C/2025/1146

19.2.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1146)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Vernaccia di San Gimignano“

PDO-IT-A1292-AM02

Дата на уведомлението 20.11.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Уточнение във връзка със сорта Sauvignon**

Описание:

По отношение на допълнителните сортове, които могат да се използват в ампелографската основа, до 10 % се добавя терминът „бяло“, за да се идентифицира сортът Sauvignon.

Основание:

Целта на изменението е да се уточни допълнителният сорт, който може да се използва до максимум 10 %.

Изменението се отнася до член 2.2 от продуктовата спецификация.

2. **Заличаване на приложение 1 и свързаните с него позовавания**

Описание:

След заличаването на приложение 1 към продуктовата спецификация относно списъка на сортовете, подходящи за отглеждане в район Тоскана, позоваването на това приложение също е премахнато от продуктовата спецификация.

Основание:

Тъй като в ампелографската основа вече се посочват допълнителните сортове, които фигурират в списъка на район Тоскана, за предпочитане е списъкът да бъде заличен от приложение 1, за да се избегне по-нататъшното му актуализиране.

Изменението се отнася до приложение 1 и член 2.3 от продуктовата спецификация.

3. **Корекция на параграфа относно максималното производство на грозде**

Описание:

Параграфът относно максималното производство на грозде е коригиран. Думата „настоящата“ се заменя с точните препратки към публикацията на продуктовата спецификация.

Основание:

Това изменение се счита за необходимо, за да се уточни датата на публикуване на продуктовата спецификация, на която следва да се направи позоваване по отношение на насажденията, при които максималното производство не трябва да надвишава средно 4,0 kg на конкретно растение.

Изменението се отнася до член 4.7 от продуктовата спецификация.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Актуализиране на позоваванията на законодателството**

Описание:

Някои позовавания на нормативни актове са актуализирани или заменени с общо позоваване на действащото законодателство.

Основание:

Актуализиране на секторното законодателство.

Изменението се отнася до член 5.9, член 5.10 и член 7.4 (предишен член 7.3) от продуктовата спецификация.

5. **Заличаване на параграфа за определяне на по-ниска граница на производство от определената в продуктовата спецификация от страна на региона**

Описание:

Заличава се параграфът, в който се предвижда, че по предложение на Сдружението за закрила (Consorzio di tutela) и след консултация със съответните професионални организации регион Тоскана може всяка година преди прибирането на реколтата да определя с указ по-ниска граница на производство от определената в настоящата продуктова спецификация, като незабавно уведомява за това контролния орган и Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство.

Основание:

Тази разпоредба вече не е актуална.

Изменението се отнася до член 4.9, който е изцяло заличен.

6. **Заличаване на параграфа относно възможността министерството да променя минималните граници за обща киселинност и беззахарен екстракт**

Описание:

Заличава се параграфът, с който се дава възможност на Министерството да изменя минималните граници за обща киселинност и беззахарен екстракт, както са определени в продуктовата спецификация.

Основание:

Тази разпоредба вече не е актуална.

Изменението се отнася до член 6.2, който е изцяло заличен.

7. **Добавяне на задължението за посочване на географския термин „Toscana“ върху етикета**

Описание:

Въведено е задължението за включване на географския термин „Toscana“ върху етикета и са уточнени спецификациите във връзка с използването му и с унищожаването на етикетите.

Основание:

Изменението е въведено, за да се даде възможност за по-добро идентифициране на вината с наименованието по отношение на района на производство и да се затвърди самото наименование, тъй като терминът „Toscana“ е един от най-значимите и ценени в света, но и за да може тосканските вина съвкупно да се популяризират на чуждестранните пазари.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация, в който се вмъква параграф 7.2, и до раздел „Други условия“ от единния документ.

8. **Преформулиране на раздела относно връзката с географската среда**

Описание:

Членът относно връзката с географската среда не е изменен, но се счита за необходимо да се преформулира разделът „Връзка с географския район“ от единния документ.

Основание:

Целта е в единния документ да се включи информацията, която вече фигурира в продуктовата спецификация. Следователно това преформулиране трябва да се счита за чисто формално.

Изменението се отнася до раздела „Връзка с географския район“ от единния документ.

9. **Формални промени**

Описание:

Направени са формални промени, за да се поправят наименованието на Министерството и адресът на седалището на контролния орган.

Основание:

Тези корекции са резултат от промяната в наименованието на Министерството и седалището на контролния орган.

Изменението се отнася до член 10.1 от продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

„Vernaccia di San Gimignano“, включително с обозначение „Riserva“ (резерва)

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт, с по-ясно изразени златисти оттенъци, дължащи се на стареенето.

Мирис: фин, деликатен, с плодови нотки при младото вино, които с отлежаването и стареенето могат да се развият към минерални нотки.

Вкус: сух, хармоничен, добре изразен, понякога с характерен послевкус на бадеми.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти (% об.): 11,50; за вида с обозначение „Riserva“: 12,50.

Минимален беззахарен екстракт (g/l): 16,00.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. „Vernaccia di San Gimignano“ — винификация, стареене, отлежаване и бутилиране

Специфична енологична практика

Винификацията, стареенето, отлежаването и бутилирането трябва да се извършват на територията на община Сан Джиминяно.

За вида „Riserva“ трябва да се прилага период на отлежаване от най-малко 11 месеца, считано от 1 януари на годината, следваща годината на производство на гроздето.

Виното се пуска за консумация след тримесечен период на отлежаване в бутилки.

5.2. *Максимални добиви*

1. „Vernaccia di San Gimignano“, включително с обозначение „Riserva“ (резерва)

9 000 килограма грозде от хектар

2. „Vernaccia di San Gimignano“, включително с обозначение „Riserva“ (резерва)

67,50 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вино „Vernaccia di San Gimignano“, произхожда от лозя, разположени върху хълмисти терени в община Сан Джиминяно в провинция Сиена, Тоскана.

7. **Основни сортове**

Vernaccia di San Gimignano B. — Vernaccia

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *А) Данни за географския район*

1) Природни фактори, които допринасят за връзката

Районът на производство е изцяло разположен в община Сан Джиминяно, намираща се в северозападната част на провинция Сиена, в сърцето на Тоскана, по средата между крайбрежието на Тиренско море и Апенините. Това е хълмиста територия, разположена на надморска височина между 67 и 629 m; почвите са с плиоценски произход и датират от 6,8 до 1,8 милиона години.

Почвите, отредени за производството на вино „Vernaccia di San Gimignano“, са се образували върху морски наноси от плиоцена. Състоят се от жълт пясък (туф) и жълти и сиви глини, често наслоени върху по-компактни глини, които се намират в дълбочина. Освен това тези почви се отличават със значителен дял пясък, както и с наличието на едри каменисти елементи и глинести шисти, чието съчетание създава благоприятни условия за проникване на корените на лозите. Обикновено почвите са богати на органични вещества в резултат на практикуваните през вековете последователни разоравания и редуване на културите. Различните пропорции пясък, глина, органични вещества и едри каменисти елементи в отделните почви са ключов фактор от лозаро-винарска гледна точка за разгръщането на вкуса, свежестта и способността за стареене на вината — характеристики, които са общи и същевременно отличителни за отделните вина „Vernaccia“.

Лозята са разположени на надморска височина от 70 до 500 m и са с различен наклон и изложение в зависимост от склоновете на хълмовете, на които се намират.

Районът се характеризира със субсредиземноморски климат, обикновено сухи лета, по-скоро студени зими и валежи, концентрирани в два периода: късна есен — ранна зима и късна зима — ранна пролет.

Температурите са типични за съответния климатичен район. Средното количество на валежите е около 700 mm годишно, разпределени средно в 83 дъждовни дни, с относителен минимум през лятото и върхови стойности през есента. Районът се характеризира с добра проветривост през цялата година. Периодите на мъгла са редки.

2) Човешки фактори, които са от значение за връзката

Човешките фактори, свързани с района на производство, са от съществено значение, тъй като благодарение на утвърдена с течение на времето традиция те са допринесли за производството на виното „Vernaccia di San Gimignano“.

Лозарството в района на Сан Джиминяно датира от епохата на етруските, както е видно от многобройните археологически находки. В продължение на векове производството и продажбата на вино са били основната селскостопанска и икономическа дейност. Що се отнася до виното „Vernaccia di San Gimignano“, исторически документи за неговото производство и предлагане на пазара съществуват още в общинските данъчни разпоредби „Ordinamenti delle Gabelle“, датиращи от 1276 г.

Сортът Vernaccia е въведен в Сан Джиминяно през XII век. В това отношение проучване, проведено от Serge-genomics — спиноф на университета в Сиена, възложено от Consorzio della Denominazione San Gimignano за определяне на генома на „Vernaccia di San Gimignano“, разкри много интересни резултати, включително значителна генетична еднородност на плододаващите понастоящем лози поради факта, че всички те произхождат от общ корен без привнасяне през вековете на други сортове от други региони: „Получените данни позволиха да се установи ясно генотипният профил на сорта Vernaccia, отглеждан в община Сан Джиминяно, потвърждавайки, че той съответства точно на сорта, съхраняван в официалните референтни колекции (C.R.A. — vit Conegliano Veneto) […]“.

През вековете човешката дейност е допринесла за формиране на ландшафта, кодифициране на различните методи на отглеждане и разстояния на засаждане, актуализиране на техниките за винопроизводство и въвеждане на използването на други бели сортове, допълнителни към „Vernaccia di San Gimignano“, за да се достигне до днешното положение, както е описано в продуктовата спецификация, плод на съчетаването на традицията с иновациите с цел производство на вина с все по-високо качество.

Продуктовата спецификация предлага голяма свобода при използването на традиционните тоскански методи на отглеждане, като същевременно се изключват всички формировки с голяма хоризонтална конструкция, тъй като те не са съвместими с хълмистата територия със субсредиземноморски климат.

Методите, използвани за производството на вината, са традиционно установените в района за винификация на бели тихи вина, със специфични вариации в зависимост от вида. Всъщност „Vernaccia di San Gimignano“ е едно от малкото италиански бели вина, произвеждани и като Riserva: този вид вина е по-структуриран и производството им включва период на отлежаване, както е посочено в член 5.6 от продуктовата спецификация.

8.2. *Б) Информация за качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно или изключително на географската среда*

С контролираното и гарантирано наименование за произход (DOCG) „Vernaccia di San Gimignano“ се обозначават два вида бяло вино („di base“ и „Riserva“), които както от аналитична, така и от органолептична гледна точка имат особено ясни и отличителни характеристики, описани в член 6 от продуктовата спецификация, които позволяват ясно идентифициране във връзка с географската среда. По-специално цветът е сламеножълт, с по-силно изразени златисти оттенъци, дължащи се на стареенето. Мирисът разкрива фини и деликатни аромати, характеризиращи се с плодови нотки при младото вино, които с отлежаването и стареенето могат да се развият към минерални нотки. Всички вина имат сух, хармоничен и добре изразен вкус, понякога с характерен послевкус на бадеми.

8.3. *В) Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в буква А), и тази, посочена в буква Б)*

Произвежданото от типичен местен сорт вино „Vernaccia di San Gimignano“ е едно от най-старите вина в Италия, чиято история е тясно свързана с историята на града и територията Сан Джиминяно. След период на значително производство през Средновековието виното — също като града — задълго е в упадък чак до втората половина на XX век, когато е преоткрито и започва отново да се радва на успех.

Изглежда сортът е въведен от Лигурия (по-специално от Вернаца, откъдето идва и наименованието му) около 1200 г. от някой си Виери де Барди, но произходът му остава несигурен. Според друга хипотеза наименованието произхожда от латинския термин *vernaculum*, означаващ „местен“, използван за обозначаване на типични за дадена територия продукти, което обяснява използването на наименованието Vernaccia дори за напълно различни сортове, като тези от Ористано и Серапетрона.

Исторически документи за Vernaccia датират още от началото на XIII век: през 1276 г. в данъчните разпоредби на община Сан Джиминяно се упоменава налагането на данък от три солди за всеки товар с Vernaccia, продаван извън територията на общината, което показва, че славата му вече се е била разпространявала отвъд градските стени, за което свидетелстват и многобройните цитати от литературни произведения в периода от XIII до XVI век.

Най-известният цитат вероятно е този от „Божествена комедия“, където Данте Алигиери изпраща папа Мартин IV в Чистилището, за да изкупи прегрешенията си от лакомия, по-специално заради змиорките от Болсена, задушени във Vernaccia: „[...] да води Светата църква бе негова задача; от Тур бе той и тук изкупва с пост болсенските змиорки и виното вернача [...]“, Чистилище, песен XXIV.

Микеланджело Буонароти, с прозвището Младия, ни дава ясна представа за естеството на това вино по онова време, като го описва като вино, което „целува, близва, хапе, щипе и боде“ — значи сладко, но и таниново и стипчиво, много различно от днешното вино, въпреки че научните изследвания относно ДНК на Vernaccia показват, че основната разлика е в техниките на отглеждане и винопроизводство, а не в сорта Vernaccia.

През 1541 г. експертно становище относно качеството на виното дава Санте Лачерио, сомелиер на папа Павел III: в писмо, с което иска от общината осемдесет бутилки тип фиаско от Vernaccia, той изразява съжаление, че в Сан Джиминяно отдават повече внимание на изкуството и науката, отколкото на виното Vernaccia, което описва по следния начин: „[...] е идеална напитка за владетели и е много жалко, че това място не произвежда големи количества от него [...]“.

Следователно неразривната връзка между „Vernaccia di San Gimignano“ с територията е неоспорим исторически факт, както е факт и това, че в продължение на векове производството му е било основен икономически стълб, а отглеждането на сорта е оформило ландшафта. Също така е безспорно, че никъде другаде в Италия сортът не се е разпространил в такава степен, както в региона на Сан Джиминяно, при все че още от Средновековието търговците, привлечени от репутацията му, са се опитвали да го изнасят в други региони, но без траен успех.

След дълъг период на процъфтяване през Средновековието и Ренесанса следите на Vernaccia почти се губят до края на Втората световна война, когато винопроизводителите от Сан Джиминяно преоткриват стойността на този древен сорт и поемат по пътя, който ги отвежда до получаването на контролираното наименование за произход през 1966 г. „Vernaccia di San Gimignano“ е и първото вино в Италия, отличено с това наименование, преди да получи DOCG през 1993 г.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Задължение за включване на географския термин „Toscana“ върху етикета

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Географският термин „Toscana“ трябва задължително да фигурира върху етикета.

Етикетът на виното с наименование „Vernaccia di San Gimignano“ трябва винаги да съдържа следните означения в тяхната цялост и в следния ред:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (или съкращението DOCG)

Riserva (ако е приложимо)

Toscana

Шрифтът на буквите, стилът, разредката, цветът и интензитетът на цвета при изписване на термина „Toscana“ трябва да са идентични с използваните при изписване на наименованието „Vernaccia di San Gimignano“. Освен това терминът „Toscana“ трябва да фигурира с главни и/или малки букви, еднакви с тези, използвани за наименованието „Vernaccia di San Gimignano“, и на хомогенен за всички изброени в предходния параграф обозначения фон,, а височината на буквите не трябва да надвишава две трети от използваната за наименованието „Vernaccia di San Gimignano“.

Задължението по настоящия параграф не засяга използването на етикети при опаковане на партиди от реколта 2024 г. и предишни реколти, където не фигурира терминът „Toscana“. Тези етикети, притежавани от съответните предприятия към датата на влизане в сила на постановлението за одобрение на изменението на продуктовата спецификация, могат да се използват до изчерпване на запасите.

Линк към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22157