

Copie del verbale e delle relative autorizzazioni devono essere allegate, a cura delle ditte interessate, ai registri di carico e scarico o alle schede di produzione.

#### Art. 5.

Al vino « Carmignano » che alla data di entrata in vigore dell'unito disciplinare trovasi già confezionato o in corso di confezionamento in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a cinque litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

di 12 mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigliatrici;

di 24 mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

di 36 mesi per il prodotto presso il commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici.

Trascorsi i termini sopra indicati le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra possono essere commercializzate fino ad esaurimento a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate agli istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per la repressione delle frodi, competente per territorio, e che sui recipienti sia apposta, a cura degli istituti stessi, la stampigliatura: « Vendita autorizzata fino ad esaurimento ».

Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti dal primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi.

Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinate ad essere esportate allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento.

In tal caso dette rimanenze devono essere denunciate ai competenti istituti di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste entro quindici giorni dalla scadenza del termine di sei mesi.

All'atto della cessione le rimanenze di prodotto di cui trattasi devono essere accompagnate da un attestato del venditore, convalidato dallo stesso istituto di vigilanza che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 28 aprile 1975

LEONE

MARCORA — DONAT-CATTIN

Registrato alla Corte dei conti, addì 8 luglio 1975  
Registro n. 12 Agricoltura, foglio n. 185

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO « CARMIGNANO »

#### Art. 1.

La denominazione di origine controllata « Carmignano » è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

#### Art. 2.

Il vino « Carmignano » deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella percentuale appresso indicata:

Sangiovese: dal 45 al 65 per cento;

Canaiolo nero: dal 10 al 20 per cento;

Cabernet (localmente noto come uva Francesca): dal 6 al 10 per cento;

Trebbiano toscano, Canaiolo bianco, e Malvasia del Chianti da soli o congiuntamente: dal 10 al 20 per cento;

Vitigni complementari da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 5%. Fra i vitigni complementari sono raccomandati: Mammolo, Colorino, Occhio di Pernice.

#### Art. 3.

Le uve destinate alla produzione del vino « Carmignano » devono essere prodotte nei terreni collinari dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano.

#### Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino « Carmignano » devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione nell'albo di cui all'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti, i cui terreni, situati ad una altitudine non superiore ai 400 metri siano derivati da calcarei marnosi di tipo alberese e scisti argillosi (cocene) ed arenarie (oligocene).

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve superare i q.li 80 ed a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70 per cento.

#### Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve e cioè nel territorio amministrativo dei comuni di Carmignano e di Poggio a Caiano.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Non è consentita l'aggiunta di mosti o vini di altra varietà e provenienza.

#### Art. 6.

Il vino « Carmignano » all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso con profumo intenso, anche di mammola, e con più pronunciato carattere di finezza per l'invecchiamento;

sapore: asciutto, sapido, pieno, armonico, morbido e vellutato;

gradazione alcolica minima complessiva: 12,5;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

E' facoltà del Ministro per l'agricoltura e le foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.