abboccato, armonico, un po' tannico, da secco ad abboccato, armonico, talvolta tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol

estratto non riduttore minimo: 20 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

*«Colli di Rimini» Sangiovese superiore*

Il vino DOP «Colli di Rimini» Sangiovese superiore presenta un colore rosso rubino talvolta con riflessi violacei, odore a volte floreale, sapore armonico, talvolta tannico, secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol

estratto non riduttore minimo: 24 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

*«Colli di Rimini» Sangiovese riserva*

Il vino DOP «Colli di Rimini» Sangiovese riserva presenta un colore rosso rubino, intenso, a volte floreale, sapore secco, armonico, talvolta tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol

estratto non riduttore minimo: 26 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

*«Colli di Rimini» Rébola secco*

Il vino DOP «Colli di Rimini» Rébola secco presenta un colore che varia dal giallo paglierino chiaro al dorato, un odore caratteristico, delicatamente fruttato ed un sapore, armonico, di caratteristica morbidezza e struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol

estratto non riduttore minimo: 17 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	

«Colli di Rimini» *Rébola passito*

Il vino DOP «Colli di Rimini» Rebola Passito presenta un colore che varia dal giallo dorato all'ambrato, un odore caratteristico, intenso, fruttato, a volte con note muffate ed un sapore pieno, dolce e vellutato, equilibrato dall'acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol

estratto non riduttore minimo: 24 g/l

I parametri analitici non indicati 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):	12,5
Acidità totale minima:	4 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 specifiche*

Assenti

b) *Rese massime*

«Colli di Rimini» bianco anche riserva

84 ettoltri per ettaro

«Colli di Rimini» rosso

77 ettoltri per ettaro

«Colli di Rimini» Biancame

84 ettoltri per ettaro

«Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon

77 ettoltri per ettaro

«Colli di Rimini» Cabernet Sangiovese

77 ettoltri per ettaro

«Colli di Rimini» Rébola

77 ettoltri per ettaro

«Colli di Rimini» Rébola passito

55 ettoltri per ettaro

#### 6. **Zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Rimini ad esclusione dei territori posti a valle della strada statale s. s. 16 Adriatica, e dell'intero comune di Bellaria Igea Marina.

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

Alicante N.

Biancame B.

Bombino bianco B.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Merlot N.

Montepulciano N.

Petit verdot N

Pignoletto B. - Grechetto gentile

Rebo N.

Sangiovese N.

Syrah N.

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

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

«Legame con la zona geografica»

La vicinanza al mare influenza il ciclo vegetativo proteggendo da minime termiche eccessive in inverno e massime d'estate mantenendo l'ambiente ventilato. I terreni calcareo-argillosi con fertilità medio bassa, la piovosità scarsa nel periodo estivo e le elevate sommatorie termiche portano a rese contenute e corretta maturazione influenzando positivamente sulle caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche dei vini che hanno elevato estratto secco e tenore in alcol in particolare nei rossi, con buona intensità colorante elevato tenore in polifenoli e buona attitudine all'invecchiamento. L'equilibrata maturazione consente una buona espressione delle caratteristiche varietali dei vitigni.

#### 9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Assenti

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15987>

---