

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 9 settembre 2011

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico». (11A12181)

IL CAPO DIPARTIMENTO
delle politiche competitive
del mondo rurale e della qualità

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Ministero delle risorse agricole del 24 ottobre 1995, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal consorzio Vino Chianti Classico, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni

geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n. 156 del 7 luglio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica della Denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» e del relativo disciplinare di produzione;

Decreta:

Art. 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico», approvato con decreto del Ministero delle risorse agricole del 24 ottobre 1998, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, e conformemente alle disposizioni impartite dalla Regione Toscana.

Art. 3

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

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

Roma, 9 settembre 2011

Il capo dipartimento: Alonzo

ANNESSE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO»

Art. 1.

1. La Denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai

requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

2. La Denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" può essere integrata dalla specificazione "occhio di pernice".

Art. 2.

1. La Denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" e "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" sono riservate ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Vin Santo del Chianti Classico":

Trebbiano Toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo 60 %.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca e rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

"Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice":

Sangiovese, minimo 80%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca e rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 22 aprile 2011 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Art. 3.

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" e "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" devono essere prodotte nei terreni dell'intero territorio del Chianti Classico, delimitato con Decreto interministeriale 31 luglio 1932. Tale zona e' così delimitata:

"Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due province di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Umbrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Berardenga.

Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298).

Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga.

Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S. Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia.

Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine

amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga. Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S. Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che e' pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in provincia di Firenze.

A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un pò a oriente lungo altro torrentello, passando per cÀ Biricuccie Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S. Donato-Tavarnelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S. Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto.

Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve.

Qui si rientra nella provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

2. Nella zona di produzione della Denominazione "Vin Santo del Chianti Classico" non si potranno impiantare ed iscrivere vigneti allo Schedario Viticolo "Vin Santo del Chianti" ne' produrre vini "Vin Santo del Chianti".

Art. 4.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Vin Santo del Chianti classico" e "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo, unicamente i vigneti di giacitura collinare e orientamento adatti, i cui terreni situati ad una altitudine non superiore a 700 metri s.l.m. sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo-marnosi, da scisti argillosi, da sabbie e ciottolami.

3. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4. Sono esclusi i sistemi espansi.

5. I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.350 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare i 2,5 kg.

6. E' vietata ogni pratica di forzatura.

7. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare gli 80 q.li. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

9. La eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

10. Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro, in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero delle piante e alla produzione per ceppo.

Art. 5.

1. Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuate nell'intero territorio del Chianti Classico di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Tuttavia, le operazioni di vinificazione sono consentite su autorizzazione del MIPAF previa istruttoria della regione Toscana, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 10 km in linea d'area dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare e siano di pertinenza di aziende che in esse vinificano, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Vin Santo del Chianti Classico" ottenute da vigneti propri.

2. La resa massima dell'uva in vino finito "Vin Santo del Chianti Classico" non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno d'invecchiamento del vino.

3. Le uve provenienti dai vigneti iscritti allo Schedario Viticolo del Chianti Classico DOCG possono essere destinate alla produzione dei vini "Vin Santo del Chianti Classico" e "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" DOC, qualora i produttori interessati optino in tutto o in parte per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve e del vino.

4. Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; e' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere prima dell'ammostatura un contenuto zuccherino non inferiore al 27%;

la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo del Chianti Classico" deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai 3 ettolitri per un periodo minimo di 24 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta; l'immissione al consumo del "Vin Santo del Chianti Classico" e del "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,0 % vol.

Art. 6.

1. Il vino a Denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui almeno il 12,0 % vol. svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

2. Il vino a Denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da rosa intenso a rosa pallido;

odore: etereo, intenso;

sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0 % vol. di cui 12,0 % vol. svolto;

acidità totale minima: 4 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Art. 7.

1. Alla Denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

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

3. I vini a Denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie bordolesi di capacità non superiore a 3 litri.

4. Per i vini a Denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti Classico" e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.