C/2025/1146

19.2.2025

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1146)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Vernaccia di San Gimignano»

PDO-IT-A1292-AM02

Data da comunicação: 20.11.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Clarificação sobre a casta *sauvignon***

Descrição:

No que respeita às castas que podem ser adicionadas à combinação de castas, até um máximo de 10 %, é aditada a menção «blanc» à casta *sauvignon*.

Motivo:

Clarificação da casta de uva que pode ser utilizada como casta adicional até um máximo de 10 %.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 2, do caderno de especificações.

2. **Supressão do anexo 1 e respetivas referências**

Descrição:

É suprimido o anexo 1 do caderno de especificações relativo à lista das castas aptas para cultivo na região da Toscânia, bem como a referência ao mesmo no caderno de especificações.

Motivo:

Uma vez que a combinação de castas já refere as castas adicionais constantes da lista da região da Toscânia, considerou-se preferível suprimir a lista do anexo 1 para evitar a atualização contínua da mesma.

A alteração diz respeito ao anexo 1 e ao artigo 2.º, n.º 3, do caderno de especificações.

3. **Correção do parágrafo relativo ao rendimento máximo das uvas**

Descrição:

É corrigido o parágrafo relativo ao rendimento máximo das uvas substituindo os termos «presente caderno de especificações» pelas referências exatas de publicação do caderno de especificações.

Motivo:

Esta alteração tornou-se necessária para clarificar a data de publicação do caderno de especificações à qual se deve fazer referência no caso das vinhas cujo rendimento máximo médio não deve exceder 4,0 kg por videira.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, n.º 7, do caderno de especificações.

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

4. **Atualização da legislação**

Descrição:

Certas referências legislativas são atualizadas ou substituídas por uma referência genérica à legislação em vigor.

Motivo:

Atualização da legislação setorial.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.ºs 9 e 10, e ao artigo 7.º, n.º 4 (antes artigo 7.º, n.º 3), do caderno de especificações.

5. **Supressão do parágrafo relativo à fixação de um limite de produção inferior ao estabelecido no caderno de especificações pela região**

Descrição:

É suprimido o parágrafo segundo o qual a Região da Toscânia, sob proposta do *Consorzio di Tutela* e após consulta das organizações comerciais pertinentes, podia adotar um decreto para estabelecer, de ano para ano antes da colheita, um limite de produção inferior ao estabelecido no caderno de especificações, notificando imediatamente o organismo de controlo e o Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais.

Motivo:

A disposição foi substituída.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, n.º 9, do caderno de especificações, que é totalmente suprimido.

6. **Supressão do parágrafo relativo à possibilidade de o ministério alterar os limites mínimos da acidez total e do extrato não redutor**

Descrição:

É suprimido o parágrafo que habilita o ministério a alterar os limites mínimos da acidez total e do extrato não redutor estabelecidos no caderno de especificações.

Motivo:

A disposição foi substituída.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, n.º 2, do caderno de especificações, que é totalmente suprimido.

7. **Inclusão da menção geográfica obrigatória «Toscana» no rótulo**

Descrição:

É aditada a obrigação de incluir a menção geográfica «Toscana» no rótulo e são definidas as especificações pertinentes para a utilização da referida menção e a eliminação dos rótulos.

Motivo:

A alteração visa permitir uma melhor identificação dos vinhos da denominação com a área de produção e reforçar a denominação, uma vez que a menção «Toscana» é uma das mais importantes e reconhecidas no mundo, bem como promover coletivamente os vinhos toscanos nos mercados externos.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações, com a inserção do respetivo n.º 2, e à secção «Condições adicionais» do documento único.

8. **Atualização da relação com o meio geográfico**

Descrição:

Não é alterado o artigo relativo à relação com o meio geográfico, mas decidiu-se reescrever a secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

Motivo:

Inclusão no documento único das informações já constantes do caderno de especificações. Por conseguinte, a reformulação diz respeito apenas à forma do texto.

A alteração diz respeito à secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

9. **Alterações formais**

Descrição:

São introduzidas alterações formais para corrigir o nome do ministério e o endereço da sede do organismo de controlo.

Motivo:

Correções na sequência da alteração do nome do ministério e da sede do organismo de controlo.

A alteração diz respeito ao artigo 10.º, n.º 1, do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

«Vernaccia di San Gimignano» e «Vernaccia di San Gimignano Riserva»

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha, com reflexos dourados que se tornam mais acentuados com o envelhecimento.

Nariz: delicado, fino com notas frutadas; com o acabamento e o envelhecimento, desenvolvem notas minerais.

Boca: seco, harmonioso, encorpado, por vezes com um característico sabor persistente a amêndoa.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %; 12,50 % vol. para o tipo «Riserva».

Extrato não redutor mínimo (g/l): 16,00.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. «Vernaccia di San Gimignano» – Vinificação, envelhecimento, acabamento e engarrafamento

Prática enológica específica

A vinificação, o envelhecimento, o acabamento e o engarrafamento devem ser efetuados no território do município de San Gimignano.

O tipo «Riserva» deve ser envelhecido durante, pelo menos, 11 meses a partir de 1 de janeiro do ano seguinte ao da produção das uvas.

Antes de ser colocado em circulação, o vinho deve efetuar o acabamento em garrafa durante três meses.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Vernaccia di San Gimignano» e «Vernaccia di San Gimignano Riserva»

9 000 quilogramas de uvas por hectare

2. «Vernaccia di San Gimignano» e «Vernaccia di San Gimignano Riserva»

67,50 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

As uvas destinadas à produção do vinho «Vernaccia di San Gimignano» provêm de vinhas situadas em encostas do município de San Gimignano, na província de Siena.

7. **Castas de uva de vinho**

Vernaccia-di-san-gimignano B. – *vernaccia*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *A) Pormenores da área geográfica*

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área de produção situa-se inteiramente no município de San Gimignano, localizado no noroeste da província de Siena, no centro da Toscânia, a meio caminho entre a costa tirrena e a cordilheira dos Apeninos. Trata-se de uma zona montanhosa, com altitudes que variam entre 67 m e 629 m acima do nível do mar. Os solos são do Pliocénico, remontando a 6,8 a 1,8 milhões de anos.

Os terrenos de produção dos vinhos DOC «Vernaccia di San Gimignano» formam-se sobre os depósitos marinhos do Pliocénico, sendo constituídos por areias amarelas (tufo) e argilas amarelas e cinzentas frequentemente estratificadas em argilas mais densas e profundas. Além disso, distinguem-se pela presença de areias pedregosas e xistos argilosos, combinação que cria condições favoráveis para a penetração das raízes das plantas. Graças à mobilização recorrente do solo e ao cultivo agrícola ao longo dos séculos, contêm geralmente matéria orgânica. As várias proporções combinadas de areia, argila, matéria orgânica e pedras que caracterizam cada solo são um fator importante que determina as propriedades das uvas e dos vinhos, reforçando o caráter encorpado, a frescura e o potencial de envelhecimento dos vinhos, características comuns e, ao mesmo tempo, distintivas de cada um dos vinhos «Vernaccia».

As vinhas situam-se a altitudes entre 70 m e 500 m acima do nível do mar, com declives e exposições variáveis consoante a encosta onde se localizam.

A região tem um clima submediterrânico, com verões muito secos, invernos bastante frios e precipitação concentrada em dois períodos, o final do outono e início do inverno e o final do inverno e início da primavera.

As temperaturas são típicas do clima da região. A precipitação média anual ronda os 700 mm, distribuindo-se em média por 83 dias de chuva, com um mínimo relativo no verão e o pico no outono. A região é bem ventilada durante todo o ano. O nevoeiro é raro.

2) Fatores humanos que contribuem para a relação

Os fatores humanos ligados à região vitícola são de grande importância, tendo a população uma longa tradição de produção de vinhos «Vernaccia di San Gimignano».

Existem numerosas evidências arqueológicas da prática de viticultura no território de San Gimignano, inclusive desde a era etrusca. Durante séculos, a produção e venda de vinho constituiu a principal atividade agrícola e económica. A regulamentação fiscal municipal contém registos históricos da produção e comercialização do vinho «Vernaccia di San Gimignano» remontando a 1276.

A uva *vernaccia* foi introduzida no território de San Gimignano no século XII. Curiosamente, um estudo encomendado pelo *Consorzio della Denominazione* (consórcio da denominação) de San Gimignano, e realizado pela SERge-GEnomics, uma empresa derivada da Universidade de Siena, para definir o genoma do «Vernaccia di San Gimignano» revelou que, pelo facto de terem todas uma raiz comum, sem contaminação ao longo dos séculos de vinhas de outras regiões, as vinhas produtivas atuais são geneticamente muito semelhantes: «[o]s dados obtidos permitiram-nos identificar claramente o perfil genotípico da uva *vernaccia* cultivada no município de San Gimignano, confirmando a sua correspondência com a casta armazenada nas coleções de referência oficiais (CRA--VIT Conegliano Veneto) […]»

Ao longo dos séculos, o trabalho humano moldou a paisagem, codificou os diferentes sistemas de condução e plantação, atualizou as técnicas de vinificação e introduziu outras castas de uva branca em complemento do «Vernaccia di San Gimignano». Tal resultou na situação atualmente descrita no caderno de especificações, fruto da tradição e da inovação, na procura constante de vinhos de melhor qualidade.

O caderno de especificações permite uma grande liberdade na aplicação dos sistemas tradicionais de condução toscanos, mas exclui todos os sistemas de condução em altura por serem incompatíveis com o ambiente de cultivo em declive do clima submediterrânico.

As práticas de vinificação são as tradicionalmente desenvolvidas na região para a produção de vinhos brancos tranquilos, devidamente diferenciados por tipo. O «Vernaccia di San Gimignano» é um dos poucos vinhos brancos italianos produzidos também no tipo «Riserva», mais estruturado e cuja produção implica um período de acabamento, tal como indicado no artigo 6.º, n.º 5.

8.2. *B) Informações sobre a qualidade e as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico*

A Denominação de Origem Controlada e Garantida «Vernaccia di San Gimignano» refere-se a dois tipos de vinho branco («base» e «riserva») que apresentam características analíticas e organoléticas muito claras e particulares, descritas no artigo 6.º do caderno de especificações, que permitem identificá-los claramente em termos de localização geográfica. Mais concretamente, apresentam uma cor amarelo-palha, com reflexos dourados que se tornam mais acentuados com o envelhecimento. No nariz, são delicados, finos e com notas frutadas, podendo, com o acabamento e o envelhecimento, desenvolver notas minerais. Na boca, apresentam-se todos com um palato seco, harmonioso e encorpado, por vezes com um característico sabor persistente a amêndoa.

8.3. *C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e os referidos na alínea B)*

A *vernaccia-di-san-gimignano* é uma casta marcadamente autóctone, extremamente robusta e potente, que produz um dos vinhos mais antigos de Itália, com uma história interligada com a da cidade e do território de San Gimignano. Depois de ter sido produzido em grandes quantidades no período medieval, este vinho, tal como a cidade, conheceu um longo declínio até à segunda metade do século XX, altura em que foi revitalizado e alcançou um novo sucesso.

Conta-se que a cepa foi trazida da Ligúria (de Vernazza, donde a denominação) por volta de 1200, por um certo Vieri de'Bardi, mas a sua origem é incerta. Outros afirmam que o nome deriva do latim *vernaculum*, que significa vernáculo, indicando produtos típicos de um território, o que explicaria por que razão o nome «Vernaccia» também é utilizado para castas totalmente diferentes, como a *oristano* e a *serrapetrona*.

Há registos históricos do «Vernaccia» desde os alvores do século XIII: em 1276, a regulamentação fiscal do município de San Gimignano refere a imposição de um tributo de três *soldi* por cada carregamento de «Vernaccia» vendido fora do território municipal, o que revela que a sua fama já se tinha espalhado para além das muralhas da cidade, facto também confirmado pelas numerosas referências literárias que lhe são feitas entre os séculos XIII e XVI.

A mais célebre será, porventura, a de Dante Alighieri, que, na sua *Divina Comédia*, envia o Papa Martinho IV para o Purgatório para expiar os seus pecados da gula, em especial as enguias de Bolsena cozinhadas em «Vernaccia»: «(…) a um que a Santa Igreja abraçou junta, (...) de Tours foi ele e purga por jejum a enguia de Bolsena e a vinhaça [Vernaccia]», Purgatório, Canto XXIV.

Michelangelo Buonarroti, *o Jovem*, descreve como era o vinho de então, um vinho que «beija, lambe, morde, esmurra, pica», ou seja, doce, mas tânico e áspero, muito diferente do atual, embora os estudos científicos sobre o ADN da *vernaccia* permitam concluir que a diferença profunda resulta das técnicas de cultivo e de vinificação, e não de qualquer especificidade da casta em si.

Outra apreciação crítica sobre a qualidade do vinho provém de Sante Lacerio, copeiro do Papa Paulo III, que, numa carta de 1541, após ter solicitado ao município 80 garrafas de «Vernaccia», lamenta que, em San Gimignano, se dê demasiada importância ao cultivo da arte e da ciência, em vez de se cultivar o «Vernaccia», que «...é uma bebida perfeita para um nobre, e é uma pena que o lugar não se aproveite disso...»

A relação fundamental entre o «Vernaccia di San Gimignano» e a região é, por conseguinte, um dado histórico, assim como o facto de, durante séculos, a sua produção ter sido uma atividade económica primordial e de a viticultura ter moldado a paisagem física. É igualmente verdade que esta casta não se disseminou tanto noutras partes de Itália como em San Gimignano, embora desde os tempos medievais os comerciantes tenham tentado exportá-la para outros locais, devido à sua reputação, mas sem um êxito duradouro.

Após a sua grande fama nas épocas medieval e renascentista, quase todos os vestígios do «Vernaccia» se perderam até depois da Segunda Guerra Mundial, altura em que os viticultores de San Gimignano redescobriram o valor da cepa antiga e iniciaram o processo que levou, em 1966, à Denominação de Origem Controlada. O «Vernaccia di San Gimignano» distingue-se por ter sido o primeiro vinho a obter esta denominação em Itália, seguida da Denominação de Origem Controlada e Garantida, em 1993.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Obrigação de incluir a menção geográfica «Toscana» no rótulo

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A menção geográfica «Toscana» tem de figurar no rótulo.

A rotulagem da denominação «Vernaccia di San Gimignano» tem de incluir sempre as seguintes menções, por extenso e pela seguinte ordem:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ou a abreviatura DOCG)

Riserva (no caso deste tipo)

Toscana

A menção «Toscana» tem de figurar em carateres com os mesmos tipo de letra, estilo, espaçamento, tonalidade e intensidade colorimétrica utilizados na menção «Vernaccia di San Gimignano». Além disso, a menção «Toscana» tem de figurar em letras maiúsculas e/ou minúsculas uniformes, em comparação com as utilizadas na menção «Vernaccia di San Gimignano», e sobre um fundo uniforme para toda a sequência de indicações enumeradas no parágrafo anterior. As letras não devem exceder 2/3 do tamanho utilizado na menção «Vernaccia di San Gimignano».

A obrigação referida no presente parágrafo não implica a eliminação dos rótulos dos lotes de embalagens de produtos resultantes das colheitas de 2024 e anteriores que não apresentem a menção «Toscana» e que estejam na posse das empresas em causa na data de entrada em vigor do decreto que aprova a alteração do presente caderno de especificações, que podem ser utilizados até ao esgotamento das existências.

Hiperligação para o caderno de especificações

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