

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINO "TERRA DI SAN MARINO"

ARTICOLO 1

La denominazione "Terra di San Marino" è riservata ai vini prodotti secondo le norme stabilite nel presente disciplinare di produzione.

Il vino "Terra di San Marino" è tutelato e valorizzato nell'ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo "Terra di San Marino".

L'Ente autorizzato a produrre vini con la denominazione "Terra di San Marino" è il Consorzio Vini Tipici di San Marino Scarl.

ARTICOLO 2

Il vino "Terra di San Marino" deve essere prodotto con le uve provenienti dai vigneti denominati "Vigneto Terra di San Marino".

La denominazione "Vigneto Terra di San Marino" è riservata alle superfici vitate localizzate nel territorio della Repubblica di San Marino, censite nel catasto vigneti ai sensi della Legge n° 127/86 e che rispondono ai requisiti fissati nel presente disciplinare.

ARTICOLO 3

Le aziende agricole che intendono avvalersi della denominazione "Vigneto Terra di San Marino" devono presentare richiesta al Consorzio Vini Tipici, specificando per ogni vigneto l'ubicazione, gli estremi catastali, la superficie, il numero e la varietà delle piante coltivate. Il Consorzio Vini Tipici dovrà trasmettere al Consorzio Terra di San Marino le richieste di adesione pervenute entro il 31 dicembre di ogni anno.

ARTICOLO 4

"Vigneto Terra di San Marino"

I vigneti devono essere situati su terreni con idonee caratteristiche pedo-climatiche, privi di ristagni idrici, ben drenati. Sono escluse dal presente disciplinare le aree di fondovalle. Le tecniche di impianto e di coltivazione dovranno essere aderenti alla Legge 20/09/1989 n° 96.

ARTICOLO 5

Varietà

Le varietà di uva ammesse sono quelle previste dalla legge n.127/86 e successive integrazioni, presenti da sole o congiuntamente nei singoli vigneti. Non è consentita l'utilizzazione di varietà OGM. Il materiale vegetale utilizzato per gli impianti di nuovi vigneti dovrà essere certificato all'origine esente da fitopatie.

ARTICOLO 6 Coltivazione del “Vigneto Terra di San Marino”

La coltivazione del vigneto “Terra di San Marino” dovrà tendere ai principi della ecocompatibilità.

Le **lavorazioni** e le **sistemazioni dei terreni** dovranno essere attuate nell’ottica di contenere i fenomeni erosivi e nel rispetto dell’art. 9 della legge n° 145/1985. Dove possibile verrà introdotta la pratica dell’inerbimento.

Le **forme di allevamento** ammesse sono il Guyot, il Cordone Speronato a spalliera e l’Alberello; altre forme di allevamento dovranno essere espressamente autorizzate.

La **difesa fitosanitaria** deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche agronomiche e/o biologiche facendo ricorso, quando possibile, a tecniche di difesa integrata o biologica in modo da ridurre al minimo la quantità degli interventi ed il loro impatto ambientale.

La **fertilizzazione** dovrà essere in relazione ai fabbisogni nutritivi del vigneto ed alla dotazione del terreno da determinarsi mediante analisi.

L’azienda redige annualmente il piano di fertilizzazione specificando: i quantitativi dei principali elementi nutritivi da distribuire per ogni ettaro di superficie, le epoche e le dosi da apportare per ogni intervento di distribuzione previsto.

Si dovrà privilegiare l’impiego di concimi organici.

L’impiego di prodotti chimici dovrà seguire le indicazioni e gli orientamenti emanati dal Comitato di Assistenza Tecnica di cui all’art. 48 della Legge 20/09/1989 n° 96 e relativo Regolamento Applicativo.

Le aziende che aderiscono al presente disciplinare di produzione devono tenere apposito quaderno di campagna ove registrare, in maniera progressiva, tutti gli interventi di difesa fitosanitaria e di fertilizzazione messi in atto. Il quaderno di campagna deve essere messo a disposizione degli organismi di controllo preposti.

I produttori viticoli che adottano il presente disciplinare di produzione si impegnano ad operare per la salvaguardia dell’ambiente e del paesaggio di San Marino. In particolare, le aziende si impegnano a gestire correttamente le aree non strettamente produttive - fossi, scoline, capezzagne, siepi, filari, aree boschive e cespugliate - evitando in queste l’impiego di prodotti fitosanitari e fertilizzanti, favorendo lo sviluppo di specie arbustive e arboree autoctone, così come definite negli Allegati A, B, C della legge n.126/95.

ARTICOLO 7

Raccolta delle uve

L'epoca ottimale di raccolta delle uve andrà determinata in ogni singola annata sulla base di parametri chimici, fisici e degustativi da rilevarsi a partire da fine invaiatura.

La raccolta è in via prioritaria di tipo manuale; è consentita la raccolta meccanica nei vigneti che presentino uniformità di maturazione e perfetta sanità delle uve.

Le uve devono essere vinificate: in caso di vendemmia manuale entro 9 ore dall'inizio vendemmia, in caso di raccolta meccanica entro 3 ore dall'inizio vendemmia.

All'atto del conferimento le produzioni rientranti nel presente disciplinare dovranno essere identificate specificando sul documento di consegna

il produttore, il vigneto di provenienza, la varietà, il giorno ed orario di scarico.

ARTICOLO 8

Vinificazione

Le uve rientranti nel presente disciplinare dovranno essere vinificate separatamente dalle altre.

Le operazioni di vinificazione per la produzione del Vino **"Terra di San Marino"** devono essere effettuate nel territorio della Repubblica di San Marino.

ARTICOLO 9

Caratteristiche del Vino "Terra di San Marino"

Per ogni tipologia di vino per il quale si richiederà l'utilizzo del Marchio **"Terra di San Marino"** verrà predisposto uno specifico regolamento che ne fissi le caratteristiche rispetto ai seguenti parametri:

- Denominazione del vino,
- Varietà di uve utilizzabili e loro eventuale proporzione,
- Produzione massima di uva per ettaro,
- Resa massima dell'uva in vino,
- Tenore zuccherino minimo delle uve,
- Tecniche di vinificazione,
- Arricchimento dei mosti in annate particolari.

Caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche al momento dell'imbottigliamento :

- Titolo Alcolometrico totale minimo,
- Acidità totale minima,
- Zuccheri residui,
- Colore,
- Profumo,
- Sapore,
- Estratto secco,
- Punteggio minimo alla degustazione.

Ogni regolamento dovrà essere preventivamente approvato dal Consorzio Terra di San Marino.

I Laboratori di Analisi e le Commissioni di Degustazione autorizzate saranno espressamente indicati o costituite dal Consorzio Terra di San Marino.

ARTICOLO 10

Confezionamento ed Etichettatura

L'imbottigliamento del Vino "Terra di San Marino" deve avvenire all'interno del territorio della Repubblica di San Marino, utilizzando esclusivamente idonei contenitori per uso alimentare ermeticamente sigillati.
Sulle confezioni dovrà comparire il marchio collettivo di cui all'art. 1 del presente disciplinare.

ARTICOLO 11

Norme applicative

Al termine di ogni campagna viticola e comunque non oltre il 31 dicembre di ogni anno, il Consorzio Vini Tipici trasmetterà al Consorzio Terra di San Marino l'elenco delle partite di vino per le quali intende utilizzare la denominazione "Terra di San Marino".

Per ogni singola partita dovrà essere evidenziato:

- anno di produzione
- denominazione richiesta
- quantità complessiva in litri
- elenco delle aziende agricole che hanno prodotto le uve
- quantità di uve in kg per ogni azienda agricola
- quantità complessiva di uva
- resa di vinificazione
- analisi chimica, fisica ed organolettica per la verifica dei parametri di cui al precedente art. 8 presso le strutture indicate dal Consorzio Terra di San Marino.

I movimenti relativi alle partite di ogni tipologia di vino dovranno essere indicati su apposito registro annuale di carico e scarico specificando:

- anno di produzione
- quantità complessiva in litri
- data, quantità in litri e numero di lotto di ogni singolo confezionamento.

Ogni singola partita potrà essere confezionata in più lotti.

Per ogni singolo confezionamento dovrà essere data comunicazione al Consorzio Terra di San Marino entro dieci giorni lavorativi, specificando:

- la partita di provenienza
- data e numero di lotto
- il numero e la capacità delle confezioni ottenute.

Alla comunicazione saranno allegati:

- due (2) confezioni sigillate
- copia dei certificati di analisi chimica, fisica ed organolettica.

ARTICOLO 12

Vini ad Identificazione di Origine

I vini ad Identificazione di Origine prodotti secondo quanto previsto dalla legge n. 127/86 e relativi disciplinari di produzione, in virtù dei controlli ai quali sono sottoposti da parte degli Organismi competenti, purché prodotti con uve provenienti dai vigneti denominati "Vigneto Terra di San Marino", possono fregiarsi del Marchio "Terra di San Marino". I vini ad Identificazione di Origine prodotti nella vendemmia 2004 possono comunque fregiarsi della denominazione "Terra di San Marino".

ARTICOLO 13

Controlli e Sanzioni

I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale o tramite altro Ente espressamente delegato.

Per l'applicazione delle sanzioni relative al mancato rispetto delle norme del presente disciplinare vale quanto stabilito nel "Regolamento per la gestione uso ed assegnazione del marchio collettivo Terra di San Marino".

Per quanto non espressamente citato valgono le norme previste dalla legislazione vigente.