Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "REGGIANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.P.R. 22.07.1971	G.U. 223 – 04.09.1971
Modificato con	D.P.R. 14.09.1978	G.U. 32 – 01.02.1979
Modificato con	D.P.R. 17.04.1990	G.U. 243 – 17.10.1990
Modificato con	Decreto 26.11.1996	G.U. 287 – 07.12.1996
Modificato con	Decreto 05.05.1997	G.U. 112 – 16.05.1997
Modificato con	Decreto 26.05.1997	G.U. 129 – 05.06.1997
Modificato con	Decreto 29.07.2000	G.U. 193 – 19.08.2000
Modificato con	Decreto 23.09.2002	G.U. 229 – 30.09.2002
Modificato con	Decreto 13.06.2005	G.U. 143 – 22.06.2005
Modificato con	Decreto 25.05.2009	G.U. 136 – 15.06.2009 (S.O. n. 91)
Modificato con	Decreto 21.05.2010	G.U. 4 – 07.01.2011 (S.O. n. 6)
Modificato con	Decreto 21.02.2011	G.U. 55 – 08.03.2011
Modificato con	Decreto 30.05.2011	G.U. 131 – 08.06.2011
Modificato con	Decreto 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 07.03.2014	Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 30.03.2015	Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 05.11.2024	G.U. 276 – 25.11.2024 Sito internet del Ministero – Qualità – Vini DOP e IGP G.U.U.E. serie C del 08.05.2025

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

La denominazione di origine controllata "Reggiano" è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Reggiano" Lambrusco (anche frizzante e spumante VSQ);
"Reggiano" Lambrusco novello (anche frizzante);
"Reggiano" Lambrusco Salamino (anche frizzante);
"Reggiano" Fogarina (anche frizzante e spumante VSQ);
"Reggiano" Fogarina novello (anche frizzante)
"Reggiano" Fogarina passito (categoria vino)
"Reggiano" Rosso (anche frizzante);
"Reggiano" Rosso novello (anche frizzante);
"Reggiano" Bianco spumante VSQ;

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Reggiano", seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Reggiano" Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante, spumante VSQ e novello):
Lambrusco Marani, Lambrusco salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco oliva, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.

"Reggiano" Lambrusco Salamino (anche nella tipologia frizzante):
Lambrusco salamino in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara e Malbo gentile.

"Reggiano" Fogarina (anche nelle tipologie frizzante, spumante VSQ, novello e passito):
Fogarina in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Fortana, Lambrusco Marani, Lambrusco salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco oliva, Lambrusco Barghi, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Benetti, Lambrusco del pellegrino, Malbo gentile.

"Reggiano" Rosso (anche nella tipologia frizzante e novello):
Ancellotta dal 30% al 60%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara, Malbo gentile, Lambrusco Maestri, Lambrusco grasparossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Marzemino, Lambrusco oliva, Lambrusco Viadanese, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, Lambrusco Montericco, Fogarina.

"Reggiano" Bianco spumante:
Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco di Sorbara e Malbo gentile congiuntamente o disgiuntamente per il 100%. Le uve a bacca rossa devono essere vinificate in bianco.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata "Reggiano" Lambrusco devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio-Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti e Baiso.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Reggiano" Rosso devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella e Scandiano.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Reggiano" Lambrusco Salamino devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano" Fogarina devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Boretto, Gualtieri e Guastalla.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Reggiano" Bianco spumante devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Reggiano" devono essere atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Negli impianti che verranno realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, le forme di allevamento ammesse sono quelle a filare con parete produttiva singola e a filare con parete produttiva sdoppiata. Per i sistemi a filare con parete produttiva singola la densità di piantagione, per i nuovi impianti, non potrà essere inferiore a 1.600 viti per ettaro. Per i sistemi a filare con parete produttiva sdoppiata la densità di piantagione, per i nuovi impianti, non potrà essere inferiore a 2.000 viti per ettaro.
È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
Ferme restando le caratteristiche delle uve, la resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano" non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:

"Reggiano" Lambrusco anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante: 18 t per ha
"Reggiano" Lambrusco Salamino, anche frizzante: 18 t per ha
"Reggiano" Fogarina anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante: 18 t per ha
"Reggiano" Rosso, anche frizzante, novello e novello frizzante: 18 t per ha
"Reggiano" Bianco spumante VSQ: 18 t per ha

Nei vigneti in coltura promiscua, le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
La resa, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata a detti limiti, purché la produzione globale del vigneto non superi di oltre il 20% i limiti medesimi. Qualora la resa di uva per ettaro superi il limite stabilito del 20% in più l'intera produzione non potrà rivendicare la denominazione di origine controllata.
Per la tipologia "Reggiano" Fogarina passito la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 10 t/ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione dei vini "Reggiano" Fogarina in possesso dei requisiti prescritti per le diverse tipologie. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro può essere destinato alla produzione di tali tipologie "Reggiano" Fogarina fino al massimo consentito, nel rispetto dei precedenti commi 4 e 6.
Fatta eccezione per la tipologia Fogarina passito, la resa massima di vino per la produzione dei vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione non deve essere superiore al 70% per tutti i vini.
Qualora la resa uva - vino superi detto limite, ma non il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata di tutto il prodotto.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:
"Reggiano" Lambrusco, anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante: 9,50% vol;
"Reggiano" Lambrusco Salamino, anche frizzante: 9,50% vol;
"Reggiano" Fogarina anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante: 9,50% vol;
"Reggiano" Rosso, anche frizzante, novello e novello frizzante: 9,50% vol;
"Reggiano" Bianco spumante 9,50% vol.
Le uve destinate alla produzione del vino "Reggiano" Fogarina passito devono assicurare un titolo alcolometrico naturale di almeno 9,5% vol. La loro vinificazione può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale comunque operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento. 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%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Conformemente alla normativa unionale e nazionale vigente, le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia, dell'eventuale invecchiamento in botti di legno, di spumantizzazione e di appassimento

delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Reggio Emilia per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.
È facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Parma, Mantova e Modena a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso. Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare, elaborare e imbottigliare Reggiano DOC nelle immediate vicinanze dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, conformemente alle vigenti normative unionali e nazionali, ivi comprese le autorizzazioni in deroga rilasciate per la precedente denominazione "Lambrusco Reggiano DOC".
La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo atte alla produzione di vini a DOC "Reggiano" prodotti nelle zone delimitate dal precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato.
L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a DOC "Reggiano", o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC "Reggiano" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino DOC "Reggiano". La presa di spuma per la produzione dei vini frizzanti, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi mediante fermentazione in autoclave o in bottiglia utilizzando mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve idonee alla produzione dei vini a DOC "Reggiano" o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.
La denominazione di origine controllata "Reggiano" Lambrusco, "Reggiano" Fogarina e "Reggiano" Bianco spumante può essere utilizzata per produrre vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Le tipologie "novello" devono essere ottenute con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.
In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei mosti parzialmente fermentati con sovrappressione inferiore o uguale a 1 bar, dei vini passiti e dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano", è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la pigiatura e fermentazione delle uve destinate alla produzione dei vini passiti, nonché la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni

devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:
- entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;
- entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino, sia allo stato sfuso che confezionati, con la denominazione di origine controllata "Reggiano", limitatamente alle tipologie a nome di vitigno Lambrusco e Lambrusco Salamino, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV-MA-AS2-07B):
• Prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25
• Vino sfuso all'ingrosso: 20
• Vino frizzante, vino spumante e Mosto parzialmente fermentato confezionati, nonché vini sfusi per il consumo diretto commercializzati in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alle varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT "Emilia" o "dell'Emilia" o a prodotti senza DOP/IGP.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Reggiano" Lambrusco:
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Reggiano" Lambrusco frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Reggiano" Lambrusco novello:
colore: rosso;

odore: floreale, intenso, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Reggiano" Lambrusco novello frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: ~~vinoso~~, intenso, fruttato;
sapore: sapido, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Reggiano" Lambrusco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: da brut nature a dolce, armonico, fresco, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Reggiano" Lambrusco Salamino:
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Reggiano" Lambrusco Salamino frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Reggiano" Fogarina:

colore: da rosato a rosso anche molto intenso;
odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa matura;
sapore: da secco a dolce, fresco di buona acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Reggiano" Fogarina frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: da rosato a rosso anche molto intenso;
odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa matura;
sapore: da secco a dolce, sapido, di buona acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Reggiano" Fogarina spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: da rosato a rosso anche molto intenso;
odore: caratteristico, fruttato e floreale;
sapore: da brut nature a dolce, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Reggiano" Fogarina novello:
colore: da rosato a rosso anche intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: morbido, sapido, acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Reggiano" Fogarina novello frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: da rosato a rosso anche intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: morbido, sapido, acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Reggiano" Fogarina passito:

colore: da rosato a rosso anche intenso, a volte con riflessi aranciati;
odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa e floreale, talvolta leggermente speziato;
sapore: dolce, pieno, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Reggiano" Rosso:
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Reggiano" Rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Reggiano" Rosso novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Reggiano" Rosso novello frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Reggiano" Bianco spumante:
spuma: fine e persistente;

colore: bianco con leggera tendenza al paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, da brut nature a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Per le tipologie eventualmente affinate in botti di legno, può rilevarsi sentore di legno.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte per le tipologie Lambrusco frizzante, Lambrusco Salamino frizzante, Fogarina frizzante e Rosso frizzante, sono riferite anche alla categoria di prodotto "mosto di uva parzialmente fermentato", fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al "dolce" e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.
I vini "Reggiano", nelle versioni vino frizzante, possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

Alla denominazione di origine controllata "Reggiano" è vietata l'aggiunta di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
Nella designazione e presentazione dei vini «Reggiano» Fogarina è consentito il riferimento all'Unità geografica aggiuntiva "Gualtieri" descritta nell'allegato A del presente disciplinare.
Nella designazione e presentazione dei vini Reggiano Fogarina l'indicazione dell'Unità Geografica Aggiuntiva deve seguire l'indicazione del vitigno Fogarina e qualora figuri nello stesso campo visivo della denominazione di origine "Reggiano" deve figurare dopo la denominazione di origine e la menzione tradizionale "denominazione di origine controllata".
Per i vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» nelle versioni «rosato» è ammessa, in alternativa, l'indicazione «rosé».
Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura "rifermentazione in bottiglia".
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione delle tipologie spumante, frizzante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Reggiano", previsti dal presente disciplinare, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi capacità non superiore a litri 9 e munite di uno dei seguenti dispositivi di chiusura:

a) per i vini nella versione tranquilla:
   - tappo raso bocca in sughero o in altro materiale consentito;
   - tappo a vite a vestizione lunga per le bottiglie di capacità fino a 0,75 litri compresa;
b) per i vini nella versione frizzante, comprese le tipologie appartenenti alla categoria "mosto parzialmente fermentato":
   - tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;
   - tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 1,5 litri compresa;
   - tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;
   - tappo a corona per le bottiglie:
     i) aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;
     ii) per le produzioni con fermentazione naturale in bottiglia;
c) per i vini nella versione spumante:
   - chiusura e abbigliamento nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da lamina. Per le bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrispondente alla denominazione d'origine controllata "Reggiano" ricade nella parte centro occidentale della regione Emilia-Romagna, nella provincia di Reggio Emilia, e si estende su un ampio territorio di pianura ed un più limitato territorio collinare, che si interrompe con l'inizio della zona montana. Procedendo verso sud si sale di quota, incontrando diversi paesaggi:

- un'aperta pianura tipica della Pianura padana, di origine alluvionale, formata da sedimenti naturali risalenti all'Olocene, a tessitura variabile, in prevalenza media e fine, con elevate frazioni di minerali alterabili e carbonati, provenienti dai fiumi e dai torrenti appenninici, tranne quelli riferibili all'ambiente di pianura a meandri del Po, in una ristretta fascia a nord, per lo più esclusa dalla zona delimitata;
- una pianura di transizione ai rilievi collinari, morfologicamente mossa, formata da antichi sedimenti alluvionali a varia tessitura, risalenti al Pleistocene. Su queste superfici sub pianeggianti si rinvengono suoli molto profondi, evoluti e decarbonatati, a tessitura moderatamente fine o fine con locali affioramenti ghiaiosi, a buona o moderata disponibilità di ossigeno;
- i rilievi collinari, dolci o moderatamente ripidi, orientati prevalentemente in direzione nordsud, i cui suoli derivano in prevalenza da rocce pelitiche o da rocce stratificate ad importante componente

pelitica, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei, con profondità variabile, localmente soggetti a fenomeni di dissesto idrogeologico.
Le quote, limitatamente al vigneto, sono generalmente comprese tra i 20 ed i 450 m s.l.m., ma non mancano vigneti anche a maggiore altitudine.
Il clima è di tipo subcontinentale, più accentuato nell'area di pianura, con inverni particolarmente rigidi (freddo-umidi) ed estati molto calde, umide e afose. La zona è soggetta ad elevate escursioni termiche giornaliere, maggiori in pianura, minori in collina. Il regime pluviometrico è di tipo sublitoraneo con piovosità massime in autunno, sia per regime che distribuzione e piovosità minime in estate, soprattutto nella prima decade di luglio. Le precipitazioni e i giorni di pioggia aumentano salendo di altitudine, dai 650 mm della bassa pianura agli 850 mm della zona collinare, con un valore medio di 719 mm e di 78 giorni piovosi.
La zona geografica per la tipologia Lambrusco corrisponde all'intero territorio della denominazione, mentre le zone relative alle altre tre tipologie: Rosso, Bianco spumante e Lambrusco salamino, sono più ristrette, e interessano in prevalenza l'area di pianura, soprattutto la parte orientale, caratterizzata da suoli a buona fertilità fisica e chimica e clima più caldo d'estate e in primavera. Per la tipologia Fogarina la zona di produzione delle uve riguarda solo il territorio dei Comuni di Boretto Gualtieri e Guastalla e al suo interno è stata definita l'unità geografica aggiuntiva "Gualtieri".

2) fattori umani rilevanti per il legame
Il vigneto reggiano risale all'epoca romana (mosaici del I secolo a.c. conservati presso i Musei Civici di Reggio Emilia). Notizie della diffusione della coltura della vite nell'area delimitata giungono dai numerosi contratti d'enfiteusi del medioevo, IX-X sec. d.c., ribadite dagli Statuti del 1265. Il legame con vitigni autoctoni denominati "uve lambrusche" è sancito già nel 1303 dal Pier De Crescenzi.
La migliore conferma dell'importanza del vino nel reggiano resta in ogni caso l'enorme diffusione della vite sul territorio provinciale, testimoniata nel 1597 da Andrea Bacci, nel 1661 da Vincenzo Tanara e nel XIX secolo da Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, che evidenziano i tratti tipici del vino prodotto: brusco e frizzante, più o meno corposo.
Nel 1847 si producono in provincia di Reggio Emilia un milione di quintali di uva (Bellocchi), che salgono a 1,7 milioni di quintali nel decennio 1908-1918, realizzati su di 107.000 Ha di vigna a coltura promiscua, con filari di viti maritate a tutori vivi, che si estende ininterrotta dalla dolce collina alle rive del fiume Po. La produzione principale è di mosti e vini rossi, in particolare lambruschi, prevalentemente frizzanti, in buona parte esportati in Veneto o all'estero, come indicano documenti ferroviari dei primi del '900.
In questo periodo che nascono le prime strutture cooperative per la lavorazione e la commercializzazione di mosti e vini, che si diffonderanno rapidamente su tutta l'area delimitata e si sviluppa l'enologia della zona. Del 1906 è la prima cantina sociale, sorta a San Martino in Rio.
La legge del 10 luglio 1930 riconosce il lambrusco tra i vini tipici italiani.
Nel corso del '800 nella bassa pianura reggiana, con particolare riferimento al Comune di Gualtieri, è notevolmente diffusa anche la coltivazione della varietà di uva Fogarina (Ravà 1896, Bellini, 1924). Nei decenni a cavallo tra l'800 e il '900 l'uva Fogarina vede il periodo di maggiore sviluppo, tanto che nel 1924 solo nel comune di Gualtieri se ne producono circa 50 mila quintali (Dolcini et al., 1967) e la produzione totale di vino pare sia di 60 mila ettolitri. Successivamente, la coltivazione della Fogarina è stata via via abbandonata dopo gli anni '30 del Novecento, risultando non più remunerativa e così, lentamente, il vitigno è stato escluso dalle legislazioni locali e poi, successivamente, anche da quelle nazionali quando sono nate le denominazioni di origine.

Con l'evoluzione dell'enologia reggiana, cambia anche il paesaggio vitato: dagli anni '60 del XX sec., la superficie vitata a cultura promiscua si riduce sensibilmente, lasciando il posto a vigneti specializzati, presupposto per una maggiore qualificazione della viticoltura della zona.
Il 18-12-1962 nasce il "Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano", che successivamente avrà l'incarico di tutelare e promuovere i vini reggiani in Italia e nel mondo.
Nel 1972, con decreto del presidente della repubblica del 22 luglio, viene riconosciuta la denominazione d'origine controllata "Lambrusco Reggiano", che interessa un'ampia zona di pianura, soprattutto a nord-est di Reggio Emilia, e verso sud, compresa una prima zona di collina, e i seguenti vitigni: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri e Ancellotta. Le condizioni ambientali e di coltura del vigneto devono essere quelle tradizionali, e comunque atte a conferire al vino derivato le specifiche caratteristiche, mentre è vietata ogni pratica di forzatura.
Il 26-11-96, la denominazione d'origine cambia nome in "Reggiano", differenziando le tipologie ottenibili.
Nei primi anni 2000 le Amministrazioni locali hanno commissionato una sperimentazione per verificare la presenza del vitigno Fogarina, impostare vigneti sperimentali e valutarne la produzione enologica, al fine del recupero e rilancio di questa varietà che era stata così importante nel secolo precedente.
In seguito a questa sperimentazione e valutati gli ottimi risultati ottenuti con le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, nel 2013 le tipologie di vino a nome di vitigno Fogarina sono state dapprima inserite nel disciplinare dei vini "Emilia o dell'Emilia IGT" e poi nel presente disciplinare, trovando così il loro giusto riconoscimento nella viticoltura reggiana.
Il fattore umano si rivela essenziale per la denominazione, in riferimento:
- ai vitigni tradizionalmente coltivati, prevalentemente autoctoni del territorio specifico o dell'area emiliana;
- alle tecniche agronomiche adottate, tradizionali della zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare;
- ai metodi di vinificazione, tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini frizzanti e spumanti, nonché per la produzione di vini fermi rossi e novelli della zona.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La denominazione di origine "Reggiano" è riferita a diverse tipologie, che devono le loro caratteristiche analitiche ed organolettiche descritte all'articolo 6 del disciplinare, alla base ampelografica, alle pratiche enologiche adottate e alle zone di produzione.
I vini Lambrusco, tradizionalmente dotati di bollicine (nelle versioni frizzante e spumante), importanti per l'equilibrio gustativo, sono ottenuti da tagli di vitigni lambrusco e da ambienti che ne esaltano l'acidità e la freschezza, da bersi giovani, con profumi fruttati e floreali tipici delle cultivar di base, rossi o rosati.
Il vino Lambrusco Salamino, rosso o rosato, tipicamente frizzante, di buona acidità, anche malica e notevole freschezza derivata dalla zona di produzione, ha profumi e sapori tipici della varietà prevalente.
Il vino Fogarina, da rosato fino al rosso molto intenso, fermo, anche nella tipologia "passito", frizzante e spumante, presenta un'eccellente struttura, acidità sostenuta, sapore elegante con buona

persistenza e intensi profumi fruttati di frutta rossa matura caratteristici della varietà di uva da cui deriva.
Il vino Rosso, frizzante o fermo, risente fortemente del vitigno Ancellotta, dotato di maggiore colore e morbidezza, e minore acidità rispetto ai lambruschi.
Il vino Bianco spumante, è un vino bianco ottenuto da Lambrusco Marani, a bacca rossa ma dal minor contenuto antocianico rispetto altri lambruschi, ha importanti caratteristiche di sapidità e freschezza legate alle condizioni più estreme del territorio di produzione e al vitigno.
I vini rossi sono generalmente più corposi e più dotati in aromi fruttati di bacche e drupe rispetto ai vini rosati e al Bianco spumante dove sono più evidenti le acidità ed i profumi floreali. I vini nelle versioni "novello" risentono della macerazione carbonica, con aromi vinosi, fruttati e sapidità elevata.
Tipici e importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle tipologie Lambrusco, Lambrusco salamino e Rosso per il loro ricco contenuto antocianico, in profumi e zuccheri.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)

La zona geografica delimitata è caratterizzata da condizioni d'illuminazione e sommatorie termiche elevate, mediamente di 2.032 gradi giorno (indice di Winkler), che permettono il raggiungimento di un'adeguata maturazione delle uve. Nelle zone interne di collina, più limitanti, dove vi sono minori sommatorie termiche, ma raramente sotto i 1.700 gradi giorno, i migliori risultati si ottengono scegliendo le varietà tradizionali più idonee a tali ambienti, le esposizioni migliori e privilegiando prodotti meno colorati.
La zona a denominazione si interrompe a sud in corrispondenza di colli più elevati e con versanti più ripidi, generalmente con quote superiori ai 600 metri, dove il clima si modifica e perde il carattere continentale, e prevalgono suoli provenienti da rocce stratificate, tendenzialmente acidi: condizioni che non permettono l'ottenimento dei caratteri enologici richiesti dalla denominazione.
La buona disponibilità idrica dei suoli della zona d'origine, legata all'entità delle precipitazioni, alla natura dei suoli, in prevalenza alluvionali e profondi, e a locali disponibilità di acqua di falda, permette l'ottenimento di prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, necessari per la produzione dei tipici vini frizzanti e spumanti della zona, nonché degli altri vini freschi prodotti tradizionalmente.
Dove la fertilità è minore, specialmente in aree depresse, con suoli a tessitura fine, caratterizzati da fenomeni di crepacciamento estivo, che inducono uno stress vegetativo a cui consegue una minor resa produttiva, i vitigni realizzano gradazioni più consistenti e minore acidità, ma maggiori polifenoli; zone queste più idonee alla produzione di vini "novello".
Le elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve su tutta l'area delimitata, abbinate a terreni da moderatamente a molto calcarei, sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto in antociani e polifenoli, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche descritte nell'art. 6.
La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai particolari vitigni autoctoni presenti è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani e i vini ottenuti in queste terre.
L'evoluzione dell'enologia del territorio segue e si accompagna a quella dei vitigni tradizionali della zona, in particolare ai lambruschi, presenti fin dall'antichità, come attestano i natali selvatici di tali uve.

Su tutto il territorio delimitato è da sempre presente la vite, dalla pianura alla collina. Nel 1597 Andrea Bacci descrive l'importanza della viticoltura di queste zone, i cui vigneti si stendono a perdita d'occhio, con viti maritate ad tutori vivi, i cui grappoli si allontanano dal suolo per salire verso l'aria e il sole, la produzione di pregevoli vini, in prevalenza rossi, leggeri o più tipicamente corposi, spesso aspri e acerbi, ma salutari, e di vini *"frizzanti con bollicine".* Vincenzo Tanara nel XVII sec., elogia i vini frizzanti e di buona acidità ottenuti dall'uva Lambrusca che "*fà vino brusco, maturo, piccante, raro"*.

Dal 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, elencano le numerose zone di coltivazione della vite all'interno dell'area delimitata, dal comune di Reggiolo, poco più di 20 m s.l.m., fino a comuni di alta montagna, ed i numerosi vitigni ivi diffusi.

Il Galloni, nel 1847, getta le basi della vitivinicoltura reggiana e del commercio dei vini della zona, indicando la necessità di ridurre i vitigni coltivati al fine di ottenere vini più costanti nelle annate e più identificabili, e di utilizzare le uve lambrusche per i vini rossi, soprattutto se destinati all'esportazione, in quanto*:" i vini tirati dalle lambrusche nostre e che perciò avevano da queste sole il loro sapore caratteristico erano tra i vini rossi i più piaciuti"* e hanno ottimi risultati qualitativi su tutto il territorio reggiano: "*ne' piani bassi, medj e ne' colli com'è provato*". Già nel 1487, l'esportazione di vini ed altri prodotti enologici della zona è importante, con una produzione sul territorio reggiano circa un milione di quintali di uva.

Nel 1859 viene emesso il primo certificato d'origine controllata, per permettere il commercio di vino nostrano prodotto a Olmo di Gattatico, sotto il *Dominj estensi*, verso i territori austriaci (Bellocchi).

Nel 1876, Antonio Zanelli consiglia di puntare su "*vini serbevoli da pasto con le uve migliori di questo contado*", ottenendo vini graditi a tipo costante.

Negli stessi anni (1873) il Prof. Spallanzani analizza mosti e vini ottenuti dalla varietà di uva Fogarina la cui coltivazione si stava affermando in quel periodo. Spallanzani giudica il vino "assai profumato e talvolta assai gradito al palato", ma per questi profumi di ribes e lampone all'epoca non lo facevano considerare "un vino corrente da pasto". Come riferisce Ravà nel 1896 la varietà Fogarina "è un vitigno rustico assai e che alligna benissimo anche nei luoghi bassi e umidi. Tanto è vero che nella provincia di Reggio il centro di coltivazione è il territorio … di Gualtieri presso Guastalla a circa 20 metri sul livello del mare".

Dall'inizio del XX sec. la produzione di uva e vino tende a salire. Lo sviluppo dell'enologia va di pari passo con lo sviluppo di cantine sociali, caratterizzati da impianti moderni di trasformazione, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto, che si incaricano di controllare che i vini genuini prodotti, trasferiti nelle mani dei commercianti, non siano oggetto di "tagli e intrugli" tali da rendere il vino irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare
la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica.

Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali come il lambrusco; enumerano poi le caratteristiche dei numerosi vitigni locali coltivati, più di sessanta. Il lambrusco è infatti un vino tradizionalmente ottenuto da l'unione di diversi vitigni, come rileva la denominazione "Lambrusco Reggiano" ufficializzata il 22-7-1971; un vino dal sapore caratteristico, dalla alta acidità, frizzante e profumato, e con un buon contenuto di alcool ed estratti.

Negli primi decenni del '900 anche la varietà Fogarina è intensamente coltivata nella pianura reggiana in particolare nel comune di Gualtieri. Tuttavia, dato il suo alto contenuto in acidità fissa in quel tempo il vino Fogarina era "usato da taglio per dare vivezza di colore e serbevolezza. Nei comuni di

Gualtieri, Boretto, Brescello, questo vitigno raggiunge l'80 per cento, ed è, come l'Ancellotta, sparso un po' in tutta la provincia e nelle province limitrofe" (Toni, 1927).
Nel 1976 il Lambrusco prodotto nel reggiano, grazie alle Cantine Cooperative Riunite, è il vino italiano varietale più esportato negli Stati Uniti, e tra i primi nel mondo.
Dal secondo dopoguerra, invece, il vitigno Fogarina vede il suo declino e lentamente viene abbandonato a seguito dell'evoluzione dell'enologia e dei cambiamenti dei gusti del consumatore, fino ad essere escluso dalle normative nazionali relative alle varietà di uva da vino e alle denominazioni di origine.
Nel corso degli anni, successive modifiche portano alla denominazione in "Reggiano", approvata nel 1996, nella quale vengono specificate le zone di produzione insieme alle tipologie realizzabili, in modo da legare i prodotti ottenibili alle zone più vocate, non solo per le caratteristiche naturali ma anche per storia e tradizione.
In particolare, la zona geografica di produzione del "Reggiano" Rosso è un'area prevalentemente di pianura, sita ad oriente del torrente Crostolo, particolarmente vocata per la produzione di prodotti colorati, soprattutto per l'elevato contenuto di calcare delle terre delle aree rilevate e per l'escursione termica del mese che precede la vendemmia, in cui trova la massima espressione il vitigno Ancellotta. Tale vitigno, rinomato fin dal 1800 (Claudio della Fossa), il cui sinonimo "Ancellotta di Massenzatico" si deve al nome dell'omonima località in comune di Reggio Emilia, si diffonde e delinea storicamente l'area interessata dalla denominazione dove raggiunge contenuti antocianici, polifenolici e aromi particolarmente elevati.
L'area delimitata delle tipologie Lambrusco Salamino e Bianco spumante, privilegiano terreni alluvionali, pianeggianti, con altitudini inferiori ai 129 metri s.l.m., tali da garantire al contempo sommatorie termiche mediamente superiori a 2100 gradi giorno, con temperature estive elevate e deficit idrici importanti in primavera ed estate, solo parzialmente mitigati dalla presenza di acqua di falda. Dalle aree morfologicamente rilevate più calcaree, soggette a minore stress idrico, si ottengono prodotti più acidi, leggeri, profumati e colorati. Più strutturati e meno colorati i prodotti ottenuti dalle aree depresse. Storicamente la zona del vitigno Lambrusco salamino si localizza più a est, verso il confine modenese, dove è più diffuso (A. Greco, 1968), mentre il Lambrusco Marani privilegia i comuni più a Nord, e ad ovest, nella pianura pedecollinare.
Da allora, si assiste ad un'evoluzione positiva della denominazione che punta alla produzione di vini di sempre maggior pregio e qualità, come attesta la rinomanza acquisita dai vini DOC "Reggiano".
Ne è l'esempio, il recupero del vitigno Fogarina attuato nell'ultimo ventennio attraverso una sperimentazione con il quale sono state eseguite microvinificazioni per definire le tecniche enologiche più adatte a valorizzare le potenzialità del vitigno, ciò ha portato alla riscoperta della varietà fino all'inserimento delle tipologie di vino a nome Fogarina nel disciplinare di produzione della denominazione "Reggiano".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Venti Settembre n. 98/G – 00187 ROMA
Telefono 0039 06 45437975
Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato A
Elenco unità geografiche aggiuntive.

"Gualtieri", con la seguente delimitazione:
in Provincia di Reggio Emilia, in particolare la zona di produzione comprende il territorio del comune di Boretto che si trova a sud della SS.62, l'intero territorio del comune di Gualtieri e la parte del comune di Guastalla compresa a sud-est dalla Variante SS62 e a nord-ovest dall'argine golenale Malaspina – Boschetto – Canova – Bedi e Cinta Bacchi.