

Comunicato della Direzione Agricoltura  
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di  
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-  
trollata “Fara”.**

<p style="text-align: center;"><b>FARA</b></p> <p>Decreto del presidente della Repubblica del 13 agosto 1969 Denominazione di origine controllata del vino "Fara" Disciplinare di produzione</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 1.</b></p> <p>La denominazione di origine controllata "Fara" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 2.</b></p> <p>Il vino "Fara" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione approssimativa indicata: Nebbiolo (Spanna): dal 30 al 50%; Vespolina: dal 10 al 30%; Bonarda novarese (Uva rara): fino a un massimo del 40%.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 3.</b></p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Fara" devono essere prodotte nei territori amministrativi comunali di Fara e Briona.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 4.</b></p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Fara" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura e orientamento adatti, con esclusione di quelli esposti a nord e dei fondovalle. I sistemi di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Fara" non deve essere superiore a q.li 110 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 5.</b></p> <p>Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per il vino "Fara" devono essere effettuati nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni e l'invecchiamento siano effettuati nell'ambito dell'intero territorio della provincia di</p>	<p style="text-align: center;">PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA</p> <p style="text-align: center;"><b>"FARA"</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 1 -Denominazione e vini.</b></p> <p><b>1. La denominazione di origine controllata "Fara" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</b> "Fara" "Fara" riserva.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 2 .Base ampelografica.</b></p> <p><b>1. I vini "Fara" devono essere ottenuti, nell'ambito aziendale, dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione approssimativa indicata:</b> Nebbiolo (Spanna): dal 50 al 70%; Vespolina ed Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente: fino a un massimo del 50%. Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</b></p> <p>1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Fara" devono essere prodotte nei territori amministrativi comunali di Fara e Briona.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 4 .Norme per la viticoltura.</b></p> <p>1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Fara" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p><b>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</b> -terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni; -giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati; -altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m. e non superiore a 300 s.l.m. -esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve; -densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000; -forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a</p> <p><b>non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;</b> <b>pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.</b></p> <p><b>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative</b></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Novara.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Fara" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,5.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino "Fara" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a tre anni e conservato, per almeno due anni di detto periodo, in botti di legno di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 6.</p> <p>Il vino "Fara" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-colore: rosso rubino;</li> <li>-odore: profumo fine di mammola;</li> <li>-sapore: asciutto, sapido, armonico;</li> <li>-gradazione alcolica minima complessiva: gradi 12;</li> <li>-estratto secco netto minimo: 20 per mille;</li> <li>-acidità totale minima: 5,5 per mille.</li> </ul> <p>E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7.</p> <p>Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.</p> <p>E' tuttavia 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.</p> <p>E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località -comprese nella zona delimitata nel precedente articolo 3 -e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Fara" può figurare l'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8.</p> <p>Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Fara" vini che non rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell' articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p>uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <table border="1" data-bbox="802 353 1382 465"> <thead> <tr> <th>Vini</th> <th>resa uva Kg/ha 100</th> <th>Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td>1 0.000</td> <td>11,50 %</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td>9.000</td> <td>12,00 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine "Fara" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 9.000.</p> <p>La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine "Fara" riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di Kg. 9.000.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Fara" che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 % Vol.</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Fara" riserva che intendano fregiarsi della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % Vol.</p> <p>La denominazione di origine controllata "Fara" può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo purchè tale vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore ai 7 anni, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari :</p> <p>al quinto anno di impianto :</p> <table border="1" data-bbox="802 1153 1382 1288"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico volumico min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td>7.200</td> <td>12,00 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td>7.200</td> <td>12,50 % vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>al sesto anno di impianto :</p> <table border="1" data-bbox="802 1355 1382 1489"> <thead> <tr> <th>vini</th> <th>resa uva kg/ha</th> <th>titolo alcolometrico volumico min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td>8.100</td> <td>12,00 % vol</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td>8.100</td> <td>12,50 % vol</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Fara" devono essere riportati nel limite di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p> <p>5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa,</p>	Vini	resa uva Kg/ha 100	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	"Fara"	1 0.000	11,50 %	"Fara" riserva	9.000	12,00 %	vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	"Fara"	7.200	12,00 % vol	"Fara" riserva	7.200	12,50 % vol	vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale	"Fara"	8.100	12,00 % vol	"Fara" riserva	8.100	12,50 % vol
Vini	resa uva Kg/ha 100	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																										
"Fara"	1 0.000	11,50 %																										
"Fara" riserva	9.000	12,00 %																										
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale																										
"Fara"	7.200	12,00 % vol																										
"Fara" riserva	7.200	12,50 % vol																										
vini	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale																										
"Fara"	8.100	12,00 % vol																										
"Fara" riserva	8.100	12,50 % vol																										

	<p>mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 5 .Norme per la vinificazione.</b></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per i vini "Fara" devono essere effettuate nell'intero territorio dei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sosia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna , Veruno e Agrate Conturbia , tutti in provincia di Novara; Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna. Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella</p> <p>2. L'imbottigliamento dei vini "Fara" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">resa uva/vino</th> <th style="text-align: center;">produzione max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">7.000 litri</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">6.300 litri</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla doc; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipologia</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Durata di cui in legno mesi</th> <th style="text-align: center;">Decorrenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td style="text-align: center;">22</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">1° novembre</td> </tr> <tr> <td>"Fara" riserva</td> <td style="text-align: center;">34</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">dell'anno di raccolta delle uve</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	resa uva/vino	produzione max di vino	"Fara"	70%	7.000 litri	"Fara" riserva	70%	6.300 litri	Tipologia	Durata di cui in legno mesi		Decorrenza	"Fara"	22	12	1° novembre	"Fara" riserva	34	20	dell'anno di raccolta delle uve
Vini	resa uva/vino	produzione max di vino																				
"Fara"	70%	7.000 litri																				
"Fara" riserva	70%	6.300 litri																				
Tipologia	Durata di cui in legno mesi		Decorrenza																			
"Fara"	22	12	1° novembre																			
"Fara" riserva	34	20	dell'anno di raccolta delle uve																			

	<p>E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.</p> <p>Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tipologia</th> <th style="text-align: left;">Data</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Fara"</td> <td>1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia</td> </tr> <tr> <td>Fara" riserva</td> <td>1° settembre del terzo anno Successivo a quello della vendemmia</td> </tr> </tbody> </table> <p>6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura minima del 15%, di "Fara" più giovane a "Fara" più vecchio o viceversa.</p> <p>7. Per i vini "Fara" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi rosso".</p> <p>8 I vini destinati a denominazione di origine controllata "Fara" possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi", purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 6 -Caratteristiche al consumo.</b></p> <p>1. I vini "Fara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>-colore: rosso rubino;  <b>-odore: profumo fine e piacevolmente gradevole;</b>          -sapore: asciutto, sapido, armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% Vol.;          acidità totale minima: 4.5 g/l  <b>estratto secco netto minimo: 20 g/l.</b></p> <p><b>"Fara" con indicazione di "vigna": 12,00 % Vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 4.5 g/l in acido tartarico;</b>  <b>estratto secco netto minimo: 21 g/l.</b></p> <p>2. Il vino "Fara" riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:          -colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato;  <b>-odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ;</b>          -sapore: asciutto, sapido, armonico;  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo 12.50% Voi;</b>  <b>"Fara" riserva con indicazione di "vigna": 12,50% Vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;</b>  <b>estratto secco netto minimo: 21 g/l</b></p> <p>3. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 7 -Etichettatura designazione e presentazione</b></p> <p>1. Nella designazione e presentazione dei vini a</p>	Tipologia	Data	"Fara"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia	Fara" riserva	1° settembre del terzo anno Successivo a quello della vendemmia
Tipologia	Data						
"Fara"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia						
Fara" riserva	1° settembre del terzo anno Successivo a quello della vendemmia						

	<p>denominazione di origine "Fara" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da "Riserva" , ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Fara", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione dei vini "Fara", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;</li><li>-tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni;</li><li>-tale menzione sia iscritta nella "lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;</li><li>-coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Fara", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;</li><li>-la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;</li><li>-la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine;</li></ul> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Fara", "Fara riserva" e "Fara vigna" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 -Confezionamento.</p> <p>1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Fara" per la commercializzazione devono essere di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl , con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. E non superiori ai 500 Cl.</p> <p>2. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Fara" riserva e i vini "Fara" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita - dal toponimo, per la commercializzazione devono essere di capacità non inferiore ai 18, 7 Cl e non superiore a 500 Cl, con l'esclusione dei 200 Cl.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------