

14. In ottemperanza dell'art. 5, commi 3, 4 e 5, del decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 30 novembre 2022, concernente gli interventi a favore del settore dell'agricoltura, l'obbligo di mantenimento in azienda, per un periodo minimo di un anno, del materiale biologico finanziato prima del verificarsi delle condizioni di forza maggiore e circostanze eccezionali non si applica.

Roma, 29 luglio 2024

*Il Ministro:* LOLLOBRIGIDA

Registrato alla Corte dei conti il 19 agosto 2024

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, n. 1285

MODELLO ELENCHI ONERI INFORMATIVI AI SENSI DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 14 NOVEMBRE 2012, N. 252

Oneri eliminati

L'art. 1 riconosce, alle aziende agricole con sede legale o con superfici aziendali ubicate nei territori della Regione Sicilia, le cause di forza maggiore e circostanze eccezionali senza necessità di documentarne la sussistenza.

Oneri introdotti

Il presente decreto non introduce oneri informativi.

24A05522

DECRETO 15 ottobre 2024.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vernaccia di San Gimignano».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

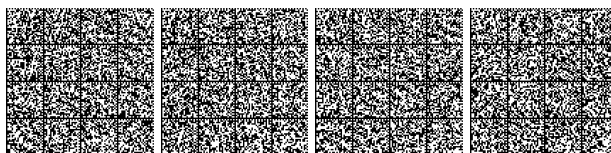
Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 3 marzo 1966, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 110 del 6 maggio 1966, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Vernaccia di San Gimignano» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 9 luglio 1993, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 169 del 21 luglio 1993, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vernaccia di San Gimignano» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;



Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vernaccia di San Gimignano»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024 n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del

Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, con sede in San Gimignano (SI), Via di Fugnano n. 19, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vernaccia di San Gimignano», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Toscana;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 9 agosto 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Vernaccia di San Gimignano»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 213 dell'11 settembre 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Vernaccia di San Gimignano» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;



Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Vernaccia di San Gimignano», così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - vini DOP e IGP, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 213 dell'11 settembre 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Vernaccia di San Gimignano» consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vernaccia di San Gimignano» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 ottobre 2024

*Il dirigente:* GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
DEI VINI «VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO»

Art. 1.

*Denominazione e vini*

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di San Gimignano» è riservata al vino bianco, prodotto anche nella tipologia con la menzione «riserva», che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

*Base ampelografica*

2.1 Il vino a DOCG «Vernaccia di San Gimignano» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno «Vernaccia di San Gimignano».

2.2 Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%. Non è consentito l'impiego dei seguenti vitigni: Traminer, Moscato bianco, Muller Thurgau, Malvasia di Candia, Malvasia Istriana, Incrocio Bruni 54. I vitigni Sauvignon blanc e Riesling possono concorrere, in ogni caso, nella misura massima, da soli o congiuntamente, del 10%.

Art. 3.

*Zona di produzione delle uve*

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

Art. 4.

*Norme per la viticoltura*

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOCG «Vernaccia di San Gimignano» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari, di buona esposizione, situati ad una altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m. ed i cui terreni di origine pliocenica, siano costituiti da sabbie gialle ed argille sabbiose e/o di medio impasto.

4.3 È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a conservare le specifiche caratteristiche dell'uva e del vino. È vietata la forma di allevamento a «tendone».

4.5 Il numero di ceppi effettivi per ettaro di superficie utile produttiva, non deve essere inferiore a quattromila per i nuovi impianti o reimpianti.

4.6 L'entrata in piena produzione dei nuovi impianti, è fissata a partire dal quarto anno vegetativo. Al terzo anno vegetativo è comunque consentita una produzione pari al 60% della produzione massima prevista.

4.7 La produzione massima di uva ammessa per ettaro in colture specializzate è di 9 ton. In ogni caso la produzione massima di uva non deve essere in media superiore a 3,0 kg per ceppo effettivo. Per gli impianti esistenti e realizzati tra il 9 luglio 1993 e l'entrata in vigore del disciplinare pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* l'11 dicembre 2010, la produzione massima di uva non deve essere in media superiore a 4,0 kg per ceppo effettivo. Per gli impianti esistenti e realizzati prima del 9 luglio 1993, la produzione massima di uva non deve essere in media superiore a 5,0 kg per ceppo effettivo.

4.8 A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso, tutta la produzione verrà declassata.

4.9 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Vernaccia di San Gimignano» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,50% vol., ed alla tipologia con menzione «riserva» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,00% vol.

4.10 Ai fini della vinificazione per la citata tipologia con menzione «riserva», le uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui registri di cantina deve essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

Art. 5.

*Norme per la vinificazione*

5.1 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio del comune di San Gimignano.



5.2 È tuttavia autorizzata la vinificazione fuori zona di produzione alle aziende che avevano ottenuto specifica autorizzazione da parte del ministero competente, in base alle condizioni stabilite nel disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale del 9 luglio 1993.

5.3 La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% e, qualora la resa superi detto limite, l'eccedenza, fino ad un massimo del 5%, non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Se la resa totale risultasse superiore al 75%, l'intero prodotto non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

5.4 È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali e, nel caso di uso di mosti concentrati è consentito il solo impiego di mosti concentrati rettificati.

5.5 È consentito l'impiego in vinificazione e nelle successive fasi di conservazione, di recipienti in legno.

5.6 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di San Gimignano» nella tipologia con menzione «riserva» deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno undici 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.

5.7 Le operazioni di invecchiamento e di affinamento devono essere effettuate nell'area di produzione delle uve o nelle strutture autorizzate in cui è consentita la vinificazione come previsto al comma 2 del presente articolo.

5.8 L'imbottigliamento è consentito unicamente nell'area di vinificazione delle uve così come delimitata ai commi 1 e 2 del presente articolo.

5.9 Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e garantire l'origine.

5.10 Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3, lettera c), della legge n. 238/2016.

#### Art. 6.

##### *Caratteristiche dei vini al consumo*

6.1 Il vino a DOCG «Vernaccia di San Gimignano», all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: giallo paglierino con riflessi 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: 11,50% vol.; per la tipologia con menzione riserva 12,50% vol. Zuccheri residui: massimo 4,0 g/l Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

#### Art. 7.

##### *Etichettatura, designazione e presentazione*

7.1 Nella designazione e presentazione del vino D.O.C.G. «Vernaccia di San Gimignano» la menzione della tipologia «riserva» deve figurare al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata e garantita» ed essere scritta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine «Vernaccia di San Gimignano», della stessa evidenza e riportata sulla medesima base colorimetrica.

7.2 È 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.

7.3 È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di San Gimignano» di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

7.5 Nella designazione del vino D.O.C.G. «Vernaccia di San Gimignano» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Art. 8.

##### *Recipienti*

8.1 Le bottiglie in cui viene confezionato il vino «Vernaccia di San Gimignano», in vista della vendita, devono essere di vetro, di forma bordolese e, di capacità uguali a: 0,187 - 0,375 - 0,500 - 0,750 - 1,500 - 3,000 litri.

8.2 I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

#### Art. 9.

##### *Legame con l'ambiente geografico*

##### *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. È 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 formati 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 dotata 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.

È 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 ottantatré 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 testimonianze 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 modificato le varie forme di allevamento, i semi 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 espansive 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.

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'art. 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico. In particolare il colore è giallo paglierino con riflessi dorati che sono più accentuati con l'invecchiamento. A livello olfattivo si riscontrano 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.

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.

## Art. 10.

## Riferimenti alla struttura di controllo

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo: Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane, via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma; tel.: +39 06 45437975; fax +39 06 45438908; e-mail: info@valoritalia.it

10.2 La società Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficiari della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predefinito piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO B

## 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 undici 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. È 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 formati 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 avviamenti 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.

È 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 ottantatré 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 testimonianze 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 gesti 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 escluse tutte le forme di allevamento espansive perché incompatibili in ambiente collinare con clima sub mediterraneo.

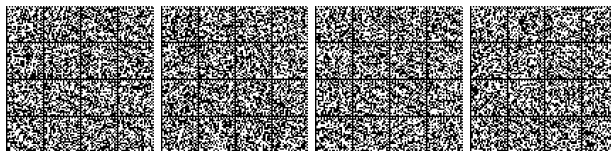
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per tipologia; la Vernaccia di San Gimignano infatti è uno dei pochissimi vini bianchi italiani prodotti anche nella tipologia 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'art. 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 riscontrano 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: è 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: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22157>

24A05538

DECRETO 15 ottobre 2024.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «San Gimignano».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

