C/2025/1146

19.2.2025

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1146)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Vernaccia di San Gimignano»

PDO-IT-A1292-AM02

Fecha de la comunicación: 20.11.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Precisión respecto de la variedad *sauvignon***

Descripción:

En lo que respecta a las variedades complementarias cuyo uso está permitido en una proporción máxima del 10 %, se añade el término «blanc» como calificativo de la variedad *sauvignon*.

Motivo:

Aclarar qué variedades complementarias se pueden utilizar en una proporción máxima del 10 %.

Esta modificación afecta al artículo 2.2 del pliego de condiciones.

2. **Supresión del anexo 1 y de las referencias a este**

Descripción:

Se suprime el anexo 1 del pliego de condiciones, relativo a la lista de variedades idóneas para el cultivo en la región de Toscana, por lo que también se elimina del pliego toda referencia a dicho anexo.

Motivo:

Dado que en la combinación de variedades ya se especifican las variedades complementarias que figuran en la lista de la región de Toscana, procede suprimir la lista del anexo 1, a fin de evitar su constante actualización.

Esta modificación afecta al anexo 1 y al artículo 2.3 del pliego de condiciones.

3. **Corrección del párrafo relativo a la producción máxima de uva**

Descripción:

Se corrige el párrafo relativo a la producción máxima de uva y se sustituye la palabra «presente» por una referencia precisa a la publicación del pliego de condiciones.

Motivo:

La modificación se estima necesaria a fin de aclarar la fecha de publicación del pliego de condiciones en el que se indica que la producción máxima no debe superar los 4,0 kg por cepa efectiva.

Esta modificación afecta al artículo 4.7 del pliego de condiciones.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Actualización de las referencias a la normativa**

Descripción:

Se actualizan algunas referencias a la normativa o se sustituyen por una referencia genérica a la normativa en vigor.

Motivo:

Actualización de la normativa sectorial.

Esta modificación afecta a los artículos 5.9, 5.10 y 7.4 (antiguo artículo 7.3) del pliego de condiciones.

5. **Supresión del párrafo relativo al establecimiento por parte de la administración regional de un límite de producción inferior al establecido en el pliego de condiciones**

Descripción:

Se suprime el párrafo que preveía que la Región de Toscana, mediante decreto, a propuesta del Consorzio di Tutela (consejo regulador) y de acuerdo con las organizaciones sectoriales afectadas, podía establecer cada año, antes de la vendimia, un límite de producción inferior al fijado en el pliego de condiciones, comunicándolo inmediatamente a la estructura de control y al Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales de Italia.

Motivo:

La disposición ya no es pertinente.

Esta modificación afecta al artículo 4.9 del pliego de condiciones, que se suprime en su totalidad.

6. **Supresión del párrafo relativo a la competencia ministerial para modificar los límites mínimos de acidez total y extracto no reductor**

Descripción:

Se suprime el párrafo que preveía la posibilidad de que el ministerio modificara los límites mínimos de acidez total y extracto no reductor establecidos en el pliego de condiciones.

Motivo:

La disposición ya no es pertinente.

Esta modificación afecta al artículo 6.2 del pliego de condiciones, que se suprime en su totalidad.

7. **Introducción de la obligatoriedad de utilizar el término geográfico «Toscana» en el etiquetado**

Descripción:

Se introduce la obligatoriedad de incluir el término geográfico «Toscana» en el etiquetado y se establecen las especificaciones para el uso del término y la eliminación de etiquetas.

Motivo:

La modificación tiene por objeto facilitar la identificación de los vinos de la denominación con el territorio de producción y reforzar su reconocimiento, dado que el término «Toscana» resulta muy significativo y apreciado en el mundo entero, y contribuye también a valorizar en el mercado de la exportación los vinos toscanos en su conjunto.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, ya que se inserta el artículo 7.2, y al apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

8. **Actualización del vínculo con la zona geográfica**

Descripción:

El artículo relativo al vínculo con la zona geográfica no sufre modificaciones, pero se ha decidido renombrar el apartado correspondiente del documento único.

Motivo:

Insertar en el documento único la información ya especificada en el pliego de condiciones. El cambio responde únicamente a motivos formales.

La modificación afecta al apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único

9. **Modificaciones formales**

Descripción:

Se efectúan modificaciones formales destinadas a corregir el nombre del ministerio y la dirección de la sede del organismo de control.

Motivo:

La corrección obedece al cambio de nombre del ministerio y al traslado de la sede del organismo de control.

Esta modificación afecta al artículo 10.1 del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRES

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

Vernaccia di San Gimignano, incluida la mención «Riserva» [reserva]

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo con matices dorados que se acentúan con el envejecimiento.

Aroma: delicado y fino, con notas afrutadas en los vinos jóvenes que, con el afinado y el envejecimiento, evolucionan hacia notas minerales.

Sabor: seco, armonioso, sápido, en ocasiones con un característico retrogusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 11,50; en el caso de la mención «Riserva»: 12,50.

Extracto no reductor mínimo (g/l): 16,00.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Vernaccia di San Gimignano: vinificación, envejecimiento, afinado y embotellado

Práctica enológica específica

Las prácticas de vinificación, envejecimiento, afinado y embotellado deben llevarse a cabo en el territorio del municipio de San Gimignano.

El tipo «Riserva» debe someterse a un período de envejecimiento de al menos once meses a partir del 1 de enero del año siguiente al de la vendimia.

Antes de su despacho al consumo, el vino deberá someterse a un período de afinado en botella de tres meses.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vernaccia di San Gimignano, incluida la mención «Riserva»

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Vernaccia di San Gimignano, incluida la mención «Riserva»

67,50 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Las uvas destinadas a la producción de vino «Vernaccia di San Gimignano» proceden de viñedos situados en las colinas del municipio de San Gimignano, en la provincia de Siena, en la región de Toscana.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Vernaccia di San Gimignano B. — Vernaccia

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *A) Datos de la zona geográfica*

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción está situada en su totalidad en el municipio de San Gimignano, ubicado en el noroeste de la provincia de Siena, en el centro de la Toscana, a medio camino entre el mar Tirreno y la cordillera de los Apeninos. Se trata de una zona de colinas a una altitud de entre 67 y 629 m sobre el nivel del mar con suelos de origen pliocénico, originados hace entre 6,8 y 1,8 millones de años.

Los terrenos destinados a la producción de «Vernaccia di San Gimignano» proceden de sedimentos marinos del Plioceno y están compuestos por arenas amarillas (toba) y arcillas amarillas y grises que a menudo se encuentran estratificadas sobre arcillas más compactas y profundas. Se caracterizan también por la abundancia de arena con guijarros y esquistos arcillosos, una combinación que crea condiciones favorables para el enraizamiento de las vides. Suelen contener materia orgánica, debido a la labranza y la rotación de cultivos que en ellos se ha llevado a cabo a lo largo de los siglos. Las diferentes proporciones de arena, arcilla, materia orgánica y piedras que caracterizan los distintos suelos son un factor determinante para conferir a las uvas y vinos sus propiedades, pues potencian su sapidez, frescura y capacidad de envejecimiento, características comunes y, al mismo tiempo, distintivas de los diferentes tipos de Vernaccia.

Los viñedos se encuentran a altitudes comprendidas entre 70 y 500 m sobre el nivel del mar, con pendientes y exposición variables en función de la ladera en la que se encuentren.

La zona posee un clima submediterráneo, con veranos bastante secos, inviernos más bien fríos y precipitaciones que se concentran en dos períodos: de finales de otoño a principios de invierno y de finales de invierno a principios de primavera.

Las temperaturas son las típicas de la zona climática. Las precipitaciones medias anuales se sitúan en torno a los 700 mm, distribuidas a lo largo de una media de ochenta y tres días, y alcanzan su mínimo relativo en verano y su pico en otoño. La zona está bien aireada durante todo el año. Las nieblas son poco frecuentes.

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Son de vital importancia los factores humanos vinculados a la zona de producción, que por larga tradición han contribuido a la obtención de «Vernaccia di San Gimignano».

Existen numerosos restos arqueológicos que demuestran la práctica de la viticultura en la zona de San Gimignano desde la época etrusca. Durante siglos, la producción y la venta de vino ha sido la principal actividad agrícola y económica de la zona. Los primeros registros documentales de la producción y comercialización de «Vernaccia di San Gimignano» figuran en la normativa tributaria municipal de 1276.

La variedad *vernaccia* se introdujo en la zona de San Gimignano en el siglo XII. A este respecto, un estudio encargado por el Consorzio della Denominazione San Gimignano [consejo regulador de la DOP] y realizado por Sergè-genomics, empresa vinculada a la Universidad de Siena, para definir el genoma de la variedad *vernaccia di San Gimignano*, reveló una notable uniformidad genética en las vides actualmente productivas debida a que todas poseen un origen común y a que, a lo largo de los siglos, no se han hibridado con variedades de otras regiones: «Los datos obtenidos permitieron identificar claramente el perfil genético de la uva *vernaccia* cultivada en el municipio de San Gimignano, confirmando que coincide con el de la variedad conservada en las colecciones oficiales de referencia» (C.R.A.- vit Conegliano Veneto).

Con el paso de los siglos, la mano humana ha modificado el paisaje, ha codificado las distintas formas de conducción y plantación, ha actualizado las técnicas de vinificación y ha introducido otras variedades de uva blanca para complementar la *vernaccia di San Gimignano*, dando lugar a la situación actual descrita en el pliego de condiciones, que aúna tradición e innovación y persigue la constante mejora de la calidad de los vinos.

El pliego de condiciones otorga una gran libertad en cuanto al uso de los sistemas de conducción tradicionales de la Toscana, pero excluye todos los sistemas de conducción expansivos por ser estos incompatibles con el relieve accidentado en un clima submediterráneo.

Las prácticas de vinificación son las tradicionalmente consolidadas en la zona para la vinificación en blanco de vinos tranquilos, convenientemente diferenciadas según la tipología. El «Vernaccia di San Gimignano» es, de hecho, uno de los pocos vinos blancos italianos que se producen también en la tipología «Riserva», que resulta más estructurada y cuya elaboración requiere un período de envejecimiento, tal como se indica en el artículo 5.6 del pliego de condiciones.

8.2. *B) Información detallada sobre la calidad y las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico*

La DOC «Vernaccia di San Gimignano» abarca dos tipos de vino blanco, «base» y «Riserva», que presentan características analíticas y organolépticas muy claras y diferenciadas, descritas en el artículo 6 del pliego de condiciones, que permiten detectar con claridad su procedencia geográfica. Concretamente, poseen un color amarillo pajizo con matices dorados que se acentúan con el envejecimiento. A nivel olfativo, su aroma es delicado y fino, con notas afrutadas en los vinos jóvenes que, con el afinado y el envejecimiento, evolucionan hacia notas minerales. En boca, estos vinos son secos, armoniosos y sápidos, en ocasiones con un característico retrogusto de almendra.

8.3. *C) Descripción del nexo causal entre los aspectos a que se refiere la letra A) y los aspectos a que se refiere la letra B)*

La *vernaccia di San Gimignano*, variedad autóctona por excelencia, es extremadamente vigorosa y generosa, y da lugar a uno de los vinos más antiguos de Italia, cuya historia se entrelaza con la de la ciudad y el territorio de San Gimignano: si bien hacía gala de una importante producción en la época medieval, experimentó, al igual que la ciudad, un largo declive hasta la segunda mitad del siglo XX, cuando pudo renovarse y recuperar su prosperidad.

Se cree que la vid fue introducida desde Liguria (concretamente de Vernazza, de ahí su nombre) en torno al 1200 por un tal Vieri de' Bardi, pero su origen es incierto. Otras fuentes afirman que su nombre procede del término latín *vernaculum*, es decir, vernáculo, referido por tanto a los productos típicos de un territorio, lo que explicaría por qué el nombre *vernaccia* se utiliza también para variedades totalmente diferentes, como las de Oristano y Serrapetrona.

Existen registros históricos de la *vernaccia* desde principios del siglo XIII. En 1276, la normativa tributaria municipal de San Gimignano registraba la imposición de una tasa de tres *soldi* por cada cargamento de *vernaccia* vendido fuera del municipio, lo que demuestra que su reputación ya había traspasado los muros de la ciudad, como prueban también las numerosas referencias documentales que existen entre los siglos XIII y XVI.

Quizás la más famosa sea la de Dante Alighieri, que, en la *Divina comedia*, envía al papa Martín IV al purgatorio a expiar el pecado de la gula, en particular por su afición a la anguila de Bolsena cocinada en Vernaccia: «[...] a la iglesia de Dios tuvo abrazada: vino de Tours, y purga en el ayuno la anguila con vernacha aderezada» (Purgatorio, canto XXIV).

Michelangelo Buonarroti el Joven lo describe como un vino que «besa, lame, muerde, pica, punza»; se trataba pues de un vino dulce pero tánico y astringente, muy diferente del actual, aunque de los análisis científicos realizados del ADN de la *vernaccia* se desprende que esta profunda disparidad se deriva de las técnicas de cultivo y vinificación, y no de diferencias en la propia variedad.

En 1541, Sante Lacerio, copero del papa Pablo III, facilitó una valoración de la calidad del vino en una carta en la que, tras pedir al municipio ochenta botellas de Vernaccia, lamentó que en San Gimignano se cultivaran demasiado las artes y las ciencias, en detrimento del vino, del que decía que «[...] es una perfecta bebida de señores y resulta un gran pecado que este lugar no lo produzca en cantidad [...]».

El vínculo esencial entre el «Vernaccia di San Gimignano» y el territorio es, por tanto, un hecho histórico, como también lo es que, durante siglos, su producción ha sido un motor económico esencial y que la viticultura ha configurado la fisionomía del paisaje. Está también constatado que esta variedad no se ha implantado en ninguna otra parte de Italia como lo ha hecho en San Gimignano y, aunque desde el medievo los comerciantes intentaron exportarla a otros lugares debido a su reputación, nunca lograron hacerlo con éxito de forma duradera.

Tras su bonanza en la época medieval y el Renacimiento, casi todo rastro de la *vernaccia* se perdió hasta después de la Segunda Guerra Mundial, cuando los viticultores de San Gimignano redescubrieron el valor de los antiguos viñedos y emprendieron una aventura que les valió la concesión de la Denominazione di Origine Controllata [denominación de origen controlada] en 1966. Otro aspecto distintivo del «Vernaccia di San Gimignano» es haber sido el primer vino de Italia en obtener este reconocimiento, seguido de la DOCG [denominación de origen controlada y garantizada] en 1993.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Obligación de incluir el término geográfico «Toscana» en el etiquetado

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Debe incluirse obligatoriamente el término geográfico «Toscana» en el etiquetado.

Las siguientes menciones deben figurar siempre en el etiquetado de la denominación «Vernaccia di San Gimignano», en el orden siguiente:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (o las siglas DOCG)

Riserva (en su caso)

Toscana

El término «Toscana» debe figurar en caracteres del mismo tipo, estilo, espaciado, tonalidad e intensidad colorimétrica que los utilizados para la mención «Vernaccia di San Gimignano». Además, el término «Toscana» debe estar en mayúsculas o minúsculas siguiendo el mismo criterio que la mención «Vernaccia di San Gimignano», la secuencia completa de menciones indicada en el párrafo anterior debe figurar sobre un fondo uniforme y el tamaño de los caracteres no puede superar los dos tercios del utilizado para la mención «Vernaccia di San Gimignano».

Esta obligación se entenderá sin perjuicio de la eliminación de las etiquetas en las que no figure el término «Toscana» para las partidas del producto resultante de las cosechas de 2024 y anteriores que las empresas afectadas posean en la fecha de entrada en vigor del Decreto por el que se aprueba la modificación del presente pliego de condiciones, que podrán utilizarse hasta agotar las existencias.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22157