

Considerato che la condizione richiesta dall'art. 5 del decreto 12 aprile 2000 sopra citato, relativo ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela, è soddisfatta in quanto il Ministero ha verificato che la partecipazione, nella compagine sociale, dei soggetti appartenenti alla categoria «caseifici» nella filiera «formaggi» individuata all'art. 4, lettera a) del medesimo decreto, rappresenta almeno i 2/3 della produzione controllata dall'organismo di controllo nel periodo significativo di riferimento. Tale verifica è stata eseguita sulla base delle dichiarazioni presentate dal Consorzio richiedente con nota del 21 luglio 2020 (prot. mipaaf n. 9013621) e delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo agroqualità in data 4 agosto 2020 (prot. Mipaaf n. 9041223), autorizzato a svolgere le attività di controllo sulla denominazione di origine protetta «Provolone del Monaco»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva dipartimentale n. 805 del 12 marzo 2020, come modificata dalla direttiva dipartimentale n. 1483 del 21 aprile 2020, ed in particolare l'art. 2, comma 3, recante autorizzazione alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di loro competenza per i titolari degli uffici di livello dirigenziale non generale;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico al Consorzio di tutela del Provolone del Monaco DOP a svolgere le funzioni indicate all'art. 14, comma 15, della legge n. 526/1999 per la DOP «Provolone del Monaco»;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio l'incarico concesso con il decreto 21 febbraio 2011 e confermato da ultimo con decreto ministeriale 19 luglio 2017 al Consorzio di tutela del Provolone del Monaco DOP con sede legale in Montechiaro di Vico Equense (NA), via Calvania n. 20, a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Provolone del Monaco».

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel decreto del 21 febbraio 2011 può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

Il presente decreto entra in vigore dalla data di emanazione dello stesso, ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 agosto 2020

Il dirigente: POLIZZI

20A04436

DECRETO 6 agosto 2020.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Rimini».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

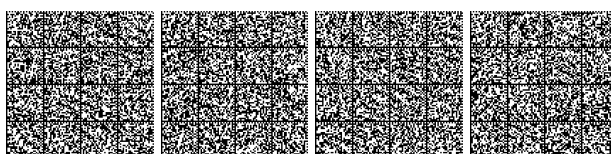
Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;



Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 19 novembre 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 280 del 29 novembre 1996, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP «Colli di Rimini»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Qualità - Vini DOP e IGP con il quale è stato da ultimo consolidato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli di Rimini»;

Esaminata la documentata domanda presentata, per il tramite della Regione Emilia Romagna, dall'Ente tutela vini di Romagna, con sede in Faenza (RA) intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 20 maggio 2020, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP «Colli di Rimini»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 155 del 20 giugno 2020, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute

nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli di Rimini» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli di Rimini», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 155 del 20 giugno 2020.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli di Rimini» consolidato con le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1 ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2020/2021.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili per le giacenze di prodotti provenienti dalle vendemmie 2019 e precedenti, atte a produrre la tipologia «Colli di Rimini» rosso riserva, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.



5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Colli di Rimini» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 agosto 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO A

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

Art. 1.

Denominazione e tipologie

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 per le seguenti tipologie:

- «Colli di Rimini» rosso (anche nella tipologia riserva);
- «Colli di Rimini» bianco;
- «Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva);
- «Colli di Rimini» Biancame;
- «Colli di Rimini» Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva);
- «Colli di Rimini» Rebola secco;
- «Colli di Rimini» Rebola passito.

Art. 2.

Base ampelografica

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, idonei alla coltivazione in Regione Emilia Romagna provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- «Colli di Rimini» rosso (anche nella tipologia riserva):
 - Sangiovese minimo 30%;
 - Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da 0 a 60%;
 - possono concorrere alla produzione di detti vini, da soli o congiuntamente, i vitigni Alicante, Montepulciano, Petit Verdot e Rebo fino ad un massimo del 10%.
- «Colli di Rimini» bianco:
 - Trebbiano: minimo 30 %;
 - Bombino bianco e Sangiovese vinificato in bianco da 0 a 60%;
 - possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia Romagna, da soli o congiuntamente, per un massimo del 10%.
- «Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon (anche nella tipologia riserva):
 - Vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%;
 - possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in Regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.

- «Colli di Rimini» Biancame:
 - Biancame b.: minimo 85%;
 - possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore bianco, presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in Regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 15%.
- «Colli di Rimini» Rebola secco:
 - Grechetto Gentile: minimo 85%;
 - possono inoltre concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.
- «Colli di Rimini» Rebola passito:
 - Grechetto Gentile: minimo 85%;
 - possono inoltre concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.
- «Colli di Rimini» Sangiovese (anche nelle tipologie superiore e riserva):
 - Vitigno Sangiovese: minimo 85%;
 - possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

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.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:
 - Rosso 11,5%;
 - Rosso riserva 12,0%;
 - Bianco 11,0%;
 - Cabernet Sauvignon 11,5%;
 - Cabernet Sauvignon Riserva 12%;
 - Biancame 10,5%;
 - Rebola secco 11,5%;
 - Rebola passito 12,5%;
 - Sangiovese 11,5 %;
 - Sangiovese superiore 12,5%;
 - Sangiovese riserva 12,5%.
2. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» devono essere atti a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.
3. 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.
4. È esclusa ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
5. La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini a denominazione d'origine controllata «Colli di Rimini» non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:
 - Rosso t/ha 11,0
 - Bianco t/ha 12,0



Cabernet Sauvignon t/ha 11,0

Biancame t/ha 12,0

Rebola t/ha 11,0

Sangiovese t/ha 11,0

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

La Regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, limiti di produzione di uva per ettaro inferiori a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento e invecchiamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della Provincia di Rimini.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini», è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.

3. Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo Schedario vitivinicolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per tutte le tipologie ad eccezione della tipologia Rebola passito 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 Rebola passito non dovrà essere superiore al 50%. Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 55%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione d'origine controllata «Colli di Rimini». Oltre il 55% decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino «Colli di Rimini» Rebola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da appassimento delle uve che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 280 grammi per litro. Detto appassimento può avvenire: in pianta, su graticci, in locali termo condizionati, con ventilazione forzata e vendemmia tardiva con appassimento in pianta.

5. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» Rosso riserva, Cabernet Sauvignon riserva e Sangiovese Riserva è fatto obbligo di fare un invecchiamento del vino per almeno un anno in vasi vinari.

La commercializzazione è consentita soltanto dopo ventiquattro mesi di invecchiamento ed eventuale affinamento complessivi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve. La relativa idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di ventidue mesi di invecchiamento e affinamento complessivi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

«Colli di Rimini» Rosso:

colore: da rosso rubino a granato;

odore: caratteristico, con eventuali sentori di frutti rossi e note erbacee, speziate o minerali;

sapore: da secco ad abboccato, talvolta tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Colli di Rimini» Rosso Riserva:

colore: rosso rubino intenso o granato;

odore: caratteristico, complesso, con eventuali note erbacee e minerali;

sapore: da secco ad abboccato, di struttura, armonico, elegante, talvolta tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Colli di Rimini» Bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, dal fruttato al floreale;

sapore: da secco ad abboccato, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino, talvolta carico;

odore: caratteristico, etereo, a volte speziato o erbaceo;

sapore: da secco ad abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

«Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon Riserva:

colore: rosso rubino carico con riflessi granato;

odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

«Colli di Rimini» Biancame:

colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;

odore: caratteristico, talvolta con note floreali;

sapore: da secco ad abboccato, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Colli di Rimini» Rebola (tipo secco):

colore: dal paglierino chiaro al dorato;

odore: caratteristico, delicatamente fruttato;

sapore: secco, armonico, di caratteristica morbidezza e struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Colli di Rimini» Rebola passito:

colore: dal giallo dorato all'ambrato;

odore: caratteristico, intenso e fruttato, a volte con note muffate;

sapore: dolce, vellutato, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,0% vol;

titolo alcolometrico volumico minimo svolto: 12,5% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

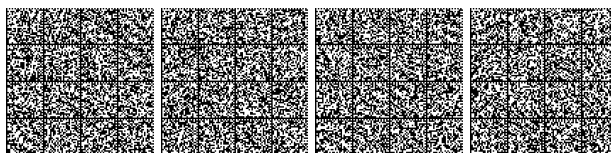
«Colli di Rimini» Sangiovese:

colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;

odore: caratteristico, talvolta floreale, minerale;

sapore: da secco ad abboccato, armonico, talvolta tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;



acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo 20 g/l.
 «Colli di Rimini» Sangiovese Superiore:
 colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;
 odore: caratteristico, intenso, talvolta floreale;
 sapore: secco, armonico, talvolta tannico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

«Colli di Rimini» Sangiovese riserva:
 colore: rosso rubino;
 odore: caratteristico, intenso, talvolta floreale;
 sapore: secco, armonico, talvolta tannico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0% vol.;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Per tutte le tipologie in cui è stato effettuato un passaggio in botti di legno può rilevarsi un sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» i termini bianchi e rossi sono facoltativi, è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato».

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

2. Per l'immissione al consumo del vino a denominazione d'origine controllata «Colli di Rimini» sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,187, 0,250, 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,000, 5,000, 6,000, 9,000, 12,000 e 18,00 in vetro o ceramica.

3. Per tutti i vini della DOC «Colli di Rimini» di cui all'art. 1 è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del «tappo a corona».

Art. 8.

Legame con l'ambiente geografico

A) INFORMAZIONI SULLA ZONA GEOGRAFICA, FATTORI NATURALI RILEVANTI.

Morfologia.

La DOP «Colli di Rimini» si estende nella zona di confine tra la parte più meridionale della Pianura Padana e la parte più propriamente peninsulare dell'Italia. In un contesto ambientale pertanto fortemente influenzato dal Mare.

Il territorio, perpendicolarmente alla linea di costa, è diviso in tre bacini idrografici principali: Marecchia, Conca e Marano e in quattro secondari: Uso, Rio Melo, Ventena e Tavollo.

Parallelamente al mare, proseguendo nelle direttrici dei tre bacini idrografici si evidenziano crescenti quote altimetriche passando dal territorio di pianura (sotto i 60 m *slm*) alle più tipiche e diffuse unità di paesaggio pedecollinari (60-250 m *slm*) a territori più alti e tipicamente collinari (200-400 m *slm*) nelle zone dell'entroterra dove compaiono anche affioramenti litoidi compatti.

Il contesto collinare è quello in cui maggiore è la concentrazione dei vigneti e che maggiormente rappresenta la tipicità di questo territorio soprattutto in riferimento ad un graduale passaggio da forme tipiche

della pianura e della costa a quelle dei rilievi appenninici centro meridionali più dolci.

Pedologia.

Il territorio collinare di Colli di Rimini possiede una certa uniformità geologica. È infatti prevalente la Formazione geologica delle Argille Azzurre (sigla *FAA*), costituita da argilliti azzurrastre calcaree e compatte, talvolta con alternanze di peliti e arenarie.

Le forme del paesaggio sono generalmente costituite da ampi rilievi collinari blandamente ondulati (pendenze medie 5-25%) con rari e circoscritti fenomeni di dissesto, ivi compresi i calanchi.

Si possono individuare tre grandi zone con caratteristiche pedologiche sufficientemente omogenee.

Una prima zona, coincidente con i territori della media e alta Valmarecchia, caratterizzata da elevato contenuto di argilla; ph sub-alcalini; alti livelli di calcare attivo, soprattutto in riva destra del fiume Marecchia; bassa o media dotazione di sostanza organica nei terreni di più alta collina.

Nella fascia collinare intermedia, compresa nelle vallate del Marano e del Conca, i terreni sono tendenzialmente di medio impasto, con elevata incidenza della componente limosa e talvolta argillosa; ph sub-alcalini; alti livelli di calcare attivo; bassa dotazione di sostanza organica.

Infine nei terreni interni, appartenenti alla collina più elevata della vallata del Conca, si ha una forte incidenza di terreni con tessitura tendenzialmente sciolta con prevalenza della componente limosa e, in alcune aree soprattutto di fondo valle, di quella argillosa; il ph è sub-alcalino o alcalino; il contenuto in calcare generalmente elevato; la dotazione in sostanza organica è bassa.

Suoli.

I suoli sono dolcemente inclinati o moderatamente ripidi (pendenza tipicamente compresa tra 5 e 25%); e si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose, di età pliocenica e di origine marina (Formazione delle argille azzurre e Formazione delle Arenarie di Borello).

Sono a tessitura fine o moderatamente fine, hanno moderata disponibilità di ossigeno, talvolta buona.

Sono tipicamente calcarei, talvolta scarsamente o non calcarei nella parte inferiore del suolo; sono moderatamente alcalini.

I suoli maggiormente rappresentativi sono riferibili alle seguenti tipologie:

Suoli Montelupo (MLP): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e hanno una distribuzione uniforme lungo i tratti lineari e concavi dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, profondi o molto profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei. Suoli San Clemente (SCM1): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono abbastanza diffusi e occupano le sommità e i tratti convessi dei versanti; si trovano tipicamente nei tratti di versante sottoposti ad intensa erosione idrica di tipo laminare o ad interventi antropici di rimodellamento dei versanti; sono da dolcemente inclinati a moderatamente ripidi, moderatamente profondi sopra il substrato massivo, presente a 50 - 80 cm di profondità, sono fortemente calcarei;



Suoli Coriano (COR): si sono formati in rocce prevalentemente argillose (Formazione delle argille azzurre); sono suoli meno diffusi rispetto ai precedenti, che occupano preferibilmente parti alte e medie dei versanti, sono dolcemente inclinati, profondi sopra il substrato massivo presente tra 80-100 cm di profondità calcarei negli orizzonti superficiali e fortemente calcarei in profondità, con accumulo di carbonato di calcio;

Suoli Passano (PSS): si sono formati in rocce limoso sabbiose (Formazione Arenarie di Borello); sono suoli poco diffusi da dolcemente a molto inclinati, moderatamente profondi o profondi sopra il substrato massivo, fortemente calcarei.

Caratteristiche climatiche.

Possono riassumersi con i seguenti dati che si rifanno allo schema di classificazione climatica di Koppen - Geiger:

temperatura media annua pari a 13,2°C

temperatura media del mese più freddo pari a 3,4°C

tre mesi con temperatura media maggiore o uguale a 20°C

escursione termica annua pari a 18,8°C

Tali valori permettono di inquadrare il territorio della Provincia di Colli di Rimini in una posizione della citata classificazione climatica a cavallo tra il clima temperato sublitoraneo e quello temperato subcontinentale.

Riguardo la misura dell'indice bioclimatico di Winkler il territorio della DOP Colli di Colli di Rimini si colloca in una fascia che va dai 2100 ai 2200 gradi/giorno.

Il regime pluviometrico presenta un andamento sostanzialmente simile a quello caratteristico del tipo «Litoraneo padano» con una piovosità totale annua che mediamente si attesta sui 754 mm, abbastanza equamente distribuiti durante l'anno, con un massimo nella stagione autunnale di 229 mm ed un minimo in quella invernale di 164 mm; la stagione estiva presenta una media di 188 mm di precipitazione mentre quella primaverile si aggira sui 173 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame col territorio.

Nel territorio della DOP Colli di Rimini il vino e la vite hanno una storia e una tradizione millenarie, le prime attestazioni certe della presenza della vite sono databili all'VIII - VII secolo avanti Cristo, grazie ai reperti delle tombe villanoviano-etrusche di Verucchio costituiti da pollini e vinaccioli di *Vitis vinifera*.

Da allora, la coltura della vite nel Riminese è documentata senza soluzione di continuità:

le genti etrusche vi hanno introdotto l'usanza della potatura lunga e del sostegno vivo;

con i Romani, giunti nel III secolo avanti Cristo, la coltura della vite e la produzione del vino hanno assunto dimensioni ragguardevoli, diventando un fattore centrale dell'economia.

Di quel periodo restano numerose testimonianze figurative e le relazioni degli storici latini che esaltano gli elevati rendimenti dei vigneti locali, capaci di alimentare, per lungo tempo, forti correnti di esportazione verso l'Urbe;

una importante testimonianza ci viene dai rinvenimenti di anfore vinarie prodotte dalle fornaci romane del riminese che coprono un periodo che va dal III secolo a.C. al III secolo d.C.;

la documentazione scritta disponibile per l'arco di tempo compreso fra V e X secolo, reca numerose notizie sulla presenza della vite nel Riminese e contiene interessanti informazioni sui patti colonici, le tecniche e le attrezzature relative alla vitivinicoltura;

dopo il Mille, le testimonianze storiche divengono numerosissime, per lo sviluppo della produzione e dei commerci, per il consumo interno e le esportazioni sul mercato veneziano;

gli statuti medievali di Colli di Rimini, attraverso la minuziosa normativa che regola la vita della città e del contado, offrono una moltitudine di elementi circa la viticoltura e la vinificazione, la conservazione, il trasporto, lo smercio e il consumo del vino.

B) INFORMAZIONI SULLA QUALITÀ O SULLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ESSENZIALMENTE O ESCLUSIVAMENTE ATTRIBIBILI ALL'AMBIENTE GEOGRAFICO:

nel territorio della DOP Colli di Rimini numerosi sono i fattori di natura ambientale, climatica e pedologica che concorrono a determinare le peculiari caratteristiche dei vini contemplati in questo disciplinare;

grande peso ha la vicinanza del territorio al mare che influenza positivamente il ciclo vegetativo della vite (opponendosi a minime termiche eccessive nel periodo invernale e mitigando le massime termiche nel periodo estivo, mantenendo l'ambiente ventilato dalle brezze) e contemporaneamente conferendo vigore e suadenza ai vini che ne derivano;

la peculiare matrice calcareo-argillosa dei terreni, unita ad una piovosità non eccessiva nel periodo estivo, alla fertilità medio bassa dei terreni e a sommatorie termiche adeguate influenzano fortemente le caratteristiche chimico fisiche dei vini che si presentano in generale con un elevato potenziale in estratto secco e tenore in alcol unita nei vini rossi ad una buona intensità colorante e ad un elevato tenore in polifenoli, mentre nei bianchi conferisce spessore e sapidità.

C) DESCRIZIONE DELL'INTERAZIONE CAUSALE FRA GLI ELEMENTI DI CUI ALLA LETTERA A) E QUELLI DI CUI ALLA LETTERA B).

Le peculiari caratteristiche del territorio della DOP «Colli di Rimini» di tipo ambientale, climatico, pedologico ed orografico ne fanno un «unicum» territoriale che ha espresso sin dall'antichità una specifica vocazionalità alla coltivazione della vite.

La grande potenzialità di questo territorio è stata percepita da tutte le civiltà che si sono avvicinate nel territorio e che hanno quindi dato il proprio contributo di conoscenza ed esperienza nella coltivazione della vite e nella vinificazione.

Questa abbondante stratificazione di cultura, ricerca, selezione di vitigni ed ecotipi adatti a questo ambiente hanno generato un quadro di fortissima tipicità che nobilita e caratterizza il vino «Colli di Rimini» DOP.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 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 art. 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.



DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP DEI VINI “COLLI DI RIMINI”

Denominazione e tipo

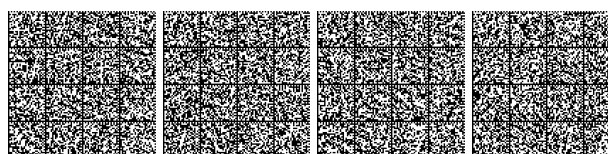
Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli

Vino (1) Vino ottenuto da uve appassite (15)

Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Bianco
Breve descrizione testuale	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. (Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE)
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima	



(meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15

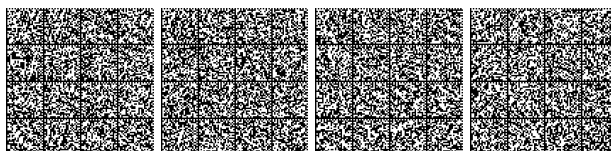
Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Rosso
Breve descrizione testuale	<p>Il vino DOP “Colli di Rimini” Rosso presenta un colore che varia dal rubino al granato, un odore vinoso, con eventuali sentori di frutti rossi e note erbacee, speziate o minerali ed un sapore armonico, eventualmente tannico.</p> <p>(Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE)</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20

Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Rosso Riserva
Breve descrizione testuale	<p>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, con una elegante</p>



	struttura ed eventuale tannicità. (Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE)
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	22

Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Cabernet Sauvignon
Breve descrizione testuale	Il vino DOP "Colli di Rimini" Cabernet Sauvignon presenta un colore rubino, a volte carico, un odore caratteristico, etereo, a volte speziato o erbaceo ed un sapore pieno, armonico e talvolta leggermente tannico. (Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE)
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5
Titolo alcolometrico	



volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20

Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Cabernet Sauvignon Riserva
Breve descrizione testuale	<p>Il vino DOP “Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon riserva presenta un colore rosso rubino, carico, un odore caratteristico, etereo, erbaceo ed un sapore pieno, armonico e talvolta leggermente tannico.</p> <p>(Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE)</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26



Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Sangiovese
Breve descrizione testuale	<p>Il vino DOP “Colli di Rimini” Sangiovese presenta un colore rosso rubino talvolta con riflessi violacei, un odore vinoso, a volte floreale, terroso o minerale, ed un sapore da secco ad abboccato, armonico, un po’ tannico ma in equilibrio con l’acidità.</p> <p>(Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE)</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20

Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Sangiovese Superiore
Breve descrizione testuale	<p>Il vino DOP “Colli di Rimini” Sangiovese superiore presenta un colore rosso rubino talvolta con riflessi violacei, un odore vinoso, a volte floreale, sapore armonico, talvolta tannico .</p> <p>(Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE)</p>
Caratteristiche analitiche generali	



Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24

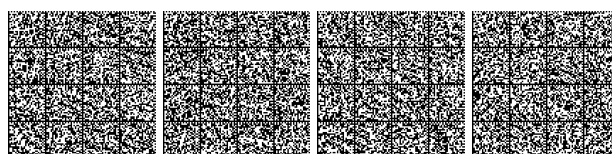
Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Sangiovese Riserva
Breve descrizione testuale	<p>Il vino DOP “Colli di Rimini” Sangiovese riserva presenta un colore rosso rubino , un odore vinoso, a volte floreale, sapore secco, armonico, talvolta tannico ,con sentore di legno se affinato in contenitori di legno.</p> <p>(Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE)</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5



Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26

Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Biancame
Breve descrizione testuale	<p>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.</p> <p>(Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE)</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,5
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15

Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Rebola
Breve descrizione testuale	<p>Il vino DOP “Colli di Rimini” Rebola secco presenta un colore che varia dal giallo paglierino chiaro al dorato, un odore caratteristico,</p>



	delicatamente fruttato ed un sapore, armonico, di caratteristica morbidezza e struttura. (Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE)
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,0
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17

Titolo - Nome del prodotto	Colli di Rimini Rebola Passito
Breve descrizione testuale	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. (Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE)
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	17,0



vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	12,5
Acidità totale minima (g/l)	4,0
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali

Titolo	
Tipo di pratica enologica	- Pratica enologica specifica: NO - Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche: NO - Pratica culturale: No
Descrizione della pratica	

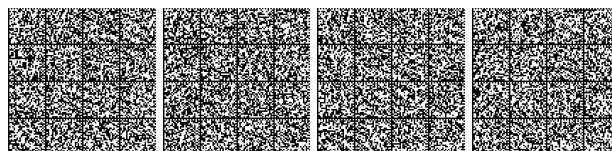
Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI BIANCO
Resa massima	- 84 Ettoltri per ettaro - 12.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI ROSSO (anche Riserva)
Resa massima	- 77 Ettoltri per ettaro - 11.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI CABERNET SAUVIGNON
Resa massima	- 77 Ettoltri per ettaro - 11.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI SANGIOVESE
Resa massima	- 77 Ettoltri per ettaro - 11.000 Kilogrammi per ettaro



Titolo - Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI BIANCAME
Resa massima	- 84 Ettoltri per ettaro - 12.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI REBOLA
Resa massima	- 77 Ettoltri per ettaro - 11.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI REBOLA PASSITO
Resa massima	- 55 Ettoltri per ettaro - 11.000 Kilogrammi per ettaro

Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti a essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Colli di Rimini" comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Rimini ad esclusione dei territori posti a valle della S.S. 16 Adriatica e dell'intero Comune di Bellaria-Igea Marina.
---	---

Vitigni principali

Vitigni principali della base ampelografica	Alicante n. Biancame b. Bombino bianco b. Cabernet Sauvignon n. Cabernet Franc n. Grechetto Gentile b. Merlot n. Montepulciano n. Petit Verdot Rebo n. Sangiovese n. Syrah n. Trebiano Romagnolo b.
---	---



Descrizione del legame

Titolo - Nome del prodotto	COLLI DI RIMINI
Breve descrizione	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.

Ulteriori condizioni essenziali: No

20A04438

**MINISTERO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO**

DECRETO 10 agosto 2020.

Proroga della gestione commissariale della società cooperativa «Edilplast», in Sesto San Giovanni.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI COOPERATIVI,
SULLE SOCIETÀ E SUL SISTEMA CAMERALE

Visto l'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile;

Vista la legge n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 1, comma 936, della legge n. 205/2017;

Visto il decreto legislativo n. 165/2001, con particolare riferimento all'art. 4, secondo comma;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo n. 220/2002;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 93 del 19 giugno 2019 con il quale è stato emanato il «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178 del 12 dicembre 2019, recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo econo-

mico, ai sensi dell'art. 2, comma 16, del decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132»;

Visto il decreto direttoriale n. 9/SGC/2020 dell'11 febbraio 2020, con il quale è stata disposta la gestione commissariale della società cooperativa «Edilplast», con sede in Sesto San Giovanni (MI) - C.F. 09143580968, ai sensi dell'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile, per un periodo di sei mesi, con contestuale nomina del dott. Andrea D'Isanto quale commissario governativo;

Vista l'istanza in data 20 luglio 2020, acquisita in atti con prot. n. 0169261, con la quale il commissario governativo, rappresentata la necessità di ultimare le verifiche in corso in merito alla situazione societaria ed in particolare di portare a compimento l'esame della documentazione contabile interrotto dall'emergenza COVID-19, richiede una proroga della gestione commissariale in scadenza l'11 agosto 2020;

Vista la successiva nota del 28 luglio 2020, pervenuta con prot. n. 175892, con cui il commissario governativo ha confermato la «assoluta necessità» di prorogare la gestione commissariale della cooperativa «Edilplast»;

Ritenuto necessario disporre una proroga della suddetta gestione commissariale sulla base di quanto responsabilmente segnalato dal commissario governativo, onde consentire il completamento delle attività di verifica della situazione societaria;

