

DELIBERAZIONE 19 settembre 2016, n. 915

**Autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico naturale dei prodotti della vendemmia 2016 destinati a diventare vini, vini ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) e vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP).**

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento 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. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, entrato in vigore il 1° gennaio 2014;

Visto in particolare l'articolo 80 (Pratiche enologiche e metodi di analisi) e l'allegato VIII (Pratiche enologiche di cui all'articolo 80) del sopra citato regolamento (UE) n. 1308/2013 in cui sono dettate, tra l'altro, le disposizioni in materia di arricchimento (limiti e operazioni ammesse);

Vista la lettera A dell'allegato VIII del regolamento (UE) n. 1308/2013 sopra citato che prevede, qualora le condizioni climatiche lo richiedano, che gli Stati membri possano autorizzare un aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino ottenuti da varietà di uve da vino classificabili in conformità dell'art. 81;

Visto il punto 2 dell'articolo 9 della Legge 20 febbraio 2006, n. 82 che affida alla Regione le competenze in materia di autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti destinati a diventare vini, vini IGP, vini DOP;

Visto il Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 9 ottobre 2012 recante "Disposizioni nazionali per l'attuazione dei Reg. (CE) n. 1234/07 del Consiglio per quanto riguarda l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di taluni prodotti viticoli" che stabilisce all'articolo 2 che le operazioni di arricchimento vengano autorizzate dalle Regioni e Province autonome, previo accertamento della sussistenza delle condizioni climatiche che ne giustificano il ricorso e che le Regioni conservino la documentazione attestante l'accertamento delle condizioni climatiche, a disposizione dei competenti organismi comunitari e nazionali;

Visto altresì il comma 4 dell'articolo 2 del citato decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 9 ottobre 2012 che stabilisce che le regioni autorizzano, ai sensi dell'allegato II, sezione A, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 606/2009, l'arricchimento

della partita (cuvée) nei luoghi di elaborazione dei vini spumanti, individuando le zone e le varietà di vite per le quali ciò sia giustificato dal punto di vista tecnico;

Considerato che le operazioni di arricchimento devono essere effettuate nel limite massimo di 1,5% vol e con le modalità previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, citata nel presente atto, fatte salve le misure più restrittive previste dagli specifici disciplinari di produzione;

Considerato che alla lettera B, punto 7 lettera b dell'allegato VIII del regolamento (UE) n. 1308/2013 sopracitato è previsto che in deroga alle disposizioni del punto 6 della medesima lettera B gli stati membri possano portare il titolo alcolometrico volumico totale dei prodotti di cui al punto 6 per la produzione dei vini a Denominazione di Origine ad un livello che essi determinano;

Visto il Regolamento (CE) n. 606 del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche, fra cui l'arricchimento e le relative restrizioni;

Visti i Rapporti sull'andamento agro meteorologico relativi alla campagna vendemmiale 2016, redatti dal Settore "Rete dati Agrometeo-climatici" della Regione Toscana, agli atti presso il Settore "Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione";

Considerato che nel corso del primo semestre del 2016 l'andamento meteorologico in Toscana è stato caratterizzato da precipitazioni particolarmente abbondanti concentrate soprattutto nei mesi di gennaio e febbraio, ma anche nei mesi di aprile, maggio e giugno, nonché nella seconda e quarta settimana di luglio, che si sono discostate in modo significativo dalla media degli ultimi quindici anni;

Considerato inoltre che nel corso del mese di giugno e, in modo episodico, nel corso del mese di luglio, gli eventi piovosi hanno assunto talvolta carattere di forte intensità e che sono state registrate anche grandinate, pur avendo queste ultime interessato solo in parte il territorio regionale;

Rilevato altresì che nel corso dei mesi di giugno e luglio sono state registrate anche forti escursioni termiche con abbondante produzione di rugiada notturna e conseguente bagnatura delle foglie;

Considerato inoltre che il mese di agosto e la prima decade del mese di settembre sono stati caratterizzati da una persistente siccità e da temperature stabilmente elevate;

Considerato pertanto che le condizioni meteorologiche registrate nel periodo primaverile e fino alla fine del mese di giugno, possono avere determinato ripercussioni negative sullo stato fitosanitario della vite, favorendo in alcune zone lo sviluppo di fitopatie, anche in prossimità della invaiatura, per i danni provocati all'apparato fogliare e ai grappoli, tanto da ipotizzare, in alcuni casi, la necessità di anticipare i tempi di vendemmia;

Considerato altresì che la siccità e le elevate temperature, registrate nel mese di agosto e nella prima decade del mese di settembre, possono avere determinato dei rallentamenti della fotosintesi, con aumento della respirazione cellulare e consumo delle sostanze zuccherine in corso di elaborazione;

Rilevata la necessità di garantire ai produttori vitivinicoli toscani la possibilità di effettuare le operazioni di vendemmia tenendo conto del livello di maturazione delle uve, al fine di ottenere prodotti equilibrati tra le diverse componenti dell'uva e rispondenti alle esigenze di mercato;

Considerato che alcune Organizzazioni professionali agricole e cooperative ed alcuni Consorzi hanno riscontrato che, seppure in maniera non generalizzata, possono essersi verificate condizioni che rendono necessaria la pratica dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve e dei mosti, e pertanto hanno chiesto l'adozione dell'atto, per l'attivazione della pratica dell'arricchimento, al fine di non compromettere la qualità della produzione vitivinicola;

Ritenuto opportuno, in considerazione della situazione sopra descritta, autorizzare il ricorso all'arricchimento dei prodotti della vendemmia 2016, destinati a diventare vini, vini a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP);

Ritenuto che l'autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia 2016 riguarda:

- tutti i prodotti destinati ad essere qualificati e designati con le denominazioni di origine protette toscane (per tutte le tipologie previste dai disciplinari di produzione, anche in riferimento alle eventuali sottozone o menzioni geografiche aggiuntive);
- tutti i prodotti destinati ad essere qualificati e designati con le indicazioni geografiche protette toscane (per tutte le tipologie previste dai disciplinari di produzione, anche in riferimento alle eventuali menzioni geografiche aggiuntive);
- tutti i prodotti destinati ad essere qualificati e designati come vino;
- l'intero territorio regionale;
- tutte le varietà di vite atte alla produzione di uva da

vino idonee alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana;

Ritenuto altresì opportuno avvalersi della possibilità prevista alla lettera B punto 7 dell'allegato VIII del regolamento (UE) n.1308/2013 fissando a 14% vol il titolo alcolometrico volumico totale massimo dei prodotti arricchiti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine protetta;

Ritenuto altresì di autorizzare il ricorso all'arricchimento della partita (cuvée) nei luoghi di elaborazione dei prodotti atti a diventare vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini spumanti aromatici e vini spumanti di qualità a DOP per mosti e vini ottenuti da uve delle varietà idonee alla coltivazione in Regione Toscana, raccolte nel territorio regionale, purché nessun componente della partita sia già stato arricchito e purché l'incremento del titolo alcolometrico totale non superi l'1,5% vol;

A voti unanimi

#### DELIBERA

1) che, per quanto riportato in narrativa, su tutto il territorio regionale è autorizzato l'arricchimento dei prodotti della vendemmia 2016 destinati a diventare vini, vini a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP);

2) che, relativamente ai vini a Denominazione di origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP), fatte salve eventuali misure più restrittive previste nei rispettivi disciplinari di produzione, l'arricchimento è consentito per tutti i prodotti destinati ad essere qualificati e designati con le denominazioni di origine toscane e indicazioni geografiche tipiche, dettagliate in allegato A, parte integrante del presente atto, con riferimento a tutte le tipologie, sottozone e menzioni geografiche aggiuntive previste dai disciplinari di produzione;

3) che l'arricchimento è consentito per tutte le varietà di vite atte a produrre vino idonee alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana riportate in allegato B, parte integrante del presente atto;

4) di autorizzare il ricorso all'arricchimento della partita (cuvée) nei luoghi di elaborazione dei prodotti atti a diventare vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini spumanti aromatici e vini spumanti di qualità a DOP per mosti e vini ottenuti da uve delle varietà idonee alla coltivazione in Regione Toscana, raccolte nel territorio regionale, purché nessun componente della partita sia già stato arricchito e purché l'incremento del titolo alcolometrico totale non superi l'1,5% vol;

5) di fissare, ai sensi della lettera B punto 7 lett. b) dell'allegato VIII del regolamento (UE) n.1308/2013, a 14% vol il titolo alcolometrico volumico totale massimo dei prodotti arricchiti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Protetta;

6) che le operazioni di arricchimento devono essere effettuate secondo le modalità previste dai regolamenti comunitari citati in premessa;

7) che, ai sensi dell'articolo 2, comma 5 del Decreto Ministeriale 9 ottobre 2012 recante "Disposizioni nazionali per l'attuazione dei Reg. CE n. 1234/07 del Consiglio per quanto riguarda l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di taluni prodotti viticoli" copia del presente provvedimento viene trasmessa al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

e all'Ufficio periferico dell'Ispettorato per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari di Firenze;

8) di trasmettere il presente provvedimento alla Regione Liguria in quanto il territorio di produzione della denominazione Colli di Luni ricade anche in tale regione.

Il presente atto è pubblicato sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5 bis della legge regionale 23/2007 e sulla Banca Dati degli atti amministrativi della Giunta Regionale ai sensi dell'articolo 18 della medesima legge regionale.

*Segreteria della Giunta*  
*Il Direttore Generale*  
Antonio Davide Barretta

SEGUONO ALLEGATI

## ALLEGATO A

Elenco dei vini a Denominazione di origine protetta e ad indicazione geografica protetta della Regione Toscana

**Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

1. Brunello di Montalcino
2. Carmignano
3. Chianti
4. Chianti Classico
5. Elba Aleatico Passito o Passito Aleatico dell'Elba
6. Montecucco Sangiovese
7. Morellino di Scansano
8. Rosso della Val di Cornia o Val di Cornia Rosso
9. Suvereto
10. Vernaccia di San Gimignano
11. Vino Nobile di Montepulciano

**Vini a Denominazione di Origine Controllata**

1. Ansonica Costa dell'Argentario
2. Barco Reale di Carmignano
3. Bianco dell'Empolese
4. Bianco di Pitigliano
5. Bolgheri
6. Bolgheri Sassicaia
7. Candia dei Colli Apuani
8. Capalbio
9. Colli dell'Etruria Centrale
10. Colli di Luni (Interregionale Liguria-Toscana)
11. Colline Lucchesi
12. Cortona
13. Elba
14. Grance Senesi
15. Maremma toscana

16. Montecarlo
17. Montecucco
18. Monteregio di Massa Marittima
19. Montescudaio
20. Moscadello di Montalcino
21. Orcia
22. Parrina
23. Pomino
24. Rosso di Montalcino
25. Rosso di Montepulciano
26. San Gimignano
27. Sant'Antimo
28. San Torpè
29. Sovana
30. Terratico di Bibbona
31. Terre di Casole
32. Terre di Pisa
33. Val d'Arbia
34. Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra
35. Valdichiana toscana
36. Val di Cornia
37. Valdinievole
38. Vin Santo del Chianti
39. Vin Santo del Chianti Classico
40. Vin Santo di Carmignano
41. Vin Santo di Montepulciano

**Vini ad Indicazione Geografica Tipica**

1. Alta Valle della Greve
2. Colli della Toscana Centrale
3. Costa Toscana
4. Montecastelli
5. Toscano o Toscana
6. Val di Magra

## ALLEGATO B

Vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsagliana N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D'Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Cilieggiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbec N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.
49. Marsanne B.
50. Mazzese N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.
88. Grand Noir N.
89. Mourvedre N.