



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. n. DG PQAI 70129

Provvedimento 19 ottobre 2015 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del vino “Brunello di Montalcino” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

IL DIRETTORE GENERALE

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;

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 (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, 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;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l’esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l’adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall’articolo 109, par. 3, e dall’articolo 110 del citato Reg.

(UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOCG "Brunello di Montalcino";

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTA la domanda presentata in data 13 maggio 2015 tramite la Regione Toscana, dal Consorzio del vino Brunello di Montalcino, con sede in Piazza Cavour, n. 8- Montalcino (SI), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del vino "Brunello di Montalcino", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 15 luglio 2015 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.178 del 3 agosto 2015;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione della DOCG del vino "Brunello di Montalcino", nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOCG del vino "Brunello di Montalcino", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, e della relativa modifica al documento unico;

2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 19/10/2015

F.to
IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

A) PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO “BRUNELLO DI MONTALCINO”

Approvato come DOC	DPR 28.03.1966	G.U. 132 - 30.06.1966
Approvato come DOCG	DPR 01.07.1980	G.U. 314 - 15.11.1980
Modificato con	DPCM 04.1.1991	G.U. 80 - 04.04.1992
Rettifica		G.U. 153 -01.07.1992
Modificato con	DM 24.06.1996	G.U. 157 - 06.07.1996
Modificato con	DM 19.05.1998	G.U. 133 - 10.06.1998
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)

Articolo 1

(Denominazione e vino)

1.1 La ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

(Base ampelografica)

2.1 Il vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell’ambito aziendale, esclusivamente dal vitigno “Sangiovese”. ~~(denominato, a Montalcino, “Brunello”).~~

Articolo 3

(Zona di produzione delle uve)

3.1 ~~La zona di produzione delle uve destinate alla atte a produzionerre del il~~ La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del il vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” ~~devono essere prodotte all’interno comprende l’intero del~~ devono essere prodotte all’interno del territorio amministrativo del comune di Montalcino in provincia di Siena, così come delimitato alla data del 30 novembre 2011 (data di approvazione del disciplinare di produzione consolidato).

~~3.2 Sono da considerarsi idonei ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo unicamente i vigneti rispondenti alle caratteristiche previste dagli articoli 2 e 4, comunque atti a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative previste dal presente disciplinare di produzione.~~

~~3.3 I vigneti iscritti allo schedario viticolo del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” sono utilizzabili anche per produrre vino a denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino”, alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione.~~

~~3.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” 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 figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010~~

~~3.5 La resa massima di uva per ettaro consentita non potrà superare la percentuale del 30% al terzo anno di impianto e del 70% al quarto anno di impianto, rispetto al massimale di cui all'art.4.~~

Articolo 4

(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita "Brunello di Montalcino" devono essere atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

~~4.2 Sono comunque da considerarsi idonei i terreni adatti a conferire ad assicurare una maturazione ottimale alle delle uve, ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative;~~

~~4.2 In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:
—— terreni: geocronologicamente attribuibili ad un intervallo di tempo che va dal cretaceo al pliocene; comunque idonei a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative;~~

~~giacitura: collinare;~~

~~—— altitudine: non superiore ai 600 mt s.l.m.;~~

~~—— esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;~~

4.3 Le densità di impianto: devono essere quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino; Per gli impianti già realizzati valgono le norme vigenti al momento dell'impianto, per i nuovi impianti ed i reimpianti realizzati a partire dal 1 gennaio 2016, la densità minima dovrà essere di 34.000 piante per ettaro; al momento dell'iscrizione.

4.4 Le forme di allevamento e i sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e ~~le~~ comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino;

4.5 pratiche di forzatura: è E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

4.36 La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita "Brunello di Montalcino" non deve essere superiore a 8 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a ~~h~~h. ettolitri 54,4 di vino.

4.7 Nel caso della rivendicazione della menzione "vigna" o "vigneto" la produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 7 tonnellate ad ettaro per il vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 47,6 di vino.

4.48 Fermei restando ~~il~~ limitei massimei sopra ~~indicatei~~, la produzione del vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto al numero di viti esistenti ed alla loro produzione per ceppo, che non dovrà essere superiore in media a kg. 2,7 di uva.

~~3.54.9~~ Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti, nei primi due anni di vegetazione dell'impianto, non potrà essere rivendicata alcuna produzione. Per il terzo e quarto anno di vegetazione, la quantità ~~La resa~~ massima di uva per ettaro ~~consentita~~ non potrà superare, rispettivamente, la percentuale del 30% ~~al terzo anno di impianto~~ e del 70% del massimale di cui al presente articolo. ~~al quarto anno di impianto, rispetto al massimale di cui all'art.4.~~ Dal 5° anno di impianto può essere rivendicato il 100% della produzione.

~~4.510~~ La resa massima di uva ad ettaro ~~Nelle~~ anche in annate eccezionalmente favorevoli, ~~i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" devono~~ dovrà essere riportati nei ai suddetti limiti di cui sopra purché la produzione globale totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati medesimi, fermi restando i limiti della resa uva/vino di cui all'art. 5 per i quantitativi predetti. Qualora superi detto limite, tutta la produzione non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino".

~~4.611~~ Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo ~~naturale~~ di 12,00 % vol. Qualora venga rivendicata la toponimo menzione "Vvigna" o "vigneto" le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo ~~naturale~~ di 12,50% vol.

Articolo 5

(Norme per la vinificazione)

5.1 Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Brunello di Montalcino" sono ammesse ~~soltanto~~ le pratiche enologiche ~~atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia~~.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 68%. Qualora la resa superi questo detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

5.3 L'arricchimento potrà essere effettuato solo con mosto concentrato prodotto da uve provenienti dai vigneti destinati alla produzione del vino "Brunello di Montalcino", o con Mosto Concentrato Rettificato.

~~5.34~~ Nel caso di rivendicazione ~~di una della menzione~~ "Vvigna" o "vigneto" non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

5.45 Il vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita "Brunello di Montalcino", deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento invecchiamento di almeno due anni ventiquattro mesi in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione.

5.76 Le date dell'inizio e della fine del periodo di affinamento invecchiamento in contenitori di rovere, devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.

5.87 Il prodotto in affinamento invecchiamento in contenitori di rovere può essere trasferito in altri recipienti durante il periodo di affinamento invecchiamento. Detti trasferimenti dovranno comunque essere documentati sui registri di cantina, ~~in modo che dagli stessi risulti evidente l'effettuazione dei due anni di affinamento in contenitori di rovere.~~

5.98 Fermo restando l'affinamento l'invecchiamento in contenitori di rovere, si potrà tenere il 6% di vino dell'annata in affinamento invecchiamento, in contenitori ~~diversi da usarsi esclusivamente per colmare di qualsiasi tipologia.~~

5.409 Il vino a dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "Brunello di Montalcino", prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno quattro mesi e di almeno sei mesi per il tipo la menzione "Riserva".

5.410 Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentato con relative annotazioni sui registri di cantina.

5.421 Il vino a dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "Brunello di Montalcino" può essere designato per scelta di cantina, riclassificato con la Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", nel rispetto del relativo disciplinare di produzione, ~~con la denominazione di origine controllata "Rosso di Montalcino"~~, e ferma restando comunque la resa ad ettaro prevista per il "Brunello di Montalcino".

5.432 Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento invecchiamento in legno, ~~affinamento in bottiglia e imbottigliamento~~, e affinamento in bottiglia, devono essere effettuate nella zona di produzione definita all'articolo 3.

5.443 Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l'efficacia dei controlli.

6.25.14 Le partite da qualificare con la menzione "Riserva" devono essere separate sui registri obbligatori di cantina entro il 31 dicembre del quinto anno, calcolato considerando l'annata della vendemmia.

5.15 I soggetti che intendono commercializzare in zona di produzione partite di vino sfuso destinato a divenire "Brunello di Montalcino" Denominazione di Origine Controllata e Garantita, devono darne comunicazione all'Organismo di Controllo incaricato, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento.

5.516 Il vino a dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "Brunello di Montalcino" non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo al termine di cinque anni calcolati considerando l'annata della vendemmia.

5.617 Il vino a dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "Brunello di Montalcino" ~~può portare come qualificazione con~~ la menzione "Riserva", non può -se essere immesso al consumo ~~successivamente al prima del~~ 1° gennaio dell'anno successivo al termine di sei anni, calcolati considerando l'annata della vendemmia, ~~fermi restando i minimi di due anni di affinamento in contenitori di rovere e di sei mesi in bottiglia.~~

8.15.18 Ai fini dell'utilizzazione della dDenominazione di eOrigine eControllata e gGarantita "Brunello di Montalcino", il vino deve essere sottoposto alle analisi chimico-fisiche ed organolettiche previste dalla normativa vigente. ~~L'imbottigliamento delle partite giudicate idonee deve avvenire nei termini previsti dalle norme in materia.~~

8.25.19 Qualora venga rivendicata ~~una~~ la menzione "Vvigno" o "vigno", la partita relativa deve essere presentata separatamente per l'esame le analisi chimico-fisice e organolettice di cui alla normativa vigente.

~~8.35.20~~ Qualora venga ~~usata la qualificazione rivendicata la menzione~~ “Riserva”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per ~~l’esame le analisi~~ chimico-fisico~~e~~ ed organolettico~~e~~ di cui alla normativa vigente.

~~5.7 Le date dell’inizio e della fine del periodo di affinamento in contenitori di rovere, devono essere documentate con relative annotazioni sui registri di cantina.~~

~~5.8 Il prodotto in affinamento in contenitori di rovere può essere trasferito in altri recipienti durante il periodo di affinamento. Detti trasferimenti dovranno comunque essere documentati sui registri di cantina, in modo che dagli stessi risulti evidente l’effettuazione dei due anni di affinamento in contenitori di rovere.~~

~~5.9 Fermo restando l’affinamento in contenitori di rovere, si potrà tenere il 6% di vino dell’annata in affinamento, in contenitori diversi da usarsi esclusivamente per colmature.~~

~~5.10 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino”, prima dell’immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno quattro mesi e di almeno sei mesi per il tipo riserva.~~

~~5.11 Il periodo di affinamento in bottiglia deve essere documentato con relative annotazioni sui registri di cantina.~~

~~5.12 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” può essere designato per scelta di cantina, nel rispetto del relativo disciplinare di produzione, con la denominazione di origine controllata “Rosso di Montalcino”, ferma restando comunque la resa ad ettaro prevista per il “Brunello di Montalcino”.~~

~~5.13 Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento in legno, affinamento in bottiglia e imbottigliamento, devono essere effettuate nella zona di produzione definita all’art. 3.~~

~~5.14 Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l’efficacia dei controlli.~~

Articolo 6

(Caratteristiche del vino al consumo)

6.1 Il vino a ~~d~~Denominazione di ~~o~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche ~~di seguito esposte~~:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo, un po’ tannico, robusto, armonico, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 246,0 g/l.

~~6.2 Le partite da qualificare con la menzione “Riserva” devono essere separate sui registri obbligatori di cantina entro il 31 dicembre del quinto anno, calcolato considerando l’annata della vendemmia.~~

Articolo 7

(Etichettatura e presentazione)

~~7.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” deve essere immesso al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità: litri 0,375; litri 0,500; litri 0,750; litri 1,500; litri 3,000; litri 5,000.~~

~~7.2 Le bottiglie devono essere di tipo “Bordolese”, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero.~~

~~7.3 Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.~~

~~7.4 Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.~~

7.51 E’ vietato usare, insieme alla **d**Denominazione **di Origine Controllata e Garantita** “Brunello di Montalcino”, qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente **d**Disciplinare di produzione, ivi compresi **gli aggettivi termini** “Extra”, “Fine”, “Scelto”, “Selezionato”, **“Selezione”**, “Superiore”, **“Tradizionale”**, **“Tradizione”**, “Vecchio”, **“Collezione”** e similari.

7.62 E’ consentito, in sede di designazione, l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno.

7.73 Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “Viticoltore”, “Fattoria”, “Tenuta”, “Podere”, **“Caseina”** ed altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni ~~CE e nazionali~~ **di legge** in materia.

~~**3-47.4** Nella designazione dei vini a **d**Denominazione di **e**Origine **e**Controllata e **g**Garantita “Brunello di Montalcino” **di cui all’art.1** può essere utilizzata la menzione “vigna” **o “vigneto”** 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. 6 comma 8, del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.~~

~~**7.45** Sulle bottiglie contenenti **Nell’etichetta il dei** vini a **d**Denominazione di **e**Origine **e**Controllata e **g**Garantita “Brunello di Montalcino” deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.~~

Articolo 8

(Confezionamento)

~~8.1 Ai fini dell’utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita “Brunello di Montalcino” il vino deve essere sottoposto alle analisi chimico-fisiche ed organolettiche previste dalla normativa vigente. L’imbottigliamento delle partite giudicate idonee deve avvenire nei termini previsti dalle norme in materia.~~

~~8.2 Qualora venga rivendicata una “Vigna”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per l’esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.~~

~~8.3 Qualora venga usata la qualificazione “Riserva”, la partita relativa deve essere presentata separatamente per l’esame chimico-fisico e organolettico di cui alla normativa vigente.~~

~~7.18.1~~ Il vino a ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata e ~~g~~Garantita “Brunello di Montalcino” deve essere immesso al consumo in bottiglie di una delle seguenti capacità: esprese in litri: 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000; 5,000; 6,000, 9,000, 12,000, 15,000, 18,000. ~~litri~~

~~7.28.2~~ Per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Brunello di Montalcino” possono essere usate unicamente Le bottiglie devono essere di vetro scuro di tipo “Bordolese”, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero monopezzo, è vietato l’uso del tappo agglomerato e di qualsiasi altro sistema di chiusura.

~~7.38.3~~ Sono vietati il confezionamento e l’abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9

(Legame con l’ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

A 1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione del vino Brunello di Montalcino, che corrisponde all’area del comune di Montalcino in provincia di Siena, si trova nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud della città di Siena. Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri.

L’area così definita si sviluppa in altezza dal livello di circa 120 metri sul livello del mare lungo i fiumi, fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio.

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici, essendosi formata in ere geologiche diverse, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all’argilloso.

La collina di Montalcino dista 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l’Italia Centrale, posizionata verso Est. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto; ha anche delle connotazioni continentali data la posizione intermedia tra il mare e le montagne dell’Appennino Centrale. Questo è dimostrato dalle medie delle precipitazioni e delle temperature rilevate. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e autunnali, come avviene nei climi mediterranei e la media annuale delle precipitazioni è di circa 700 millimetri. In inverno, sopra i 400 metri, sono possibili le nevicate. La fascia di media collina non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa le temperature sono prevalentemente miti e con elevato numero di giornate serene, caratteristica ideale ad assicurare una maturazione graduale e completa dei grappoli.

A 2. Fattori umani rilevanti per il legame

La vocazione del territorio di Montalcino a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli. Già nel Medio Evo gli statuti comunali regolamentavano la data d’inizio vendemmia, mentre durante l’assedio del 1553, il vino non mancò mai e Blaise de Montluc, alla difesa delle mura montalcinesi, per dissimulare le sofferenze “si arrubbinava il volto con il robusto vino”. Secondo il bolognese Leandro Alberti (1550-1631), Montalcino è: “molto nominato per li buoni vini che si cavano da quelli ameni

colli.”. L’auditore granducale Bartolomeo Gherardini nella sua visita a Montalcino del 1676-1677 segnala la produzione di 6050 some di vino descritto come “vino gagliardo, non però in gran quantità”. Charles Thompson nel 1744 dice che “Montalcino non è molto famosa eccetto che per la bontà dei suoi vini”.

Il padre precursore della produzione del vino Brunello di Montalcino fu certamente Clemente Santi. Nel 1869 un suo Vino Scelto (Brunello) della vendemmia 1865 fu premiato con medaglia d’argento dal Comizio del circondario. Nel 1893 il Ministero dell’Agricoltura premia un vino di Raffaello Padelletti e all’inizio del ‘900 il Brunello di Riccardo Paccagnini vince molti prestigiosissimi riconoscimenti sia nazionali (Esposizione Franco Italiana di Roma nel 1910), sia internazionali (grand prix per il Brunello 1894 e medaille d’or per uno del 1899).

Il professor Martini della Scuola di Viticoltura e Enologia di Conegliano Veneto, nel 1885, in una conferenza su “La ricchezza avvenire della provincia senese”, mette in evidenza che il Senese “è ormai conosciuto su tutti i mercati vinicoli nazionali ed anche nei principali esteri, per vari tipi di vino tra cui il Brunello di Montalcino”.

Le vicissitudini dell’inizio del XX° secolo portarono ad un decadimento della produzione vitienologica e pochissimi produttori tennero viva la produzione montalcinese fra le due guerre. Il Brunello di Montalcino fu presentato da alcune aziende alla Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935. Dopo la seconda guerra mondiale si iniziò nuovamente a pensare alla produzione vitivinicola e alcuni ebbero la lungimiranza di proiettarsi nel futuro, accordandosi sulle regole di produzione del Brunello di Montalcino.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto e con lunga persistenza aromatica.

Per le sue caratteristiche, il Brunello di Montalcino sopporta lunghi invecchiamenti, migliorando nel tempo. E’ stato verificato che si può conservare, in funzione delle caratteristiche delle annate, per un minimo di dieci e fino a trenta anni, ma può essere tenuto in cantina anche più a lungo. Naturalmente va conservato nel modo giusto: in una cantina fresca, con luce scarsa, a temperatura costante, senza rumori e odori; le bottiglie tenute coricate.

L’eleganza e il corpo armonico del vino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Trova abbinamento ottimale anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse. Il Brunello è anche vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate e formaggi strutturati. Inoltre, per le sue caratteristiche, è godibile anche quale vino da meditazione.

Il vino Brunello di Montalcino deve essere servito in bicchieri dalla forma ampia, al fine di poterne cogliere l’aroma composito ed armonioso. Dovrà essere servito ad una temperatura di circa 18°C-20°C.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l’interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino Brunello di Montalcino.

La tecnica viticola si è evoluta ed oggi i vigneti impiantati sono il risultato delle conoscenze acquisite con le osservazioni e le sperimentazioni realizzate nel corso degli ultimi decenni. I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell'ambiente pedoclimatico e della relativa scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. Vengono pertanto effettuate lavorazioni il cui scopo è quello di mantenere la riserva di acqua. Nel periodo autunnale e di inizio primavera vengono fatte lavorazioni più profonde per favorire la penetrazione delle acque.

I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica, calcarei e con relativa carenza di acqua, consentono al vitigno Sangiovese di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sul vitigno e sul suo sviluppo durante la fase vegetativa della vite che va dalla metà del mese di aprile, fino alla metà del mese di settembre. Le piogge della fase primaverile sono utili per l'accumulo di acqua a livello dell'apparato radicale, utile alla pianta per sviluppare bene la prima fase della vegetazione. Successivamente – nei mesi estivi – la pianta ha un progressivo rallentamento vegetativo, dato che i terreni tendono a perdere le riserve idriche a causa della relativa scarsa piovosità. Il periodo successivo, che si sviluppa nella fase tardo estiva e di inizio autunno, si presenta più fresco. Durante il periodo della maturazione delle uve si hanno, sia per la posizione che per le altitudini, escursioni termiche giorno-notte significative.

Le caratteristiche delle uve che si ottengono nel territorio sono la diretta conseguenza del comportamento del vitigno Sangiovese durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la relativa carenza di acqua, la ventilazione normalmente attiva e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.

Articolo 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 Piave, 24
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 delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

10.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

B) Proposta di modifica del documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP del vino “Brunello di Montalcino” – Fascicolo tecnico PDO -IT-A1199

*(Le modifiche sono evidenziate in **giallo**).*

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	BRUNELLO DI MONTALCINO
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	ITALIANA

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

1.Vino

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	BRUNELLO DI MONTALCINO
Breve descrizione testuale	Limpido, brillante, di colore rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento, dal profumo intenso, persistente, ampio, etereo; sentori di sottobosco, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Gusto: corpo elegante ed armonico, asciutto e con lunga persistenza aromatica. Per le caratteristiche sopporta lunghi invecchiamenti migliorando nel tempo dai 10 ai 30 anni. Abbinamento con carni rosse, selvaggina, formaggi. Va servito in bicchieri dalla forma ampia per ottimizzarne le caratteristiche. Va servito ad una temperatura di circa 18°C-20°C. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 5,00g/l; estratto non riduttore minimo: 24,00 26,00 g/l.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00

Acidità volatile massima (meq/l)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,00-26,00

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	-
Descrizione della pratica	

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	BRUNELLO DI MONTALCINO
Resa massima	Resa uva: 8.000 chilogrammi ad ettaro Resa vino: 54,4 hl/ha Resa uva: 7.000 chilogrammi ad ettaro (menzione vigna o vigneto) Resa vino: 47,60 hl/ha (menzione vigna o vigneto)

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona delimitata	Area amministrativa del Comune di Montalcino, Provincia di Siena, Regione Toscana, così come delimitato alla data dal 30 novembre 2011 (data di approvazione del disciplinare di produzione consolidata)
---	--

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	SANGIOVESE N.
---	---------------

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	BRUNELLO DI MONTALCINO
Breve descrizione	Il Brunello nasce alla fine dell'800 grazie alla passione, alla perizia e all'intuizione di Ferruccio Biondi Santi che nel 1866 si dedicò all'agricoltura lavorando sul vitigno Sangiovese: la più antica bottiglia è datata 1888. L'estensione delle vigne nel 1929 raggiunge i 925 ettari in coltura specializzata ed i 1243 ettari in coltura promiscua.

	Negli anni Trenta la fillosera rade al suolo tutte le vigne proprio quando arriva il primo primato legislativo (1932) secondo il quale può chiamarsi Brunello solo il vino prodotto ed imbottigliato nel comune di Montalcino.
--	--

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	BRUNELLO DI MONTALCINO
Quadro di riferimento giuridico	- DM 19.05.1998 - DM 30.11.2011
Tipo di condizione supplementare	- -Vinificazione ed imbottigliamento nella zona delimitata
Descrizione della condizione	Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento in legno, affinamento in bottiglia e imbottigliamento, devono essere effettuate nella zona di produzione come previsto dal Disciplinare di Produzione.

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	- No
Tipo di modifica	-
Ragioni della modifica	Titolo: Modifica del disciplinare di produzione Ragioni: Modifica al disciplinare di produzione che comporta più modifiche del documento unico di cui all'articolo 94 comma 1 lettera d) del Reg. (UE) n. 1308/2013
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Brunello di Montalcino", soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013.

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

Nome e titolo del richiedente	CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di Tutela Vini
Nazionalità	ITALIANA
Numero civico	8
Via	PIAZZA CAVOUR

Codice postale	53024
Località	MONTALCINO (SI)
Paese	ITALIA
Telefono	+39 0577848246
Fax	+39 0577849425
e-mail	info@consorzioBrunelloMontalcino.it

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria - sezione riservata al Ministero)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	0039-06/46656030 – 06/46656033 – 06/46656127
Fax	
e-mail	l.lauro@mpaaf.gov.it a.squarcia@mpaaf.gov.it l.tarmati@mpaaf.gov.it

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)

Nome e titolo della parte interessata	Regione Toscana
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente pubblico regionale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	La zona di produzione della denominazione Brunello di Montalcino ricade sul territorio della Regione Toscana
Numero civico	26
Via	VIA DI NOVOLI
Codice postale	50126
Località	FIRENZE
Paese	ITALIA
Telefono	+39 05774383747 - +39 05774383078
Fax	+39 0554383150
e-mail	stefano.barzagli@regione.toscana.it ; maddalena.guidi@regione.toscana.it ;

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione facoltativa)

Nome dell'autorità di controllo competente	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - ICQRF
Numero civico	42
Via	Quintino Sella

Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione facoltativa)

Nome dell'organismo di controllo	VALORITALIA SRL -società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane.
Tipo di organismo di controllo	PRIVATO
Numero civico	24
Via	VIA PIAVE
Codice postale	00187
Località	ROMA
Paese	ITALIA
Telefono	+39 06 45437975
Fax	+39 06 45438908
e-mail	info@valoritalia.it ; sop26@valoritalia.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

Punto b)

Riserva

Zona NUTS (indicazione obbligatoria)

Vitigni	ITE19	Siena
	ITE1	Toscana
	ITE	CENTRO
	IT	ITALIA

secondari (indicazione obbligatoria)

Vitigni secondari della base ampelografica	////////////////////////////////////
--	--------------------------------------

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

Proposta Disciplinare di Produzione della DOCG Brunello di Montalcino- Track Chages

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	Decreto del Presidente della Repubblica 28 marzo 1966 - Riconoscimento DOC Brunello di Montalcino Decreto del Presidente della Repubblica 1 luglio 1980 - Riconoscimento DOCG Brunello di Montalcino
----------------	---

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	Decreto Legislativo 61/2010 Decreto ministeriale 14 giugno 2012
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	MAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO
-------------	------------------------------

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292
------	---