

ALTRI ENTI**A.PRO.VI.TO. SCA****Proposta disciplinare di produzione Maremma toscana DOC.***Articolo 1.
Denominazione*

1. La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Maremma toscana» Bianco, anche Spumante, Passito e Vendemmia tardiva

«Maremma toscana» Rosso, anche Passito e Novello

«Maremma toscana» Rosato

«Maremma toscana» Passito (con la menzione di un vitigno)

«Maremma toscana» Vendemmia tardiva (con la menzione di un vitigno)

«Maremma toscana» Vin Santo

«Maremma toscana» Ansonica

«Maremma toscana» Chardonnay

«Maremma toscana» Sauvignon

«Maremma toscana» Trebbiano

«Maremma toscana» Vermentino

«Maremma toscana» Viognier

«Maremma toscana» Alicante

«Maremma toscana» Cabernet

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon

«Maremma toscana» Canaiolo

«Maremma toscana» Ciliegiolo

«Maremma toscana» Merlot

«Maremma toscana» Sangiovese

«Maremma toscana» Syrah.

*Articolo 2.
Base ampelografica*

1. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Maremma toscana» Bianco, «Maremma toscana» Spumante, «Maremma toscana» Passito Bianco e «Maremma toscana» Vendemmia tardiva:

una o più Vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Toscana;

«Maremma toscana» Vin Santo:

Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca provenienti da altri Vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino a un massimo del 50%.

«Maremma toscana» Rosso, «Maremma toscana» Passito Rosso e «Maremma toscana» Novello:

una o più Vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana;

«Maremma toscana» Rosato:

una o più Vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana;

«Maremma toscana» Ansonica:

Ansonica: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Chardonnay:

Chardonnay: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Sauvignon:

Sauvignon: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Trebbiano:

Trebbiano toscano: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Vermentino:

Vermentino: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Viognier:

Viognier: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Alicante:

Alicante: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Cabernet:

Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Canaiolo:

Canaiolo nero: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Ciliegolo:

Ciliegolo: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Merlot:

Merlot: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.

«Maremma toscana» Sangiovese:

Sangiovese: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%;

«Maremma toscana» Syrah:

Syrah: minimo 85%;

possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Passito con la specificazione di un vitigno devono essere ottenuti dalle uve delle seguenti varietà: Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Ciliegolo, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon), Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Deve essere presente una di tali varietà, per almeno l'85%. Per la restante parte, fino a un massimo del 15%, possono concorrere le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.

3. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva con la specificazione di un vitigno devono essere ottenuti dalle uve delle seguenti varietà: Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier. Deve essere presente una di tali varietà, per almeno l'85%. Per la restante parte, fino a un massimo del 15%, possono con-

correre le uve provenienti da altri Vitigni, a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.

*Articolo 3.**Zona di produzione delle uve*

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Bianco, Rosso, Rosato, Passito, Vendemmia tardiva, Spumante, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Viognier, Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegolo, Merlot e Syrah, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

2. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Sangiovese comprende il territorio indicato al comma precedente, con l'esclusione, all'interno di essa, di tutti i territori appartenenti alla zona di produzione dei vini a denominazione di origine «Montecucco» di cui all'articolo 3 del disciplinare di produzione annesso al D.M. 30.07.1998, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 185 del 10.08.1998.

In particolare, la zona da escludere è compresa nei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano, ed è così delimitata:

a nord il confine parte dall'incrocio della s.s. 223 con il confine amministrativo del comune di Civitella Paganico e lungo di esso prosegue fino ad incrociare in direzione sud-est il confine amministrativo del comune di Cinigiano in prossimità della linea ferroviaria Siena - Monte Antico. Da qui, seguendo il confine del comune di Cinigiano, prosegue in direzione est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, lungo di esso in direzione nord-est fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Seggiano, segue detto confine fino ad incontrare la s.s. 323 al ponte sul fosso Ansitonia, si prosegue lungo detta statale 323 in direzione sud e fino all'incrocio con la strada provinciale 64 nei pressi del centro abitato di Castel del Piano. Da qui la delimitazione prosegue fino a quando la strada non incontra il confine amministrativo del comune di Castel del Piano, si continua lungo detto confine in direzione sud-est lungo il torrente Ente fino al ponte della Peve sul torrente Ente stesso, si prosegue lungo la provinciale n. 26 (Arcidosso) in direzione nord fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Arcidosso e si segue detto confine fino a quando non si incrocia il torrente Zancona in direzione sud fino ad incontrare il confine amministrativo del comune di Cinigiano a sud dell'abitato di Monticello Amiata in località Banditaccia. Da qui si prosegue lungo il confine di Cinigiano fino ad incontrare la strada provinciale n. 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), si prosegue a

sud-ovest, lungo detta strada sino al centro abitato di Stribugliano. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo la strada provinciale che si ricongiunge alla strada provinciale Cinigianese, sino in prossimità del podere Il Cavallino. Da qui si prosegue sino al torrente Trasubbie a quota 308 e quindi lungo il fosso Istrico, in direzione sud-ovest, sino a quota 400, dove percorrendo la strada interna per podere Pian di Simone, in direzione sud ci si ricollega alla strada provinciale n. 24 (Baccinello-Cana). Da qui si prosegue in direzione Baccinello sino all'incrocio della strada vicinale dell'Orto di Boccio che si segue sino ad intersecare con il fosso dell'Atleta. Da questo punto seguendo il corso del fosso dell'Atleta, il confine di ricongiunge alla strada provinciale n. 24. Detta strada si percorre sino al limite amministrativo del comune di Scansano e di seguito, in direzione ovest, sino al limite amministrativo del comune di Campagnatico in prossimità del podere Repenti. Lungo il confine del comune di Campagnatico si prosegue in direzione sud-ovest e poi verso nord fino al punto di incrocio con il comune di Civitella Paganico nei pressi della località Poggio dei Massani. Lungo il confine del comune di Civitella Paganico si prosegue verso nord fino al punto di partenza dove questo incrocia la s.s. 223.

*Articolo 4.
Norme per la viticoltura*

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti

destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.

3. La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.000 piante ad ettaro.

4. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

5. È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

6. La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

<i>Tipologia «Maremma toscana» Doc</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>	<i>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)</i>
Bianco, Spumante e Vin Santo	13	9,50
Rosso, Rosato e Novello	12	10,00
Passito Bianco e Rosso, anche con menzione del vitigno	11	10,50
Vendemmia tardiva, anche con menzione di vitigno	8	12,50
Ansonica	12	10,50
Chardonnay	12	10,50
Sauvignon	12	10,50
Trebbiano	12	10,50
Vermentino	12	10,50
Viognier	12	10,50
Alicante	11	11
Cabernet	11	11
Canaiolo	11	11
Ciliegiolo	11	11
Merlot	11	11
Sangiovese	11	11
Syrah	11	11

7. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

8. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

9. Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

<i>Anno di produzione</i>	<i>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</i>
I e II anno vegetativo	0
III anno vegetativo	60% della produzione prevista
IV anno vegetativo	100% della produzione prevista

Ai fini dell'entrata in produzione si fa riferimento all'anno vegetativo (per impianto primaverile si intende anche quello effettuato nel periodo successivo con barbatelle in vaso).

10. La regione Toscana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

*Articolo 5.
Norme per la vinificazione*

1. Le operazioni di vinificazione e di appassimento delle uve devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente art. 3. Tuttavia, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito della provincia limitrofa di Siena.

2. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

3. Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al comma 1, fatta eccezione per i vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Sangiovese per i quali la zona di vinificazione e di imbottigliamento non comprende il territorio indicato al precedente art. 3, comma 2.

4. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per le tipologie «Passito», «Vin Santo» e «Vendemmia tardiva», nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.

5. La tipologia «Rosato» deve essere ottenuta con la vinificazione in «rosato» delle uve a bacca rossa ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.

6. Le operazioni di preparazione e di elaborazione della tipologia «Spumante», ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, possono essere effettuate, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata all'articolo 3, nell'ambito delle province limitrofe di Pisa, Livorno e Siena.

7. Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine «Novello» purchè la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia.

8. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Passito, anche con menzione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento naturale all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 15,50%, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 settembre dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 6 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.

9. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva, anche con menzione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento parziale o totale sulla pianta, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 giugno dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 3 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.

10. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento della tipologia «Vin Santo» prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%; la vinificazione, la

conservazione e l'invecchiamento del «Vin Santo» deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri;

l'immissione al consumo del «Maremma toscana» Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto

deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16%.

11. La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

<i>Tipologia «Maremma toscana» Doc</i>	<i>Resa uva/vino</i>	<i>Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)</i>
Bianco e Spumante	70	91
Rosso, Rosato e Novello	70	84
Passito Bianco e Rosso, anche con menzione del vitigno	40	44
Vin Santo	35 dell'uva fresca (al terzo anno di invecchiamento)	45,50
Vendemmia tardiva, anche con menzione di vitigno	50	40
Ansonica	70	84
Chardonnay	70	84
Sauvignon	70	84
Trebbiano	70	84
Vermentino	70	84
Viognier	70	84
Alicante	70	77
Cabernet	70	77
Canaiolo	70	77
Ciliegiolo	70	77
Merlot	70	77
Sangiovese	70	77
Syrah	70	77

12. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia «Vin Santo», 45% per le tipologie «Passito», 55% per le tipologie «Vendemmia tardiva»), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

13. È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Maremma toscana» bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%

vol.;

- acidità totale minima: 4,50 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Maremma toscana» rosso:

- colore: rosso rubino con riflessi violacei;

- odore: vinoso;

- sapore: armonico ed equilibrato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%

vol.;

- acidità totale minima: 4,50 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Maremma toscana» rosato:

- colore: rosato con riflessi rosso rubino;

- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;

- sapore: armonioso, leggermente acidulo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%

vol.;

- acidità totale minima: 5,00 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Maremma toscana» novello:

- colore: rosso rubino;

- odore: vinoso, fruttato;

- sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;

- zuccheri riduttori residui massimo: 8,0 g/l;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%

vol.;

<p>- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20 g/l. <i>«Maremma toscana» spumante:</i> - colore: paglierino più o meno intenso; - perlage: fine e persistente; - odore: fine, fruttato, persistente; - sapore: secco, armonico, netto; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p>	<p>- sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p>
<p>- acidità totale minima: 5,00 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14 g/l. <i>«Maremma toscana» Ansonica:</i> - colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: caratteristico, leggermente fruttato; - sapore: asciutto, morbido ed armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p>	<p>- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. <i>«Maremma toscana» Alicante:</i> - colore: rosso rubino più o meno intenso; - odore: gradevole, caratteristico; - sapore: secco, sapido ed equilibrato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p>
<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. <i>«Maremma toscana» Chardonnay:</i> - colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: fine, delicato, caratteristico; - sapore: asciutto e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p>	<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l. <i>«Maremma toscana» Ciliegolo:</i> - colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso, delicato; - sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p>
<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. <i>«Maremma toscana» Sauvignon:</i> - colore: giallo paglierino; - odore: delicato, gradevole, caratteristico; - sapore: secco e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p>	<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l. <i>«Maremma toscana» Cabernet e «Maremma toscana» Cabernet Sauvignon:</i> - colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso con note speziate; - sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p>
<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. <i>«Maremma toscana» Trebbiano:</i> - colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: fine e delicato; - sapore: secco e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p>	<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l. <i>«Maremma toscana» Canaiolo:</i> - colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso; - sapore: secco e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p>
<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. <i>«Maremma toscana» Vermentino:</i> - colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli; - odore: delicato, caratteristico; - sapore: secco, morbido, vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p>	<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l. <i>«Maremma toscana» Merlot:</i> - colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: tipico con note fruttate; - sapore: ampio e vellutato; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p>
<p>- acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l. <i>«Maremma toscana» Viognier:</i> - colore: giallo paglierino brillante; - odore: delicato, fresco, con nette sensazioni di fruttato;</p>	<p>- acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22 g/l. <i>«Maremma toscana» Sangiovese:</i> - colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;</p>

- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
- «Maremma toscana» Syrah:
- colore: da rosso rubino a rosso granato;
- odore: intenso, speziato, con sentore di piccoli frutti;
- sapore: secco, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
- «Maremma toscana» Vendemmia tardiva (Bianco e con menzione di vitigno):
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: amabile o dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
- acidità volatile massima: 1,5 g/l.
- «Maremma toscana» Passito (Bianco e con menzione di vitigno):
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l;
- acidità volatile massima: 1,5 g/l.
- «Maremma toscana» Passito (Rosso e con menzione di vitigno):
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol. di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.
- acidità volatile massima: 1,5 g/l.
- «Maremma toscana» Vin Santo:
- colore: dal paglierino, all'ambrato, al bruno;
- odore: etereo, caldo, caratteristico;
- sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno 12,00% svolti;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l;
- acidità volatile massima: 1,6 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".

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

3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti.

4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» può inoltre essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome e nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa vigente.

5. È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino.

Articolo 8.

Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido.

2. Per la tappatura dei vini, allorché siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.

3. Tuttavia, per le tipologie recanti la menzione “vigna” e per le tipologie “Passito”, “Vin Santo” e “Vendemmia tardiva” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri e con chiusura a norma di legge.

4. Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» prodotto nella tipologia “Novello” deve essere confezionato seguendo le disposizioni nazionali vigenti per questa tipologia di vino.

AUTORITA' DI BACINO DEL FIUME ARNO - FIRENZE

Adozione del progetto di variante alle norme di attuazione del Piano di bacino del fiume Arno, stralcio relativo alla riduzione del “Rischio Idraulico”, approvato con d.p.c.m. 5.11.1999: modifica alle norme n. 2 e n. 3 (deliberazione del Comitato Istituzionale n. 208 del 10 marzo 2010).

Visto il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 recante “*Norme in materia ambientale*” e il successivo decreto-legge 30 dicembre 2008, n. 208 recante “*Misure straordinarie in materia di risorse idriche e di protezione dell’ambiente*”, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 304 del 31 dicembre 2008 e convertito, con modificazioni, dalla legge 27 febbraio 2009, n. 13, con cui è stata disposta la proroga delle Autorità di bacino di cui alla legge 18 maggio 1989, n. 183, si rende noto che il Comitato Istituzionale dell’Autorità di bacino del fiume Arno ha adottato, con deliberazione n. 208 del 10 marzo 2010, il progetto di variante alle norme di attuazione del Piano di bacino del fiume Arno, stralcio relativo alla riduzione del “Rischio Idraulico”, contenente la modifica alle norme n. 2 e n. 3 del medesimo.

Chiunque sia interessato potrà consultare la deliberazione, ed in particolare il testo del progetto di variante, per 45 (quarantacinque) giorni consecutivi a decorrere dalla pubblicazione del presente avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, presso le seguenti sedi di consultazione:

- Autorità di bacino del fiume Arno, Via dei Servi, n. 15 - Firenze;
- Regione Toscana - Direzione Generale Politiche Territoriali e Ambientali - Settore Tutela del Territorio - Via di Novoli, n. 26 (Palazzo B), Firenze;
- Regione Umbria - Direzione Ambiente, territorio e infrastrutture - Servizio Risorse idriche e rischio idraulico, Piazza Partigiani n. 1, Perugia;
- Amministrazioni Provinciali di Arezzo, Firenze, Livorno, Lucca, Pisa, Pistoia, Prato, Siena e Perugia.

Presso ogni sede di consultazione è predisposto un registro sul quale potranno essere annotate le richieste di visione e di copia degli atti. Osservazioni sul progetto di variante di cui alla deliberazione n. 208 potranno essere inoltrate, per i rispettivi territori di competenza, alla Regione Toscana - Dipartimento delle Politiche Territoriali e Ambientali - Area Tutela del Territorio, via di Novoli n. 26 - Firenze o alla Regione Umbria - Direzione Ambiente, territorio e infrastrutture - Servizio Risorse idriche e rischio idraulico, Piazza Partigiani n. 1 - Perugia entro i successivi 45 (quarantacinque) giorni dalla scadenza del periodo di consultazione o essere direttamente annotate sui registri di cui sopra.

Dell’adozione della deliberazione n. 208 è data notizia anche sul sito web dell’Autorità e nei Bollettini Ufficiali della Regione Toscana e della Regione Umbria.

Il Segretario Generale
Gaia Checcucci

AUTORITA' DI BACINO DEL FIUME ARNO - FIRENZE

Adozione del progetto di variante al Piano di bacino del fiume Arno, stralcio relativo alla riduzione del “Rischio Idraulico”, approvato con d.p.c.m. 5.11.1999: modifica al perimetro di un’area di tipo B in località Carmignanello, nel comune di Cantagallo - Prato (deliberazione del Comitato Istituzionale n. 209 del 10 marzo 2010).

Visto il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 recante “*Norme in materia ambientale*” e il successivo decreto-legge 30 dicembre 2008, n. 208 recante “*Misure straordinarie in materia di risorse idriche e di protezione dell’ambiente*”, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 304 del 31 dicembre 2008 e convertito, con modificazioni, dalla legge 27 febbraio 2009, n. 13, con cui è stata disposta la proroga delle Autorità di bacino di cui alla legge 18 maggio 1989, n. 183, si rende noto che il Comitato Istituzionale dell’Autorità di bacino del fiume Arno ha adottato, con deliberazione n. 209 del 10 marzo 2010, il progetto di variante al Piano di bacino del fiume Arno, stralcio relativo riduzione del “Rischio Idraulico”, contenente la modifica al perimetro di un’area di tipo B in località Carmignanello nel Comune di Cantagallo (PO).

Chiunque sia interessato potrà consultare la delibera n. 209 e i relativi elaborati cartografici (stralcio n. 9 della “*Carta degli interventi strutturali per la riduzione del rischio idraulico nel bacino del fiume Arno*”, relativo allo stato attuale e alla proposta di modifica) presso la Regione Toscana, Dipartimento delle Politiche Territoriali e Ambientali - Area Tutela del Territorio, via di