C/2025/1146

19.2.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1146)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Vernaccia di San Gimignano»

PDO-IT-A1292-AM02

Date de la communication: 20.11.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Précision relative au cépage Sauvignon**

Description:

En ce qui concerne les cépages complémentaires pouvant être utilisés dans la base ampélographique, dans la limite de 10 %, le terme «blanc» a été ajouté pour identifier le cépage Sauvignon.

Motif:

La modification vise à préciser le cépage complémentaire pouvant être utilisé dans la limite de 10 %.

La modification concerne l'article 2.2 du cahier des charges.

2. **Suppression de l'annexe 1 et des références connexes**

Description:

À la suite de la suppression de l'annexe 1 du cahier des charges relative à la liste des cépages aptes à la culture dans la région de Toscane, la référence à cette annexe a également été retirée du cahier des charges.

Motif:

Étant donné que la base ampélographique fait déjà référence aux cépages complémentaires figurant dans la liste de la région de Toscane, il a été jugé préférable de supprimer la liste de l'annexe 1, afin d'éviter que celle-ci ne fasse l'objet d'incessantes mises à jour.

La modification concerne l'annexe 1 et l'article 2.3 du cahier des charges.

3. **Correction du paragraphe relatif à la production maximale de raisins**

Description:

Le paragraphe relatif à la production maximale de raisins a été corrigé. Le mot «présent» a été remplacé par les références précises de la publication du cahier des charges.

Motif:

Cette modification a été jugée nécessaire pour préciser la date de publication du cahier des charges à laquelle il convient de se référer en ce qui concerne les plantations dont la production maximale ne doit pas dépasser, en moyenne, 4,0 kg par souche effective.

La modification concerne l'article 4.7 du cahier des charges.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Mise à jour des références à la législation**

Description:

Certaines références réglementaires ont été actualisées ou remplacées par une référence générale à la législation en vigueur.

Motif:

Mise à jour de la législation sectorielle.

La modification concerne l'article 5.9, l'article 5.10 et l'article 7.4 (ancien article 7.3) du cahier des charges.

5. **Suppression du paragraphe relatif à la fixation d'une limite de production inférieure à celle établie dans le cahier des charges par la région**

Description:

Le paragraphe prévoyant que la région de Toscane pouvait, par décret, sur proposition du groupement de protection (Consorzio di tutela) et après consultation des organisations professionnelles concernées, fixer chaque année, avant la récolte, une limite de production inférieure à celle prévue par le présent cahier des charges, tout en informant immédiatement l'organisme de contrôle et le Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, a été supprimé.

Motif:

Cette disposition était devenue obsolète.

La modification concerne l'article 4.9, qui a été supprimé dans son intégralité.

6. **Suppression du paragraphe relatif à la possibilité, pour le ministère, de modifier les limites minimales de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur**

Description:

Le paragraphe permettant au ministère de modifier les limites minimales de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur, telles que définies dans le cahier des charges, a été supprimé.

Motif:

Cette disposition était devenue obsolète.

La modification concerne l'article 6.2, qui a été supprimé dans son intégralité.

7. **Ajout de l'obligation de mentionner le terme géographique «Toscana» sur l'étiquette**

Description:

L'obligation de faire figurer le terme géographique «Toscana» sur l'étiquette a été instaurée et les spécifications relatives à son usage ainsi qu'à l'élimination des étiquettes ont été précisées.

Motif:

La modification a été introduite afin de permettre une meilleure identification des vins de l'appellation en lien avec le territoire de production et de renforcer l'appellation elle-même, le terme «Toscana» étant l'un des plus significatifs et les plus appréciés au monde, mais aussi de promouvoir collectivement les vins toscans sur les marchés étrangers.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges, dans lequel a été introduit le paragraphe 7.2, et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

8. **Réécriture de la rubrique relative au lien avec le milieu géographique**

Description:

L'article relatif au lien avec le milieu géographique n'a pas été modifié, mais il a été jugé nécessaire de réécrire la rubrique «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

Motif:

Il s'agit d'intégrer dans le document unique les informations figurant déjà dans le cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

La modification concerne la rubrique «Lien avec l'aire géographique» du document unique.

9. **Modifications de forme**

Description:

Des modifications de forme ont été apportées pour corriger le nom du ministère et l'adresse du siège de l'organisme de contrôle.

Motif:

Ces corrections résultent de la modification du nom du ministère et du siège de l'organisme de contrôle.

La modification concerne l'article 10.1 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

«Vernaccia di San Gimignano», y compris avec la mention «Riserva» (réserve)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille, avec des reflets dorés plus marqués dus au vieillissement.

Nez: fin, délicat, avec des notes fruitées en jeunesse pouvant évoluer, avec l'élevage et le vieillissement, vers des notes minérales.

Bouche: sèche, harmonieuse, sapide, parfois avec un arrière-goût caractéristique d'amande.

Titre alcoométrique volumique total minimal (en % du volume): 11,50; pour le type portant la mention «Riserva»: 12,50.

Extrait non réducteur minimal (en g/l): 16,00.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18,00

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. «Vernaccia di San Gimignano» — Vinification, vieillissement, élevage et mise en bouteille

Pratique œnologique spécifique

La vinification, le vieillissement, l'élevage et la mise en bouteille doivent avoir lieu sur le territoire de la commune de San Gimignano.

Le type «Riserva» doit être soumis à une période d'élevage d'au moins 11 mois à compter du 1er janvier de l'année suivant celle de la production des raisins.

Le vin est mis à la consommation à l'issue d'une période d'élevage de trois mois en bouteille.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Vernaccia di San Gimignano», y compris avec la mention «Riserva» (réserve)

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Vernaccia di San Gimignano», y compris avec la mention «Riserva» (réserve)

67,50 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production du vin «Vernaccia di San Gimignano» sont issus de vignobles situés sur des sols vallonnés de la commune de San Gimignano, dans la province de Sienne, en Toscane.

7. **Cépages principaux**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Description du ou des liens**

8.1. *A) Informations sur la zone géographique*

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de production est entièrement comprise dans la commune de San Gimignano, située dans la partie nord-ouest de la province de Sienne, au cœur de la Toscane, à mi-chemin entre la côte tyrrhénienne et la chaîne des Apennins. Il s'agit d'un territoire vallonné situé entre 67 et 629 mètres au-dessus du niveau de la mer; les sols, d'origine pliocène, existent depuis 1,8 à 6,8 millions d'années.

Les sols destinés à la production du vin «Vernaccia di San Gimignano» se sont formés sur des dépôts marins pliocènes. Ils sont constitués de sables jaunes (tuf) et d'argiles jaunes et grises, souvent stratifiés sur des argiles plus compactes, présentes en profondeur. De plus, ces sols se distinguent par la présence notable de sable, ainsi que d'éléments grossiers et de schistes argileux, dont la combinaison crée des conditions favorables à la pénétration des racines des ceps de vigne. Ils sont généralement riches en matières organiques, résultant des labours successifs et des rotations de cultures pratiquées au fil des siècles. La teneur variable des sols en sable, argile, matières organiques et éléments grossiers constitue un facteur pédologique clé tant sur le plan viticole qu'œnologique, mettant en valeur la saveur, la fraîcheur et la capacité de vieillissement des vins. Ces caractéristiques sont à la fois communes et distinctives des différents «Vernacce».

Les vignobles s'étagent entre 70 et 500 m au-dessus du niveau de la mer, et présentent des pentes et des expositions variables selon les versants des collines où ils sont situés.

La zone se caractérise par un climat subméditerranéen, avec des étés généralement secs, des hivers plutôt froids et des précipitations concentrées sur deux périodes: fin de l'automne-début de l'hiver, et fin de l'hiver-début du printemps.

Les températures sont typiques de la zone climatique concernée. Les précipitations moyennes sont de l'ordre de 700 mm par an, réparties sur 83 jours de pluie en moyenne, avec un minimum relatif en été et un pic en automne. La zone bénéficie d'une bonne ventilation tout au long de l'année. Les épisodes de brouillard sont rares.

2) Facteurs humains contribuant au lien

Les facteurs humains liés au territoire de production sont essentiels, car ils ont contribué, grâce à une tradition consolidée au fil du temps, à l'obtention du vin «Vernaccia di San Gimignano». La présence de la viticulture dans la zone de San Gimignano remonte à l'époque étrusque, comme en témoignent de nombreux vestiges archéologiques. Pendant des siècles, la production et la vente de vin ont constitué la principale activité agricole et économique.

Pour ce qui est du vin «Vernaccia di San Gimignano», il existe déjà des documents historiques relatifs à sa production et à sa commercialisation dans les «ordinamenti delle gabelle» (ordonnances des gabelles) de la commune, datant de 1276.

Le cépage Vernaccia a été introduit sur le territoire de San Gimignano au cours du XII^{e} siècle. À cet égard, une étude menée par Serge-genomics, spin-off de l'université de Sienne, chargée par le Consorzio della Denominazione San Gimignano de définir le génome du «Vernaccia di San Gimignano», a révélé des résultats très intéressants, notamment une substantielle uniformité génétique des vignes actuellement en production, due au fait qu'elles descendent toutes d'une racine commune, sans infiltration, au fil des siècles, d'autres cépages provenant d'autres régions: «Les données obtenues ont permis d'identifier clairement le profil génotypique du Vernaccia cultivé dans la commune de San Gimignano, confirmant qu'il correspond exactement au cépage conservé dans les collections officielles de référence (C.R.A. – vit Conegliano Veneto) […]»

Au fil des siècles, le travail de l'homme a façonné la campagne, codifié les différents modes de conduite et les distances de plantation, actualisé les techniques de vinification et introduit l'utilisation d'autres cépages blancs, complémentaires du «Vernaccia di San Gimignano». Cette évolution a conduit à la situation d'aujourd'hui, telle que décrite dans le cahier des charges, qui allie tradition et innovation pour produire des vins de qualité toujours plus élevée.

Le cahier des charges offre une grande liberté dans le choix des modes de conduite traditionnels de Toscane, tout en excluant tous les modes de conduite étendus, qui sont incompatibles avec un territoire vallonné au climat subméditerranéen.

Les méthodes utilisées pour produire les vins sont celles traditionnellement établies dans la zone pour la vinification en blanc des vins tranquilles, avec des variations spécifiques en fonction du type. En effet, le «Vernaccia di San Gimignano» est un des rares vins blancs italiens également produit dans la catégorie Riserva: une catégorie plus structurée, dont l'élaboration comporte une période d'élevage, comme indiqué à l'article 5.6 du cahier des charges.

8.2. *B) Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique*

Le «Vernaccia di San Gimignano» bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie (AOCG) désigne deux types de vin blanc («ordinaire» et «Riserva») qui, tant sur le plan analytique qu'organoleptique, présentent des caractéristiques particulièrement évidentes et distinctives, décrites à l'article 6 du cahier des charges, qui permettent une identification claire en lien avec le milieu géographique. En particulier, la robe est jaune paille, avec des reflets dorés plus marqués dus au vieillissement. Le nez dévoile des arômes fins et délicats, caractérisés par des notes fruitées en jeunesse pouvant évoluer, avec l'élevage et le vieillissement, vers des notes minérales. En bouche, tous les vins présentent une saveur sèche, harmonieuse et sapide, parfois agrémentée d'un arrière-goût caractéristique d'amande.

8.3. *C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)*

Issu d'un cépage autochtone par excellence, très vigoureux et généreux, le «Vernaccia di San Gimignano» figure parmi les vins les plus anciens d'Italie, dont l'histoire est intimement liée à celle de la ville et du territoire de San Gimignano. Après avoir connu une production importante au Moyen Âge, il a traversé, comme la ville, une longue période de déclin jusqu'à la seconde moitié du XX^{e} siècle, lorsqu'il a su se réinventer et renouer avec le succès.

Il semble que le cépage ait été introduit depuis la Ligurie (plus précisément de Vernazza, d'où le nom) vers 1200 par un certain Vieri de' Bardi, mais son origine reste incertaine. Selon une autre hypothèse, le nom dériverait du latin *vernaculum*, un terme signifiant «local», utilisé pour désigner les produits typiques d'un territoire, ce qui expliquerait l'utilisation du nom Vernaccia même pour des cépages totalement différents, tels que ceux d'Oristano et de Serrapetrona.

Des documents historiques attestent l'existence du Vernaccia dès le début du XIII[e] siècle: en 1276, les «ordinamenti delle gabelle» de la commune de San Gimignano mentionnent l'imposition d'une taxe de trois sous par charge de Vernaccia vendue en dehors du territoire communal, ce qui montre que sa renommée avait déjà franchi les murs de la ville, comme en témoignent également les nombreuses citations littéraires dont il a bénéficié entre le XIII[e] et le XVI[e] siècle.

La citation la plus célèbre est peut-être celle de Dante qui, dans la *Divine Comédie*, envoie le pape Martin IV au Purgatoire pour y expier ses péchés de gourmandise, dont l'objet portait notamment sur les anguilles de Bolsena noyées dans le Vernaccia: «[…] eut dans ses bras la sainte Église. Il fut de Tours, et par le jeûne il expie les anguilles de Bolsène préparées à la vernaccia […]», Purgatoire, Chant XXIV.

Michel-Ange Buonarroti, dit le Jeune, nous donne une idée précise de la nature de ce vin à l'époque, en le qualifiant de vin qui «embrasse, lèche, mord, pince et pique». Doux, donc, mais tannique et astringent, très différent du vin d'aujourd'hui, même si des études scientifiques menées sur l'ADN du Vernaccia ont révélé que la différence majeure réside dans les techniques de culture et de vinification, et non d'une différence dans le cépage Vernaccia.

En 1541, Sante Lacerio, sommelier du pape Paul III, donne un avis d'expert sur la qualité du vin: dans une lettre où il demande quatre-vingts fiasques de Vernaccia à la commune, il exprime son regret qu'à San Gimignano, on cultive plus l'art et la science que le Vernaccia, qu'il décrit en ces termes: «[…] une boisson parfaite pour les seigneurs, et c'est bien dommage que cet endroit n'en produise pas beaucoup […]».

Le lien indissociable du «Vernaccia di San Gimignano» avec son territoire est donc un fait historique incontestable, tout comme le fait que, pendant des siècles, sa production a été un pilier économique essentiel et que sa culture a façonné la physionomie du paysage. Il est tout aussi certain que, nulle part ailleurs en Italie, le vignoble ne s'est aussi bien implanté que dans la région de San Gimignano, bien que, dès le Moyen Âge, les marchands, attirés par sa renommée, aient tenté d'exporter le cépage vers d'autres régions, sans succès durable.

Après une grande période de prospérité au Moyen Âge et à la Renaissance, le Vernaccia a presque disparu, jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, lorsque les viticulteurs de San Gimignano ont redécouvert la valeur de ce cépage ancien et entamé un parcours qui les a menés, en 1966, à l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée. Le «Vernaccia di San Gimignano» a également été le premier vin d'Italie à en bénéficier, avant d'obtenir l'AOCG en 1993.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Obligation de faire figurer le terme géographique «Toscana» sur l'étiquette

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le terme géographique «Toscana» doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.

L'étiquetage de l'appellation «Vernaccia di San Gimignano» doit toujours comporter les mentions suivantes, dans leur intégralité et dans l'ordre indiqué ci-après:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ou le sigle DOCG)

Riserva (le cas échéant)

Toscana

La police de caractères, le style, l'espacement, la couleur et l'intensité colorimétrique du terme «Toscana» doivent être identiques à ceux utilisés pour l'appellation «Vernaccia di San Gimignano». En outre, le terme «Toscana» doit figurer en caractères majuscules et/ou minuscules uniformes par rapport à ceux utilisés pour l'appellation «Vernaccia di San Gimignano» et sur un fond homogène pour l'ensemble des indications énumérées au paragraphe précédent. Quant à la hauteur des caractères, elle ne doit pas excéder les deux tiers de celle utilisée pour l'appellation «Vernaccia di San Gimignano».

L'obligation imposée dans le présent paragraphe est sans préjudice de l'utilisation des étiquettes destinées au conditionnement des lots de produit de la récolte 2024 et des récoltes précédentes, où ne figure pas le terme «Toscana». Ces étiquettes, détenues par les entreprises concernées à la date d'entrée en vigueur du décret approuvant la modification du cahier des charges, pourront être utilisées jusqu'à épuisement des stocks.

Lien vers le cahier des charges

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