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/2025/605)

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

«Montecucco Sangiovese»

PDO-IT-A1246-AM03

Data della comunicazione: 07.11.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Cancellazione elenco vitigni complementari**

Descrizione:

E' stato eliminato l'elenco dei vitigni complementari.

Motivi:

L'eliminazione di tale elenco permette una maggiore chiarezza nella definizione della base ampelografica stabilita dal disciplinare di produzione.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e non il documento unico.

2. **Cancellazione disposizioni regionali**

Descrizione:

E' stato eliminato il comma riguardante la gestione delle produzioni da parte della Regione Toscana.

Motivi:

La cancellazione è di carattere formale, poiché le disposizioni sulla gestione delle produzioni di uva sono già disciplinate dalla legge nazionale in materia.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione e non il documento unico.

3. **Ampliamento zona di vinificazione**

Descrizione:

La zona di vinificazione, di appassimento e di invecchiamento dei prodotti è stata ampliata ad una zona nella vicinanza della zona di produzione, cioè l'intero territorio della provincia di Grosseto nella Regione Toscana e fatta coincidere con la zona di imbottigliamento che era già stata definita nel momento di riconoscimento della D.O.P. «Montecucco Sangiovese» avvenuto con decreto ministeriale del 07.07.2011.

Inoltre sono previste deroghe nella Regione Toscana cioè nella Unità amministrativa regionale in cui è prodotta la DOP «Montecucco Sangiovese».

Motivi:

La modifica è necessaria per dare l'opportunità di vinificazione, di appassimento delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a tutte quelle aziende che non hanno la cantina all'interno della zona di produzione ma che hanno vigneti di proprietà o in conduzione all'interno della suddetta area di produzione.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la sezione 9 (ulteriori condizioni essenziali) del documento unico.

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

4. **Variazioni formali**

Descrizione:

Sono state apportate delle variazioni formali riferite ad adeguamenti normativi e alla descrizione della pratica dell'arricchimento.

Motivi:

Si tratta di adeguamenti formali utili per una migliore lettura del testo.

La modifica riguarda l'articolo 5 commi 2 e 4, del disciplinare di produzione e non il documento unico.

5. **Caratteristiche chimiche delle tipologie**

Descrizione:

E' stata cancellata la disposizione che consentiva al Ministero dell'Agricoltura di modificare i limiti minimi per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

Motivi:

La disposizione è stata eliminata poiché non più pertinente con la normativa dell'Unione Europea e nazionale.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e non il documento unico.

6. **Etichettatura - riferimento alla termine geografico più ampio**

Descrizione:

È previsto l'inserimento dell'obbligo di riportare in etichetta il termine geografico più ampio «Toscana», in aggiunta alla denominazione di origine protetta «Montecucco Sangiovese».

Motivi:

La modifica consente di fornire una informazione precisa sulla provenienza geografica dei vini a Denominazione di Origine Protetta «Montecucco Sangiovese».

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la sezione 9 (Ulteriori condizioni essenziali) del documento unico.

7. **Riferimento all'Organismo di Controllo**

Descrizione:

Variazione indirizzo dell'Organismo di controllo.

Motivi: aggiornamento.

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione e non il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Montecucco Sangiovese

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**

Montecucco Sangiovese anche con la menzione riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato nella menzione Riserva. Odore: fruttato e caratteristico; ampio, vinoso, elegante caratteristico nella menzione Riserva. Sapore: armonico, asciutto, leggermente tannico; pieno, asciutto, caldo, elegante, con eventuale sentore di legno nella menzione Riserva. Titolo Alcoolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol; per la menzione riserva 13,50 %vol; Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l; per la menzione riserva 26,0 g/l.

Le altre caratteristiche analitiche di tutti i vini interessati sono conformi alla normativa europea pertinente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

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

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime:*

1. Montecucco Sangiovese anche Riserva

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Montecucco Sangiovese anche Riserva

49 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Montecucco Sangiovese» comprende i terreni vocati alla qualità ed idonei alla coltura della vite nei territori all'interno della provincia di Grosseto nei seguenti Comuni: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. Tale zona è così delimitata: a nord il confine parte dall' incrocio della s.s. 223 con il confine amministrativo del comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico. Da qui, seguendo il confine del comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Castel del Piano lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano. Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a sud-ovest,

lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana).Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

7. **Varietà di uve da vino**

Sangiovese N.

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

Categoria vino: DOCG Montecucco Sangiovese anche con menzione Riserva

L'orografia collinare e pedecollinare della zona di produzione, i suoli franchi, ricchi di pietrosità e scheletro derivanti fondamentalmente dal disfacimento di rocce arenarie, naturalmente sgrondanti dalle acque reflue per la loro origine e struttura, la composizione e la natura dei terreni medesimi, caratterizzati da una reazione per lo più sub-alcalina o neutra, carenti di sostanza organica e di azoto, ben provvisti di fosforo assimilabile e moderatamente di potassio assimilabile, unite a un clima mite ma al contempo sufficientemente piovoso, ventilato, caratterizzato da una significativa escursione termica giornaliera, rappresentano le condizioni su cui i viticoltori nel corso della storia sono intervenuti con delle mirate pratiche agronomiche e gestionali dei suoli e dei vigneti. A gestioni agronomiche oculate, con impianti di buona esposizione al sole, pratiche quali la potatura verde, il diradamento dei grappoli, l'alta densità di impianto e la contestuale ricerca di basse rese produttive, sono state affiancate delle cantine realizzate secondo i più moderni criteri tecnologici, per realizzare un prodotto di elevata qualità, basato essenzialmente sul vitigno Sangiovese che in questa zona riesce a esprimere una forte caratterizzazione dei vini, fruttati e lievemente tannici se giovani, di buona struttura, ampi, pieni ed eleganti se più invecchiati. Sul territorio sono inoltre stati realizzati numerosi progetti di studio incentrati soprattutto sulla scoperta, la conservazione e lo studio di vitigni storici, che hanno visto impegnate sia le Istituzioni locali sia l'Università di Pisa. Nel corso dei secoli la coltivazione della vite ha sempre costituito un'attività primaria nell'ambito dell'economia agricola del territorio del Montecucco; reperti affiorati, testi monasteriali e Statuti, inchieste parlamentari, studi universitari, vigneti secolari che affondano le proprie radici al tempo degli Etruschi, dimostrano il forte legame esistente tra la vite e le popolazioni ivi stanziate; legame che oggi trova la propria testimonianza nelle cantine, talune addirittura scavate nella roccia, presenti praticamente in tutti i paesi della zona oppure nelle Sagre o nelle Feste dedicate alla Vendemmia o al Vino (quella di Cinigiano ad esempio ha una storia di circa mezzo secolo). Ed è appunto sul consolidato rapporto territorio-uva-viticoltori che si è sviluppato un percorso che, partendo dal riconoscimento negli anni '80 di due Indicazioni Geografiche ha prima portato all'elevazione della tipologia Sangiovese a Denominazione di Origine (1998) ed oggi al riconoscimento del Disciplinare della Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Montecucco Sangiovese» (DM 9 settembre 2011, in GU n 221 del 22/09/2011), in cui si ritrova sia il sangiovese in versione «base» sia il Sangiovese con menzione «Riserva».

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

zona di produzione e zona di imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento dei vini a denominazione di origine protetta «Montecucco Sangiovese» devono essere effettuate nell'ambito della Provincia di Grosseto.

zona di produzione e zona di imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento anche separatamente, sono consentite in cantine situate al fuori della zona predetta, purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente uve idonee alla produzione della DOP dei vini «Montecucco Sangiovese» ottenute da vigneti in conduzione.

Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione e garantire l'origine del prodotto.

riferimento al nome di unità geografica più piccola

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Possibilità di indicare in etichetta «Unità Geografiche Aggiuntive», ovvero indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni, ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lettera g) del Reg. UE 1308/2013 ed ai sensi dell'articolo 29, comma 4 della Legge nazionale 238/2016.

riferimento al nome di unità geografica più ampia

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per i vini designati con la denominazione di origine protetta «Montecucco Sangiovese» è obbligatoria l'indicazione in etichetta del nome geografico più ampio «Toscana».

Tale obbligo fa salvo lo smaltimento delle etichette non riportanti il termine geografico più ampio «Toscana» conformi al precedente disciplinare purché siano utilizzate per le sole produzioni derivanti dalla vendemmia 2023 e precedenti.

Il nome geografico «Toscana» deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 (due terzi) rispetto a quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione «Montecucco Sangiovese».

Il nome geografico «Toscana» deve essere sempre posto al di sotto della menzione specifica tradizionale «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (per esteso o con le sigle DOCG o D.O.C.G.) oppure dell'espressione europea «Denominazione di Origine Protetta», secondo la successione di seguito indicata:

— Montecucco Sangiovese

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (o con le sigle DOCG o D.O.C.G.) oppure Denominazione di Origine Protetta

— Toscana

I caratteri del nome Toscana devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica dei caratteri che compongono il nome Montecucco.

Inoltre tutte le indicazioni elencate devono figurare su uno sfondo uniforme.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22281