C/2024/6594

30.10.2024

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/2024/6594)

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

«Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra»

PDO-IT-A1497-AM02

Data della comunicazione: 31.7.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Inserimento nuove tipologie di vino ed eliminazione sottozone**

Sono state inserite delle nuove categorie (Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pugnitello) che riportano alla tradizione e storia del territorio della denominazione.

Con l'inserimento del Rosato Spumante di Qualità si è privilegiato la categoria utilizzata eliminando il Bianco Spumante di Qualità non utilizzato.

Inoltre per valorizzare le tipologie, in aderenza alla qualità produttiva, sono state inserite per le tipologie monovitigno le riserve e in alcuni casi (Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnitello) il rosato.

Recuperata anche la tradizione della Vendemmia Tardiva nera e bianca e quella del Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice.

Si è invece abolito le sottozone precedenti perché elemento di freno allo sviluppo della Denominazione.

La presente modifica riguarda tutti gli articoli del disciplinare di produzione e le Sezioni «Descrizione dei vini», «Rese massime», «Legame con la zona geografica», «Varietà di uve da vino» del Documento unico.

2. **Modifica basi ampelografiche**

Sulla base dell'esperienza dei primi dieci anni di denominazione sono state adeguate, per valorizzarne tipicità e qualità, le basi ampelografiche di alcune tipologie.

Nella base ampelografica del Bianco è stato inserito il Trebbiano per la sua storicità e il Sauvignon per le sue caratteristiche complementari.

La base ampelografica del rosso è stata modifica come conseguenza della cancellazione delle sottozone precedenti che prevedevano due basi ampelografiche differenti.

Sono inoltre state inserite le basi ampelografiche per le tipologie che non erano presenti.

La presente modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

3. **Ampliamento della zona di produzione**

È stato richiesto l'allargamento della zona di produzione, in aderenza alla storicità della denominazione, al territorio così come identificato dal Bando di Cosimo III de'Medici del 1716 , e in considerazione della omogeneità pedo-climatica.

La presente modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione e la Sezione «Zona geografica delimitata» del Documento unico.

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

4. **Modifica e inserimento rese e titoli alcolometrici volumici naturali**

È stata uniformata la produzione massima di uve per ettaro a 11 t/h, esclusi Vendemmia Tardiva e Vin Santo che è stato richiesto 7,5 t/h.

Inoltre è stato corretto o indicato il Titolo Alcolometrico Naturale Minimo, come conseguenza dell'andamento climatico consolidato.

Tutto questo con l'obbiettivo del miglioramento qualitativo delle produzioni.

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione e la Sezione «Rese massime» del Documento unico.

5. **Norme per la vinificazione e immissione al consumo**

Per migliorare la possibilità di controllo e per una migliore aderenza territoriale è stato previsto di abolire la possibilità per il vino spumante di qualità di elaborazione e imbottigliamento furi dal territorio della denominazione. Inoltre con l'obbiettivo di garantire la territorialità della produzione e anche in considerazione dell'andamento climatico è stato previsto di escludere l'arricchimento dei mosti e dei vini.

È stata anche adeguata l'indicazione delle tipologie a cui spetta la menzione riserva, indicando i tempi di immissione sul mercato, conseguentemente al riordino e integrazione delle tipologie.

Per il Vino spumante di qualità è stata indicata la tempistica del tiraggio, per garantire una alta qualità in linea con tutta l'impostazione del disciplinare.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la Sezione «Ulteriori condizioni» del Documento unico.

6. **Integrate e modificate le caratteristiche chimico fisiche e organolettiche dei vini**

Sono state adeguate e integrate le caratteristiche al consumo delle diverse tipologie, sia per gli inserimenti effettuati sia per una più aderente descrizione della realtà.

Questo anche per migliorare e garantire una corretta valutazione in fase di approvazione dei vini.

La presente modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la Sezione «Descrizione dei vini» del Documento unico.

7. **Disposizione per tipologie Rosé, vigna e nome geografico più ampio in etichetta**

Viene previsto che: per il Vino Spumante di Qualità e per i vini rosati possa essere utilizzata anche la parola rosé; che i vini con menzione «vigna» debbano avere gli stessi valori analitici dei vini riserva; viene previsto che può essere utilizzato in etichetta i nome geografico Toscana, con le indicazioni pratiche.

Tutte le modifiche hanno come obbiettivo un più chiaro e migliore posizionamento qualitativo e competitivo dei vini della denominazione.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

8. **Disposizioni per l'imbottigliamento**

Viene lasciata libera scelta riguardo la capacità dei recipienti, purché autorizzati, e viene escluso l'utilizzo del tappo corona.

Questo per permettere ai produttori di seguire l'evoluzione tecnologica e dei consumi, mantenendo alta l'immagine di qualità dei vini della Denominazione.

La presente modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione.

9. **Aggiornata la descrizione del legame con l'ambiente**

Sono stati inseriti parziali adeguamenti conseguenti alla nuova posizione territoriale, all'inserimento di vitigni autoctoni e per migliorare la descrizione generale sia nella sezione A1-Fattori rilevanti per il legame, sia nella sezione A2-Fattori umani rilevanti per il legame.

La presente modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione e la Sezione «Legame con la zona geografica» del Documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

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**

1. Bianco e bianco riserva, anche con riferimento ai vitigni Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Orpicchio, Trebbiano

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi dorati più evidenti con l'invecchiamento;

— odore: fine e delicato; intenso e floreale; con sentori fruttati e con note minerali con l'invecchiamento

— sapore: fine, delicato, secco, armonico, morbido con l'invecchiamento;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %; 12,50 % per le riserve e se si utilizza la menzione «vigna»;

— estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi per litro per Chardonnay e Sauvignon; 17 grammi per litro per Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano; 19,00 grammi per litro per Chardonnay e Sauvignon se si utilizza la menzione «riserva» o la menzione «vigna»; 18 grammi per litro per Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano se si utilizza la menzione «riserva» o la menzione «vigna».

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): —

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

2. Rosato spumante di qualità

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— metodo classico da uve della stessa annata, che deve essere indicata in etichetta

— spuma: fine e persistente;

— colore: da rosato a buccia di cipolla più o meno tenue;

— odore: delicato sentore di lievito, talvolta fruttato;

— sapore: vivace, armonico, moderatamente corposo;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

— estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

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: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

3. Rosso e rosso riserva, anche con riferimento ai vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello, Foglia Tonda

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento;

— odore: fine, fruttato, speziato speziato ed eventualmente etereo con l'invecchiamento; intenso, complesso nel vino Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot; floreale e fruttato nel Sangiovese; con profumi di piccoli frutti rossi e spezie nel vino Syrah;

— sapore: secco, pieno, armonico nel vino Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %; 13,00 % per le riserve e se si utilizza la menzione «vigna»;

— estratto non riduttore minimo: 21,00 per tutti i vini; 25,00 per le riserve e se si utilizza la menzione «vigna».

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): —

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

4. Rosato per i vitigni Cabernet Franc, Pugnitello, Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: da rosato tenue a rosato intenso;

— odore: fine, delicato, fruttato;

— sapore: secco, armonico, delicato;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

— estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

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): —

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

5. Vendemmia Tardiva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: da giallo paglierino intenso al giallo ambrato al rosso mattone scuro;

— odore: delicato, intenso, etereo;

— sapore: vellutato, dolce, armonico con pronunciata rotondità;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol;

— estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

6. Vin Santo

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: dal giallo paglierino intenso al dorato, all'ambrato intenso;

— odore: etereo, intenso;

— sapore: da secco a molto dolce;

È tollerata una leggera velatura per i vini eventualmente non filtrati;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

— estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

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): 45

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

7. Vin Santo Occhio di Pernice

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

— colore: da rosso mattone scuro a rosa intenso a rosa pallido;

— odore: etereo, intenso;

— sapore: dolce, vellutato, morbido e rotondo;

È tollerata una leggera velatura per i vini eventualmente non filtrati;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;

— estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

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 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 45

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime:*

1. Valdarno di Sopra: Bianco anche riserva, Rosato Spumante, Rosso anche riserva, Chardonnay anche riserva, Malvasia Bianca lunga anche riserva, Orpicchio anche riserva, Sauvignon anche riserva, Trebbiano anche riserva

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Valdarno di Sopra: Bianco anche riserva, Rosato Spumante, Rosso anche riserva, Chardonnay anche riserva, Malvasia Bianca lunga anche riserva, Orpicchio anche riserva, Sauvignon anche riserva, Trebbiano anche riserva - MENZIONE VIGNA

   9 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Cabernet Franc anche riserva e rosato, Cabernet Sauvignon anche riserva, Canaiolo nero anche riserva, Ciliegiolo anche riserva, Foglia Tonda anche riserva, Malvasia nera anche riserva

   11 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Cabernet Franc anche riserva e rosato, Cabernet Sauvignon anche riserva, Canaiolo nero anche riserva, Ciliegiolo anche riserva, Foglia Tonda anche riserva, Malvasia nera anche riserva - MENZIONE VIGNA

   9 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Merlot anche riserva, Pinot Nero anche riserva, Pugnitello anche riserva e rosato, Sangiovese anche riserva e rosato, Syrah anche riserva

   11 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Merlot anche riserva, Pinot Nero anche riserva, Pugnitello anche riserva e rosato, Sangiovese anche riserva e rosato, Syrah anche riserva - MENZIONE VIGNA

   9 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Val d'Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

   7 500 chilogrammi di uve per ettaro

8. Val d'Arno di Sopra Vendemmia Tardiva

   7 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione ricade nella regione Toscana ed in particolare comprende l'intero territorio dei comuni di Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno e la parte del Comune di Arezzo compresa tra il confine dei comuni di Civitella, Laterina-Pergine Valdarno e Castiglion Fibocchi e la riva sinistra del Canale Maestro della Chiana e del Fiume Arno, fino al confine del comune di Capolona, della provincia di Arezzo e nell'intero territorio dei comuni di Figline e Incisa Valdarno, Reggello e Rignano sull'Arno, della Provincia di Firenze.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Foglia tonda N.

Malvasia Nera di Brindisi N. - Malvasia Nera di Lecce N.

Malvasia Nera di Lecce N. - Malvasia Nera di Brindisi N.

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Merlot N.

Orpicchio B.

Pinot nero N. - Pinot

Pugnitello N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

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

«VALDARNO o VAL D'ARNO DI SOPRA»

La zona gode di particolari condizioni orografiche e climatiche che, unite all'intervento dell'uomo, danno origine a vini di grande qualità.

Sono ancora evidenti i tracciati delle strade romane con accanto i confini delle vigne, prima etrusche, e i terrazzamento a secco di epoca medievale lungo le vie dei pellegrini verso Roma.

Il bando (1716) di Cosimo III de' Medici indicava il Vald'Arno come area di produzione di vino di qualità. Dopo il periodo dell'oidio, vi fu un grande sviluppo con la sperimentazione di diversi e nuovi vitigni. A partire dagli anni '70 del XX sec. sono nati vini di riconosciuta eccellenza internazionale. Questo ha portato alla nascita della Denominazione.

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

Entrata in commercio

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— Bianco e bianco riserva, anche con riferimento ai vitigni Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Orpicchio, Trebbiano: Non prima del 1° febbraio dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve. Per le riserve non prima di 12 mesi dal periodo della raccolta delle uve, di cui 6 in legno e tre in bottiglia.

— Rosato spumante di qualità: Affinamento di 48 mesi minimo dalla data del tiraggio.

— Rosso e rosso riserva, anche con riferimento ai vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello, Foglia Tonda: Non prima del 31 marzo dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve. Per le riserve non prima di 24 mesi dalla conclusione del periodo di raccolta delle uve di cui dodici in legno e tre in bottiglia.

— Rosato per i vitigni Cabernet Franc, Pugnitello, Sangiovese: Non prima del 1° febbraio dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

— Vendemmia Tardiva: Non prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

— Vin Santo: Non prima di un invecchiamento in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 225 lt. che si considera concluso al 1° novembre del quarto anno dopo la vendemmia.

— Vin Santo Occhio di Pernice: Non prima di un invecchiamento in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 225 lt. che si considera concluso al 1° novembre del quarto anno dopo la vendemmia.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633