C/2025/1146

19.2.2025

# Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1146)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**«Vernaccia di San Gimignano»**

**PDO-IT-A1292-AM02**

**Data della comunicazione: 20.11.2024**

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Precisazione relativa al vitigno Sauvignon**

Descrizione:

Relativamente ai vitigni che possono concorrere, nella misura massima del 10 % come complementari nella base ampelografica, è stato aggiunto il termine «blanc» come specifica del vitigno Sauvignon.

Motivo:

Chiarire quale vitigno può concorrere come complementare nella misura massima del 10 %

La modifica riguarda l'articolo 2(2) del disciplinare di produzione

2. **Eliminazione dell'Allegato 1 e dei relativi riferimenti**

Descrizione:

E' stato eliminato l'Allegato 1 al disciplinare di produzione, relativo all'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana, con conseguente eliminazione del riferimento all'allegato all'interno del disciplinare.

Motivo:

Facendo già riferimento nella base ampelografica ai vitigni complementari inseriti nell'elenco della regione Toscana, si è ritenuto preferibile eliminare la lista presente nell'allegato 1, al fine di evitare continui aggiornamenti della stessa.

La modifica riguarda l'allegato 1 e l'articolo 2(3) del disciplinare di produzione

3. **Correzione del paragrafo relativo alla produzione massima di uva**

Descrizione:

Il paragrafo relativo alla produzione massima di uva è stato corretto sostituendo la parola «presente» con i riferimenti precisi di pubblicazione del disciplinare.

Motivo:

La modifica si è resa necessaria al fine di chiarire la data di pubblicazione del disciplinare alla quale riferirsi in merito agli impianti la cui produzione massima non deve essere in media superiore a 4,0 kg per ceppo effettivo.

La modifica riguarda l'articolo 4(7) del disciplinare di produzione.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Aggiornamenti normativi**

Descrizione:

Alcuni riferimenti normativi sono stati aggiornati o sostituiti da un riferimento generico alla normativa in vigore.

Motivo:

Aggiornamento della normativa di settore.

La modifica riguarda l'articolo 5(9), l'articolo 5(10) e l'articolo 7(4), ex articolo 7(3) del disciplinare di produzione

5. **Eliminazione del paragrafo relativo alla determinazione di un limite di produzione inferiore a quello stabilito nel disciplinare da parte della regione**

Descrizione:

E' stato eliminato il paragrafo che prevedeva che la Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, poteva stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione alla struttura di controllo e al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Motivo:

La disposizione risulta superata.

La modifica riguarda l'articolo 4(9) e ne determina l'intera cancellazione.

6. **Eliminazione del paragrafo relativo alla possibilità da parte del Ministero di modificare i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore**

Descrizione:

E' stato eliminato il paragrafo che prevedeva la possibilità da parte del Ministero di modificare i limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore stabiliti da disciplinare.

Motivo:

La disposizione risulta superata.

La modifica riguarda l'articolo 6(2) e ne determina l'intera cancellazione.

7. **Inserimento dell'obbligatorietà del termine geografico «Toscana» in etichetta**

Descrizione:

E' stata inserita l'obbligatorietà di riportare in etichetta il termine geografico «Toscana» e sono state definite le relative specifiche per l'utilizzo del termine e per lo smaltimento delle etichette.

Motivo:

La modifica è stata introdotta con lo scopo di consentire una migliore identificazione dei vini della denominazione con il territorio di produzione e di rafforzare la denominazione stessa, poichè la parola «Toscana» risulta essere una delle più significative ed apprezzate al mondo, ma anche a valorizzare a livello collettivo i vini toscani sui mercati esteri.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione con introduzione del paragrafo 7.2 e la sezione «ulteriori condizioni» del documento unico.

8. **Aggiornamento del legame con l'ambiente geografico**

Descrizione:

L'articolo relativo al legame con l'ambiente geografico non è stato modificato, ma si è ritenuto di dover riscrivere la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico

Motivo:

Inserire nel documento unico le informazioni già previste nel disciplinare di produzione. Tale riscrittura è dunque da ritenersi esclusivamente di natura formale.

La modifica riguarda la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico.

9. **Modifiche formali**

Descrizione:

Sono state effettuate modifiche formali volte a correggere il nome del Ministero e l'indirizzo della sede dell'Organismo di Controllo.

Motivo:

Correzioni conseguenti alla modifica del nome del Ministero e della sede dell'OdC.

La modifica riguarda l'articolo 10(1) del disciplinare di produzione

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

***Vernaccia di San Gimignano anche con menzione Riserva***

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino con rilessi dorati che sono più accentuati con l'invecchiamento.

Odore: delicato, fine con iniziali note fruttate; possono poi, con l'affinamento e l'invecchiamento, evolvere note minerali;

Sapore: asciutto, armonico, sapido, a volte con caratteristico retrogusto di mandorla.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 11,50; per la tipologia con menzione Riserva 12,50;

Estratto non riduttore minimo (g/l) 16,00.

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 totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Vernaccia di San Gimignano - Vinificazione, invecchiamento, affinamento e imbottigliamento

Pratica enologica specifica

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio del comune di San Gimignano.

La tipologia «riserva» deve essere sottoposta ad un periodo di affinamento di almeno 11 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Prima dell'immissione al consumo, il vino deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di tre mesi in bottiglia.

5.2. *Rese massime:*

1. Vernaccia di San Gimignano anche con menzione Riserva

9,000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Vernaccia di San Gimignano anche con menzione Riserva

67,50 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione del vino «Vernaccia di San Gimignano» sono ottenute in Toscana da vigneti situati in terreni collinari del comune di San Gimignano in provincia di Siena.

7. **Varietà di uve da vino**

Vernaccia di San Gimignano B. - Vernaccia

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *A) Informazioni sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della provincia di Siena, nel cuore della Toscana, a metà strada tra la costa tirrenica e la dorsale appenninica. E' un territorio collinare collocato tra i 67 ed i 629 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8- 1,8 milioni di anni fa.

I terreni destinati alla produzione della Vernaccia di San Gimignano sono quelli formatisi sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle e grigie che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Inoltre sono terreni fortemente caratterizzati dalla presenza di sabbia dotati di scheletro e scisti argillose, la cui combinazione crea condizioni favorevoli per la penetrazione delle radici delle piante. Sono generalmente dotati di sostanza organica grazie anche alle ripetute lavorazioni e avvicendamenti colturali a cui sono stati sottoposti nel corso dei secoli. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità, freschezza e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano e contestualmente distinguono le singole Vernacce.

L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 70 ed i 500 m s.l.m, con pendenza ed esposizione variabile a seconda dei versanti collinari dove gli stessi sono ubicati.

E' un'area caratterizzata da un clima sub-mediterraneo con estati piuttosto siccitose, inverni piuttosto freddi e piovosità concentrate in due periodi: tardo autunno-inizio inverno e fine inverno-inizio primavera.

Le temperature sono quelle tipiche della fascia climatica di appartenenza. Le precipitazioni medie annue si aggirano attorno ai 700 mm, mediamente distribuite in 83 giorni di pioggia e presentano un minimo relativo in estate e un picco in autunno. La zona beneficia in tutti i periodi dell'anno di una buona ventilazione. Rari gli episodi di nebbia.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere la Vernaccia di San Gimignano.

La presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimionianze archeologiche. Per secoli la produzione e la vendita del vino ha rappresentato la principale attività agricola ed economica. Per quanto riguarda la Vernaccia di San Gimignano si hanno documentazioni storiche della sua produzione e commercializzazione già negli Ordinamenti delle Gabelle del Comune risalenti al 1276.

Il vitigno della Vernaccia è stato introdotto nel territorio di San Gimignano nel corso del XII secolo; a questo proposito è molto interessante quanto rilevato da uno studio condotto da Sergè - genomics, azienda spin-off dell'Università degli Studi di Siena, incaricata dal Consorzio della Denominazione San Gimignano di definire il genoma della Vernaccia di San Gimignano, che ha evidenziato una sostanziale uniformità genetica delle viti oggi produttive, riconducibile al fatto che tutte hanno una radice comune, senza infiltrazioni nel corso dei secoli di altri vitigni provenienti da altre regioni: «I dati ottenuti hanno consentito di individuare con chiarezza il profilo genotipico della Vernaccia coltivata nel comune di San Gimignano, confermando che questo coincide con il vitigno conservato nelle collezioni ufficiali di riferimento (C.R.A.- vit Conegliano Veneto) ……»

Nel corso dei secoli il lavoro umano ha plasmato la campagna, ha codificato le varie forme di allevamento, i sesti d'impianto, ha aggiornato le tecniche di vinificazione, ha introdotto l'utilizzo di altri vitigni a bacca bianca, complementari alla Vernaccia di San Gimignano, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore.

Il disciplinare prevede ampia libertà nell'utilizzo delle forme di allevamento tradizionali toscane esclude tutte le forme di allevamento espanse perché incompatibili in ambiente collinare con clima sub mediterraneo.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per tipologia; la Vernaccia di San Gimignano infatti è uno dei pochissimi vini bianchi italiani prodotti anche nella tipologia riserva: quest'ultima maggiormente strutturata e la cui elaborazione comporta un periodo di affinamento come indicato nel Comma 6 dell'Art 5

8.2. *B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

La Vernaccia di San Gimignano DOCG è riferita a due tipologie di vino bianco («di base» e «riserva») che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'articolo 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare il colore è giallo paglierino con rilessi dorati che sono più accentuati con l'invecchiamento. A livello olfattivo si riscontano aromi delicati, fini con iniziali note fruttate che possono poi, con l'affinamento e l'invecchiamento, evolvere in note minerali. Al gusto tutti i vini hanno sapore asciutto, armonico, sapido, a volte con caratteristico retrogusto di mandorla.

8.3. *C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B).*

Vitigno autoctono per eccellenza, estremamente vigoroso e generoso, la Vernaccia di San Gimignano è uno dei vini più antichi d'Italia, la cui storia si fonde con quella della città e del territorio di San Gimignano: produzione importante nel periodo medioevale, ha condiviso con la città un lungo periodo di declino fino alla seconda metà del ventesimo secolo, momento in cui ha saputo rinnovarsi e incontrare un nuovo successo.

Sembra che il vitigno sia stato introdotto dalla Liguria (da Vernazza, da cui il nome) intorno al 1.200 da un certo Vieri de' Bardi, ma l'origine è incerta, per altri il nome deriva dal latino vernaculum, traducibile con locale, che quindi stava ad indicare i prodotti tipici di un territorio, cosa che spiegherebbe l'utilizzo del nome Vernaccia anche per vitigni totalmente diversi, come quelli di Oristano e di Serrapetrona.

Della Vernaccia si hanno documentazioni storiche a partire dagli inizi del 1.200: nel 1276 negli 'ordinamenti delle gabelle' del Comune di San Gimignano si riporta l'imposizione di una tassa di tre soldi per ogni soma di Vernaccia venduta fuori del territorio comunale, dal che si evince che la sua fama aveva già valicato le mura della città, come dimostrano anche le numerosissime citazioni letterarie di cui gode tra il XIII e il XVI secolo.

La più famosa forse è quella di Dante Alighieri, che nella Divina Commedia manda il Papa Martino IV nel Purgatorio a scontare i peccati di gola, in particolare le anguille di Bolsena affogate nella Vernaccia: «….ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia….», Purgatorio, Canto XXIV.

Di che vino allora si trattasse, ce lo lascia capire Michelangelo Buonarroti 'il giovane', che la descrive come il vino che «bacia, lecca, morde, picca, punge»……dolce, quindi, ma tannico ed astringente, molto diverso da quello attuale, anche se dagli studi scientifici effettuati sul DNA della Vernaccia si può dedurre che la profonda differenza deriva dalla tecniche, sia di coltivazione che di vinificazione, che non dalla differenza del vitigno Vernaccia.

Un giudizio da esperto sulla qualità del vino ce lo fornisce nel 1.541 Sante Lacerio, bottigliere di Papa Paolo III, che in una lettera, dopo avere richiesto al Comune ottanta fiaschi di Vernaccia, si rammarica del fatto che a San Gimignano si coltivano troppo l'arte e la scienza a scapito della Vernaccia, che «…è una perfetta bevanda da Signori, et è gran peccato che questo luogo non ne faccia assai…».

Che la Vernaccia di San Gimignano sia collegata in modo imprescindibile con il territorio è quindi un dato storico certo, come lo è che per secoli la sua produzione sia stata una voce economica primaria e che la sua coltivazione abbia plasmato la fisionomia del paesaggio; altrettanto certo è il fatto che in nessun altra parte d'Italia il vitigno si sia diffuso come nel territorio di San Gimignano, benché dall'epoca medioevale i mercanti abbiano provato ad esportare il vitigno in altre terre, data la fama di cui godeva, ma senza successo duraturo.

Dopo la grande fortuna dell'epoca medioevale e rinascimentale, della Vernaccia si perdono quasi le tracce fino al secondo dopoguerra dello scorso secolo, quando i viticoltori di San Gimignano riscoprono il valore dell'antico vitigno e iniziano l'avventura che li porterà ad ottenere nel 1966 la Denominazione di Origine Controllata: altro primato della Vernaccia di San Gimignano è quello di essere stato il primo vino in Italia a fregiarsi di tale titolo, a cui è seguita la (DOCG) nel 1993.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

*Obbligo di riportare in etichetta il termine geografico «Toscana»*

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

E' obbligatorio riportare in etichetta il termine geografico «Toscana».

Nell'etichettatura della denominazione «Vernaccia di San Gimignano» deve sempre essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (o l'acronimo DOCG)

Riserva (se trattasi di questa tipologia)

Toscana

Il termine «Toscana» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Vernaccia di San Gimignano». Inoltre il termine «Toscana» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Vernaccia di San Gimignano», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 rispetto a quella utilizzata per la scritta «Vernaccia di San Gimignano».

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2024 e precedenti, non riportanti il termine Toscana, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del presente disciplinare, che potranno essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte.

**Link al disciplinare del prodotto**

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