C/2025/1146

19.2.2025

# Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1146)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**„Vernaccia di San Gimignano“**

**PDO-IT-A1292-AM02**

**Datum oznámení: 20.11.2024**

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Upřesnění týkající se odrůdy Sauvignon**

Popis:

Pokud jde o odrůdy, které lze zahrnout do kombinace moštových odrůd jako doplňkové, a to až do výše 10 %, doplňuje se výraz „blanc“ jako specifikace pro odrůdu Sauvignon.

Odůvodnění:

Upřesnění, která moštová odrůda může být použita jako doplňková odrůda do maximální výše 10 %.

Změna se týká čl. 2 odst. 2 specifikace výrobku.

2. **Vypuštění přílohy 1 a příslušných odkazů**

Popis:

Příloha 1 specifikace výrobku týkající se seznamu odrůd vhodných k pěstování v regionu Toskánsko se vypouští, a v důsledku toho se ve specifikaci vypouští odkaz na tuto přílohu.

Odůvodnění:

Vzhledem k tomu, že v kombinaci moštových odrůd je již uveden odkaz na doplňkové odrůdy zahrnuté v seznamu regionu Toskánsko, považuje se za vhodnější zrušit seznam v příloze 1, aby se zabránilo jeho neustálé aktualizaci.

Změna se týká přílohy 1 a čl. 2 odst. 3 specifikace výrobku.

3. **Oprava odstavce týkajícího se maximální produkce hroznů**

Popis:

Odstavec týkající se maximální produkce hroznů se opravuje nahrazením slova „této“ přesnými odkazy na zveřejnění specifikace výrobku.

Odůvodnění:

Změna je nezbytná, aby se vyjasnilo datum zveřejnění specifikace, na které by se mělo odkazovat, pokud jde o výsadby, jejichž maximální produkce nesmí v průměru přesáhnout 4,0 kg na jeden keř.

Změna se týká čl. 4 odst. 7 specifikace výrobku.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Aktualizace právních předpisů**

Popis:

Některé odkazy na právní předpisy byly aktualizovány nebo nahrazeny obecným odkazem na platné právní předpisy.

Odůvodnění:

Aktualizace odvětvových předpisů.

Změna se týká čl. 5 odst. 9, čl. 5 odst. 10 a čl. 7 odst. 4 (bývalého čl. 7 odst. 3) specifikace výrobku.

5. **Vypuštění odstavce týkajícího se možnosti regionu stanovit nižší limit produkce, než který je uveden ve specifikaci**

Popis:

Vypouští se odstavec, který stanovil, že region Toskánsko může vyhláškou, na návrh Konsorcia na ochranu (Consorzio di Tutela) a po konzultaci s dotčenými oborovými organizacemi, každý rok před sklizní stanovit limit produkce nižší, než je limit uvedený v této specifikaci, a neprodleně o tom informovat kontrolní orgán a ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví.

Odůvodnění:

Toto ustanovení je zastaralé.

Změna se týká čl. 4 odst. 9 a znamená jeho úplné vypuštění.

6. **Vypuštění odstavce týkajícího se možnosti ministerstva změnit minimální limity celkové kyselosti a bezcukerného extraktu**

Popis:

Vypouští se odstavec umožňující ministerstvu změnit minimální limity celkové kyselosti a bezcukerného extraktu stanovené ve specifikaci.

Odůvodnění:

Toto ustanovení je zastaralé.

Změna se týká čl. 6 odst. 2 a znamená jeho úplné vypuštění.

7. **Povinné uvádění zeměpisného výrazu „Toscana“ na etiketě**

Popis:

Zahrnuje se povinnost uvádět na etiketě zeměpisný výraz „Toscana“ (Toskánsko) a definují se příslušné specifikace pro používání tohoto výrazu a pro nakládání s etiketami.

Odůvodnění:

Změna se zavádí s cílem umožnit lepší identifikaci vín tohoto označení s územím produkce a posílit samotné označení, neboť výraz „Toscana“ je jedním z nejvýznamnějších a nejcennějších na světě, ale také za účelem společného zviditelnění toskánských vín na zahraničních trzích.

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku, do kterého se vkládá odstavec 7.2, a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

8. **Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím**

Popis:

Článek týkající se souvislosti se zeměpisným prostředím se nemění, ale má se za to, že je nutné přeformulovat oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Zahrnout do jednotného dokumentu informace, které jsou již uvedeny ve specifikaci výrobku. Tuto změnu je proto třeba považovat za čistě formální.

Změna se týká oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

9. **Formální změny**

Popis:

Byly provedeny formální změny za účelem opravy názvu ministerstva a adresy sídla kontrolního orgánu.

Odůvodnění:

Opravy v důsledku změny názvu ministerstva a sídla kontrolního orgánu.

Změna se týká čl. 10 odst. 1 specifikace výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína nebo vín**

***Vernaccia di San Gimignano včetně vín označených výrazem Riserva***

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá se zlatavými odlesky, které se zráním zvýrazňují.

Vůně: delikátní, jemná s počátečními ovocnými tóny; zráním se pak mohou rozvíjet minerální tóny.

Chuť: suchá, harmonická, lahodná, někdy s charakteristickou dochutí mandlí.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50; pro typ označený výrazem Riserva 12,50.

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 16,00.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Vernaccia di San Gimignano – Vinifikace, zrání a plnění do lahví

Zvláštní enologický postup Vinifikace, zrání a plnění do lahví musí probíhat na území obce San Gimignano.

Typ „Riserva“ musí projít obdobím zrání v délce trvání

nejméně 11 měsíců od 1. ledna roku následujícího po roce produkce hroznů.

Před uvedením ke spotřebě musí víno projít tříměsíčním zráním v láhvi.

5.2 *Maximální výnosy:*

1. Vernaccia di San Gimignano včetně vín označených výrazem Riserva

9 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Vernaccia di San Gimignano včetně vín označených výrazem Riserva

67,50 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Hrozny pro výrobu vína „Vernaccia di San Gimignano“ se získávají v Toskánsku z vinic nacházejících se v kopcovitém terénu obce San Gimignano v provincii Siena.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Popis souvislostí**

8.1 *A) Podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

1) Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Celá oblast produkce leží v obci San Gimignano, která se nachází na severozápadě provincie Siena, v srdci Toskánska, v půli cesty mezi pobřežím Tyrhénského moře a hřebenem Apeninského poloostrova. Jedná se o kopcovitou oblast v nadmořské výšce 67 až 629 metrů; půdy jsou pliocenního původu, staré 6,8 až 1,8 milionu let.

Půdy využívané k produkci vína Vernaccia di San Gimignano se vytvořily na pliocenních mořských usazeninách a jsou tvořeny žlutými písky (tufy) a žlutými a šedými jíly, které jsou často rozvrstveny na kompaktnějších hlubokých jílech. Kromě toho se tyto půdy vyznačují významnou přítomností písku se skeletem a jílovitými břidlicemi, jejichž kombinace vytváří příznivé podmínky pro pronikání kořenů rostlin. Díky opakovanému obdělávání a střídání plodin, kterým byly po staletí vystaveny, obsahují většinou organické látky. Různá procentuální kombinace písku, jílu, organické hmoty a skeletu, která charakterizuje jednotlivé půdy, je z vinařsko-enologického hlediska rozhodujícím pedologickým prvkem pro vyniknutí lahodnosti, svěžesti a schopnosti zrání, což jsou vlastnosti, které jednotlivá vína Vernaccia spojují a zároveň odlišují.

Nadmořská výška vinic se pohybuje mezi 70 a 500 m n. m., přičemž sklon a expozice se liší v závislosti na svazích, na kterých se nacházejí.

Oblast se vyznačuje submediteránním podnebím s poměrně suchými léty, poměrně chladnými zimami a dešťovými srážkami soustředěnými do dvou období: pozdní podzim až začátek zimy a konec zimy až začátek jara.

Teploty jsou typické pro klimatickou oblast, do které patří. Průměrné roční srážky se pohybují kolem 700 mm, jsou rozloženy v průměru do 83 deštivých dnů s relativním minimem v létě a maximem na podzim. Oblast se celoročně vyznačuje dobrým prouděním větrů. Mlhy jsou vzácné.

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zásadní význam má lidský faktor spojený s územím produkce, který podle zavedené tradice přispěl k získání vína Vernaccia di San Gimignano.

Existence vinařství v oblasti San Gimignano sahá až do dob Etrusků, o čemž svědčí četné archeologické nálezy. Výroba a prodej vína po staletí představovaly hlavní zemědělskou a hospodářskou činnost. Pokud jde o víno Vernaccia di San Gimignano, historické záznamy o jeho výrobě a uvádění na trh jsou obsaženy již v daňových předpisech obce (Ordinamenti delle Gabelle del Comune) z roku 1276.

Odrůda Vernaccia byla v oblasti San Gimignano zavedena v průběhu 12. století; v této souvislosti je velmi zajímavé, že studie provedená společností Sergè – genomics, odnoží univerzity v Sieně, jejíž vypracování zadalo Konsorcium pro označení San Gimignano (Consorzio della Denominazione San Gimignano) s cílem definovat genom odrůdy Vernaccia di San Gimignano, odhalila značnou genetickou jednotnost dnešních produktivních odrůd, což lze přičíst skutečnosti, že všechny mají společný základ, do kterého v průběhu staletí nepronikly žádné jiné odrůdy z jiných oblastí: „Získané údaje umožnily jasně identifikovat genotypový profil odrůdy Vernaccia pěstované v obci San Gimignano, a potvrdily, že se shoduje s odrůdou uchovávanou v oficiálních referenčních sbírkách (C.R.A.- vit Conegliano Veneto)…“.

Během staletí lidská práce utvářela krajinu, kodifikovala různé formy vedení révy a uspořádání výsadby, aktualizovala vinařské techniky, zavedla používání dalších bílých moštových odrůd, které doplňují odrůdu Vernaccia di San Gimignano, což vedlo až k současné situaci popsané v platné specifikaci výrobku, která je výsledkem tradice a inovací a jejímž cílem je získávat stále kvalitnější vína.

Specifikace poskytuje velkou volnost při používání tradičních toskánských systémů vedení révy, ale vylučuje všechny formy vedení révy na velké ploše, protože jsou v kopcovitém prostředí neslučitelné se submediteránním podnebím.

Při výrobě vína se používají tradiční postupy zavedené v oblasti pro výrobu bílých tichých vín, vhodně rozlišené podle typu; Vernaccia di San Gimignano je jedním z mála italských bílých vín, která jsou rovněž vyráběna v typu Riserva: typ Riserva je strukturovanější a jeho výroba zahrnuje dobu zrání, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 5.

8.2 *B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím*

Víno s kontrolovaným a zaručeným označením původu Vernaccia di San Gimignano DOCG se vztahuje ke dvěma typům bílého vína („základní“ a „riserva“), které mají z analytického a organoleptického hlediska velmi jasné a charakteristické vlastnosti popsané v článku 6 specifikace umožňující jeho jasnou identifikaci spojenou se zeměpisným prostředím. Především barva je slámově žlutá se zlatavými odlesky, které se zráním zvýrazňují. Ve vůni se vyznačují delikátními, jemnými aromaty s počátečními ovocnými tóny, které se pak při zrání mohou rozvinout do minerálních tónů. V chuti jsou všechna vína suchá, harmonická a lahodná, někdy s charakteristickou dochutí mandlí.

8.3 *C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)*

Vernaccia di San Gimignano je znamenitá původní odrůda, mimořádně vitální a silná a jedna z nejstarších v Itálii, jejíž historie je provázána s historií města a území San Gimignano: významnou produkci zaznamenala ve středověku a poté společně s městem prožívala dlouhodobý pokles až do druhé poloviny 20. století, kdy se jí podařilo dosáhnout obnovy a nového úspěchu.

Zdá se, že odrůdu přivezl z Ligurie (z obce Vernazza, podle které byla pojmenována) kolem roku 1200 jistý Vieri de' Bardi, ale její původ je nejistý; jiní tvrdí, že název pochází z latinského *vernaculum*, což lze přeložit jako místní, a že tedy označoval typické produkty určitého území, což by vysvětlovalo, proč se název Vernaccia používá také pro zcela odlišné odrůdy, jako jsou odrůdy z obcí Oristano a Serrapetrona.

Historické záznamy o odrůdě Vernaccia se objevují od počátku 13. století: v roce 1276 obsahovaly daňové předpisy (*ordinamenti delle gabelle*) obce San Gimignano uložení daně ve výši tří mincí (*soldo*) za každou tehdejší měrnou jednotku (*soma*) vína Vernaccia prodanou mimo území obce, což dokazuje, že jeho sláva se již rozšířila za hradby města, jak dokládají i četné literární zmínky z období 13. až 16. století.

Možná nejznámější je zmínka, kterou použil Dante Alighieri, který v Božské komedii posílá papeže Martina IV. do očistce, aby pykal za své hříchy obžerství, zejména za úhoře z Bolseny utopené ve vínu Vernaccia: „[…] ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia […]“, Očistec, zpěv XXIV.

O jaké víno se tehdy jednalo, nám umožňuje pochopit Michelangelo Buonarroti „mladší“, který ho popisuje jako víno, které „líbá, olizuje, kouše, pálí, štípe“, tedy sladké, ale tříslovité a svíravé, velmi odlišné od dnešního, ačkoli z vědeckých studií provedených na DNA odrůdy Vernaccia lze dovodit, že propastný rozdíl vychází z technik, a to jak pěstování, tak vinifikace, spíše než z odlišnosti odrůdy Vernaccia.

V roce 1541 se o kvalitě vína vyjádřil Sante Lacerio, sklepmistr papeže Pavla III., který v dopise, poté co si od obce vyžádal osmdesát lahví vína Vernaccia, vyjádřil lítost nad tím, že se v San Gimignanu příliš pěstuje umění a věda na úkor vína Vernaccia, které „[…] je dokonalým nápojem pro gentlemany a je velká škoda, že se ho na tomto místě moc nevyrábí […]“.

To, že je víno Vernaccia di San Gimignano neodmyslitelně spjato s daným územím, je tedy jistým historickým faktem, stejně jako to, že jeho produkce byla po staletí hlavním hospodářským artiklem a že jeho pěstování utvářelo fyziognomii krajiny; stejně tak je jisté, že nikde jinde v Itálii se tato odrůda nerozšířila tak jako v oblasti San Gimignano, ačkoli se obchodníci již od středověku snažili odrůdu vyvážet do jiných zemí, vzhledem k jejímu věhlasu, ale bez trvalého úspěchu.

Po velkém úspěchu v období středověku a renesance se odrůda Vernaccia téměř ztratila až do doby po druhé světové válce v minulém století, kdy vinaři ze San Gimignana znovu objevili hodnotu této starobylé odrůdy a pustili se do dobrodružství, které je v roce 1966 dovedlo k získání kontrolovaného označení původu: dalším rekordem vína Vernaccia di San Gimignano je, že je prvním vínem v Itálii, které získalo tento titul, po němž v roce 1993 následovalo kontrolované a zaručené označení původu (DOCG).

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

*Povinnost uvádět na etiketě zeměpisný výraz „Toscana“*

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě musí být povinně uveden zeměpisný výraz „Toscana“.

Označení „Vernaccia di San Gimignano“ na etiketě musí vždy obsahovat následující text v plném znění a v níže uvedeném pořadí:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (nebo zkratka DOCG)

Riserva (pokud se jedná o tento typ)

Toscana

Výraz „Toscana“ musí být uveden písmem stejného typu, stylu, odstupu, odstínu a stejné kolorimetrické intenzity jako název „Vernaccia di San Gimignano“. Kromě toho výraz „Toscana“ musí být uveden stejnými velkými a/nebo malými písmeny, jako jsou písmena použitá pro text „Vernaccia di San Gimignano“ a na jednotném pozadí pro všechna označení uvedená v předchozím odstavci a musí být uveden písmem, jehož výška nepřevyšuje 2/3 výšky použité pro text „Vernaccia di San Gimignano“.

Povinností stanovenou v tomto odstavci není dotčeno nakládání s etiketami pro balení šarží produktu pocházejících ze sklizně roku 2024 a předchozích, které neuvádějí výraz „Toscana“ a které jsou v držení dotčených podniků ke dni, kdy vstupuje v platnost nařízení, kterým se schvaluje změna této specifikace, a které mohou být používány až do vyčerpání zásob.

**Odkaz na specifikaci výrobku**

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