



*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 POAI 0070130

Provvedimento 19 ottobre 2015 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata del vino “Rosso 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 DOC "Rosso 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 DOC;

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 del vino "Rosso 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.180 del 5 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 DOC del vino "Rosso 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 DOC del vino "Rosso 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 DEL VINO “ROSSO DI MONTALCINO”

Approvato con	DPR 25.11.83	G.U. 158 - 09.06.84
Modificato con	DPCM 04.11.91	G.U. 82 - 07.04.92
Modificato con	DM 07.06.96	G.U. 148 - 26.06.96
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
(Denominazione e vino)

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

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 Il vino ~~DOC a Denominazione di Origine Controllata~~ “Rosso 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 uve)

3.1 ~~Lea zona di produzione delle~~ uve ~~destinate alla atte a~~ ~~produzionerre del il~~ vino a ~~DOC Denominazione di Origine Controllata~~ “Rosso di Montalcino” ~~devono essere prodotte comprende~~ nell’intero 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 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 della DOCG “Brunello di Montalcino” sono utilizzabili anche per produrre vino DOC “Rosso di Montalcino”, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione e dal relativo disciplinare di produzione del vino a DOCG “Brunello di Montalcino”.~~

3.4 ~~Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso 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 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.~~

Commento [AS1]: Il Comma è stato spostato all’articolo 7 comma 7.4 senza nessuna modifica

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

Commento [AS2]: Il Comma è stato spostato all'articolo 4 comma 4.9 senza modifiche sostanziali.

Articolo 4 (Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione della vino DOC Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ~~e al vino derivato~~ le specifiche caratteristiche di qualità attive previste dal presente disciplinare di produzione.

~~4.2 esposizione: Sono da considerarsi idonei i terreni adatti ad assicurare una idonea maturazione ottimale delle uve;~~

Commento [AS3]: Frase che proviene dall'ex comma 2 di questo articolo 4 – nessuna modifica.

~~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 e reimpianti realizzati a partire dal 1 gennaio 2016 la densità minima dovrà essere di 34.000 piante per ettaro, al momento dell'iscrizione.~~

Commento [AS4]: Comma che proviene dall'ex comma 2 di questo articolo 4 con modifiche nella densità di piante ad ettaro da 3000 a 4000.

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

Commento [AS5]: Frase che proviene dall'ex comma 2 di questo articolo 4 – nessuna modifica.

~~4.5 pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.~~

Commento [AS6]: Frase che proviene dal Comma 4.2 di questo articolo - Con modifiche inerenti l'irrigazione di soccorso.

~~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;
giacitura: collinare;
altitudine: non superiore ai 600 mt. s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;
densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino; per i nuovi impianti la densità minima dovrà essere di 3.000 piante per ettaro;
forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli generalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino;
pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.~~

Commento [AS7]: Frase spostata al Comma 4.2 – nessuna modifica

Commento [AS8]: Frase spostata al Comma 4.3 con modifiche delle piante ad ha da 3000 a 4000.

Commento [AS9]: Frase spostata al Comma 4.4 – senza nessuna modifica.

Commento [AS10]: Frase spostata al comma 4.5 – con modifica - consentita l'irrigazione di soccorso

~~4.36 La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino DOC a Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino" non deve essere superiore a 9 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a 63,00 ettolitri di vino.~~

~~Fermo restando il limite massimo sopra indicato, 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 a kg. 3.~~

Commento [AS11]: Frase spostata al comma 4.8 senza nessuna modifica

~~4.7 Nel caso della rivendicazione della menzione "vigna" o "vigneto" la produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 8 tonnellate per vigneto in coltura specializzata, pari a ettolitri 56,00 di vino.~~

~~4.8 Fermo restando il limite massimo sopra indicato, 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 a kg. 3 di uva.~~

Commento [AS12]: Frase che proviene dall'ultimo periodo dall'ex comma 4.3 di questo articolo 4 – nessuna modifica

~~4.93.5~~ 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 resa la quantità~~ massima di uva per ettaro ~~consentita~~ non potrà superare, ~~rispettivamente,~~ la percentuale del 30% ~~al terzo anno di vegetazione~~ e del 70%, ~~al quarto anno di vegetazione, rispetto al del~~ massimale di cui ~~all'art. 4 al presente articolo.~~ Dal 5° anno di impianto può essere rivendicato il 100% della produzione.

Commento [AS13]: Comma che proviene dall'articolo 3 comma 3.5 – senza modifiche sostanziali

~~4.410~~ La resa massima uva/ettaro, ~~Nelle~~ ~~anche in~~ annate ~~eccezionalmente~~ favorevoli, ~~i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montalcino" devono dovrà~~ essere riportati ~~nei~~ ~~suddetti~~ limiti ~~di cui sopra~~ purché la produzione ~~globale~~ totale per ettaro non superi del 20% i limiti ~~medesimi~~ ~~indicati,~~ ~~fermi restando i limiti della resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.~~ Qualora superi detto limite, ~~tutta la produzione non avrà diritto alla Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino".~~

~~4.511~~ Le uve destinate alla vinificazione sottoposte, se necessario, a preventiva cernita, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol. Qualora venga utilizzata la menzione "~~v~~vigna" o "~~v~~vigneto" le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico ~~naturale~~ minimo ~~naturale~~ di 12,00% vol.

Articolo 5 (Norme per la vinificazione)

~~5.1~~ Nella vinificazione del ~~la~~ ~~vino~~ ~~DOC~~ Denominazione di Origine Controllata del ~~vino~~ "Rosso di Montalcino" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche ~~atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche previste dalla normativa in materia.~~

~~5.2~~ La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla ~~DOC~~ Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata 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 "Rosso di Montalcino", o con Mosto Concentrato Rettificato.

~~5.34~~ Nel caso di rivendicazione ~~di~~ ~~ella~~ ~~una~~ ~~menzione~~ "~~v~~vigna" o "~~v~~vigneto" non può essere effettuato nessun tipo di arricchimento.

~~5.45~~ Il vino ~~DOC~~ Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", può essere ~~ottenuto~~ ~~designato,~~ ~~anche~~ per passaggio di classificazione, dal vino ~~DOC~~ Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Brunello di Montalcino" in corso di elaborazione, ~~sempre~~ ~~chè~~ ~~il~~ ~~vino~~ ~~nel~~ rispetto ~~le~~ ~~norme~~ del ~~presente~~ ~~relativo~~ disciplinare di produzione ~~e~~ ~~ferme~~ ~~restando~~ ~~le~~ ~~rese~~ ~~ad~~ ~~ettaro~~ ~~previste~~ ~~per~~ ~~il~~ "Brunello di Montalcino".

~~5.6~~ Qualora per il vino di provenienza sia stata rivendicata ~~la~~ ~~menzione~~ di una "~~v~~vigna" o "~~v~~vigneto", tale rivendicazione può essere mantenuta.

~~5.5. La resa rimane quella della categoria di provenienza.~~

~~5.6~~ Qualora per il vino di provenienza sia stata rivendicata una "~~v~~vigna", tale rivendicazione può essere mantenuta.

Commento [AS14]: Frase spostata e inserita al comma 5.5, ultima frase del primo periodo- nessuna modifica solo scritta meglio.

Commento [AS15]: Comma spostato e inserito al Comma 5.5 ultima frase – nessuna modifica.

5.76 Le operazioni di vinificazione, conservazione e imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione definita all'art. 3.

5.87 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.

5.8 I soggetti che intendono commercializzare in zona di produzione partite di vino sfuso atto a divenire Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", devono darne comunicazione all'Organismo di controllo incaricato, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento.

5.9 Ai fini dell'utilizzazione della Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino", il vino deve essere sottoposto alle analisi chimico-fisiche ed organolettiche previste dalla normativa vigente.

5.10 Qualora venga rivendicata la menzione "vigna" o "vigneto", la partita relativa deve essere presentata separatamente per le analisi chimico-fisiche ed organolettiche di cui alla normativa vigente.

5.11 6.2 Il vino ~~DOCa~~ Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino" non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo ~~a quello~~ all'annata di produzione delle uve.

Commento [AS16]: Comma che proviene dall'articolo 6 comma 6.2 – nessuna modifica.

Articolo 6 (Caratteristiche del vino al consumo)

6.1 Il vino ~~DOCa~~ Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche ~~di seguito esposte~~:

colore: rosso rubino ~~intenso~~;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo, un po' tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

acidità totale minima: ~~54,50~~ g/l;

estratto non riduttore minimo: ~~224~~, 0 g/l

~~6.2 Il vino DOC "Rosso di Montalcino" non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello di produzione.~~

Commento [AS17]: Comma spostato all'articolo 5 comma 5.11 – nessuna modifica.

Articolo 7 (Etichettatura, ~~designazione, e~~ presentazione e confezionamento)

~~7.1 Il vino a denominazione di origine controllata "Rosso 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; litri 5.~~

Commento [AS18]: Comma spostato all'articolo 8 comma 1 con modifiche inerenti nuovi volumi per le bottiglie

~~7.2 Le bottiglie devono essere di tipo "Bordolese", di vetro seuro e chiuse con tappo di sughero.~~

Commento [AS19]: Comma spostato all'articolo 8 comma 2 e con modifiche in merito a maggiore libertà per l'utilizzo di materiali e sistemi per la tappatura

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

Commento [AS20]: Comma spostato all'articolo 8 comma 8.3 – nessuna modifica

~~7.4 Sulle bottiglie contenenti il vino DOC "Rosso di Montalcino" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.~~

Commento [AS21]: Comma spostato al Comma 7.5 di questo articolo 7 - nessuna modifica

7.51 E' vietato usare, insieme alla ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata "Rosso di Montalcino", qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Selezione", "Superiore", "Tradizionale", "Tradizione", "Vecchio", "Riserva", "Collezione" e similari.

7.2 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.

7.3 Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "Viticoltore", "Fattoria", "Tenuta", "Podere" "~~C~~aseina" ed altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni ~~C~~edi legge in materia.

~~7.43.4~~ Nella designazione ~~dei vini adella~~ ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata ~~del vino~~ "Rosso 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 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.

Commento [AS22]: Comma spostato dall'articolo 3 comma 3.4 senza nessuna modifica

~~7.45~~ ~~Sulle bottiglie contenenti il vino~~ ~~Nell'etichettatura della~~ ~~DO~~Denominazione di Origine Controllata del vino "Rosso di Montalcino" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Commento [AS23]: Comma che proviene dal Comma 7.4 di questo articolo senza nessuna modifica sostanziale

Articolo 8 (Confezionamento)

~~8.17.1~~ ~~Il vino~~ ~~adella~~ ~~d~~Denominazione di ~~e~~Origine ~~e~~Controllata "Rosso di Montalcino" ~~deve~~ ~~essere~~ ~~immesse~~ al consumo in bottiglie di vetro, di una delle seguenti capacità espresse in litri: 0,375; ~~litri~~ 0,500; ~~litri~~ 0,750; ~~litri~~ 1,500; ~~litri~~ 3,000; ~~litri~~ 5,000; 6,000; 9,000; 12,000; 15,000; 18,000.

Commento [AS24]: Comma che proviene dall'articolo 7 comma 7.1- modificato per quanto riguarda nuovi volumi per le bottiglie

~~8.27.2~~ ~~Le~~Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Rosso di Montalcino" possono essere usate unicamente bottiglie ~~devono essere di~~ di vetro di tipo "Bordolese", di vetro scuro e chiuse con tappo ~~di sughero di qualsiasi tipologia prevista dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona~~.

Commento [AS25]: Comma che proviene dall'articolo 7 comma 7.2 e nel quale sono state apportate modifiche in merito ad una più ampia scelta dei materiali e sistemi di tappatura

~~8.37.3~~ Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

Commento [AS26]: Comma che proviene dall'articolo 7 comma 7.3 – Nessuna modifica

Articolo 89 (Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

A.1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione del vino Rosso 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 produzione di un vino rosso giovane è presente da molto tempo sul territorio di Montalcino. Nel tempo questo vino è stato designato in vari modi ed ha assunto un ruolo rilevante nel territorio di Montalcino. Sono note informazioni di un vino che veniva chiamato Vermiglio e era prodotto per essere consumato in tempi relativamente brevi per le sue caratteristiche di freschezza e fragranza. Nella seconda parte del XIX secolo esisteva la produzione di un vino definito come "Rosso" e uno di questi fu premiato con medaglia di bronzo nel 1869. Nell'ambito della Mostra dei Vini Tipici Senesi tenutesi a Siena nel 1932, 1933 e 1935, furono presentati dei vini "Rosso" provenienti da Montalcino. Negli anni '60 del XX secolo si pensò di inquadrare questo vino nell'ambito di una denominazione di origine e la prima idea fu di designare questo vino come "Rosso dai Vigneti di Brunello". Successivamente il vino è stato designato come "Rosso di Montalcino", nome che si è radicato proprio per essere immediato e legato al territorio.

Il Rosso di Montalcino è apprezzato per la sua fragranza e freschezza, data dagli aromi primari (fruttati) e dagli aromi secondari (provenienti dalla fermentazione). Ha l'apprezzamento di una ampia fascia di consumatori, perché è di facile abbinamento ed ha caratteristiche di versatilità. E' infatti possibile trovare in commercio del Rosso giovane oppure del Rosso più strutturato e complesso.

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

Il Rosso di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore rosso rubino intenso. Ha profumo caratteristico ed intenso e sapore asciutto, caldo e gradevolmente tannico.

Il Rosso di Montalcino si accompagna a primi piatti con salse strutturate ed a salumi, formaggi e carni non troppo strutturate. Va servito in calici a forma ampia e ad una temperatura di 16-18°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 Rosso 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 “Rosso di Montalcino” – Fascicolo tecnico PDO-IT-A1456
*(Le modifiche sono evidenziate in **giallo**).*

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	ROSSO 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	ROSSO DI MONTALCINO
Breve descrizione testuale	E' apprezzato per la sua fragranza e freschezza dovuta agli aromi primari fruttati e aromi secondari provenienti dalla fermentazione. Di facile abbinamento e caratteristiche di versatilità. E' un vino visivamente limpido, brillante, di colore rosso rubino intenso. Ha profumo caratteristico ed intenso e sapore asciutto, caldo e gradevolmente tannico. Si accompagna a primi piatti con salse strutturate ed a salumi, formaggi e carni non troppo strutturate. Va servito in calici a forma ampia e ad una temperatura di 16-18°C. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,00 4,50g/l ; estratto non riduttore minimo: 22,00 24,00 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)	12,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00 4,50
Acidità volatile massima (meq/l)	20,00

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	22,00 24,00

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	-
Descrizione della pratica	

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	ROSSO DI MONTALCINO
Resa massima	Resa massima di uva: 9.000 kg per ettaro; Resa massima di vino: 6.300 lt per ettaro; Resa massima di Uva: 8.000 Kg per ettaro (menzione Vigna o Vigneto) Resa massima di vino: 5.600 lt. per ettaro (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 del 30 novembre 2011 (data di approvazione del disciplinare di produzione consolidato) Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dai tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri. L'area si sviluppa in altezza fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio. La collina dista 40 km in linea d'aria dal mare (ad Ovest) e 100 km ca dalla catena appenninica posizionata verso Est.
---	--

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

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

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	ROSSO DI MONTALCINO
Breve descrizione	I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell'ambiente pedoclimatico e della

	scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. I terreni poveri di sostanza organica, calcarei e con carenza di acqua, consentono al vitigno Sangiovese di svilupparsi con vigoria contenuta e con conseguente limitata produzione. Le uve sono la conseguenza del comportamento del vitigno Sangiovese durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la carenza di acqua, la ventilazione e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.
--	--

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	ROSSO DI MONTALCINO
Quadro di riferimento giuridico	- DM 07.06.1996 - DM 30.11.2011
Tipo di condizione supplementare	-Vinificazione ed imbottigliamento nella zona delimitata
Descrizione della condizione	Le operazioni di vinificazione, conservazione 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	Italia
Numero civico	8
Via	Piazza Cavour
Codice postale	53024
Località	Montalcino
Paese	ITALIA
Telefono	+39 0577 848246
Fax	+39 0577849425
e-mail	info@consorziobrunellodimontalcino.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	0039-06/46656133
e-mail	l.lauro@mpaaf.gov.it a.squarcia@politicheagricole.it ; l.tarmati@mpaaf.gov.it ; pqai4@politicheagricole.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 Rosso 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	Quintino Sella

Via	42
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

Punto b)

--

Zona NUTS (indicazione obbligatoria)

ITE19	Siena
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

Vitigni 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	DPR. 25.11.1983
----------------	-----------------

--	--

Altri documenti (allegato facoltativo)

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

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	MAPPA ROSSO 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
------	---