C/2025/1146

19.2.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1146)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Vernaccia di San Gimignano«

PDO-IT-A1292-AM02

Meddelelsesdato: 20.11.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Præcisering vedrørende Sauvignon-sorten**

Beskrivelse:

Med henvisning til de druesorter, der kan anvendes som supplement til kombinationen af druesorter op til højst 10 %, er ordet »blanc« blevet tilføjet til druesorten »Sauvignon«.

Begrundelse:

Præcisering af, hvilken druesort der kan anvendes som supplerende sort, dog højst 10 %.

Denne ændring vedrører den nuværende produktspecifikations artikel 2, stk. 2.

2. **Sletning af bilag 1 og henvisninger hertil**

Beskrivelse:

Bilag 1 til produktspecifikationen vedrørende listen over sorter, der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, er slettet, og det samme gælder henvisningen hertil i specifikationen.

Begrundelse:

Da kombinationen af druesorter allerede henviser til de yderligere druesorter, der er opført på listen over Toscana-regionen, blev det anset for at være at foretrække at slette listen i bilag 1 for at undgå løbende ajourføring af listen.

Denne ændring vedrører bilag 1 og artikel 2, stk. 3, i produktspecifikationen.

3. **Korrektion af afsnittet om maksimalt drueudbytte**

Beskrivelse:

Afsnittet om maksimalt drueudbytte er blevet rettet ved at erstatte ordene »denne produktspecifikation« med de præcise offentliggørelseshenvisninger i produktspecifikationen.

Begrundelse:

Denne ændring er blevet nødvendig for at præcisere datoen for offentliggørelsen af specifikationen, som der skal henvises til for vinmarker, hvis gennemsnitlige maksimale udbytte ikke må overstige 4,0 kg pr. vinstok.

Denne ændring berører artikel 4, stk. 7, i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Ajourføring af lovgivningen**

Beskrivelse:

Nogle lovgivningsmæssige henvisninger er blevet ajourført eller erstattet med en generel henvisning til gældende lovgivning.

Begrundelse:

Opdatering af sektorlovgivning.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 9, artikel 5, stk. 10, og artikel 7, stk. 4 (tidligere artikel 7, stk. 3) i produktspecifikationen.

5. **Sletning af stykket om fastsættelse af en lavere produktionsgrænse end den, der er fastsat i specifikationen for regionen**

Beskrivelse:

Afsnittet om, at regionen Toscana efter forslag fra Consorzio di Tutela efter høring af de relevante erhvervsorganisationer kan udstede et dekret om fra år til år forud for høsten at fastsætte en produktionsgrænse, der er lavere end den, der er fastsat i produktspecifikationen, og straks underrette kontrolorganet og ministeriet for landbrugs-, fødevare- og skovbrugspolitikker, udgår.

Begrundelse:

Bestemmelsen er blevet overflødig.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 9, i produktspecifikationen, som er blevet fuldstændig slettet.

6. **Udeladelse af afsnittet om ministeriets mulighed for at ændre minimumsgrænserne for totalt syreindhold og sukkerfrit ekstrakt**

Beskrivelse:

Det stykke, der giver ministeriet mulighed for at ændre de minimumsgrænser for totalt syreindhold og sukkerfrit ekstrakt, der er fastsat i produktspecifikationen, er blevet slettet.

Begrundelse:

Bestemmelsen er blevet overflødig.

Denne ændring vedrører artikel 6, stk. 2, i produktspecifikationen, som er blevet fuldstændig slettet.

7. **Inkludering af den obligatoriske geografiske betegnelse »Toscana« på etiketten**

Beskrivelse:

Kravet om at medtage den geografiske betegnelse »Toscana« på etiketten er blevet tilføjet, og de relevante specifikationer for anvendelsen af betegnelsen og for bortskaffelse af etiketter er blevet defineret.

Begrundelse:

Ændringen er indført for at gøre det muligt bedre at identificere vinene med betegnelsen med produktionsområdet og styrke betegnelsen, da »Toscana« er et af de vigtigste og mest anerkendte navne i verden, men også for kollektivt at fremme toscanske vine på udenlandske markeder.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen med indsættelse af stk. 7.2, og afsnittet om »Andre betingelser« i enhedsdokumentet.

8. **Opdatering af sammenhængen med det geografiske miljø**

Beskrivelse:

Artiklen om tilknytningen til det geografiske miljø er ikke blevet ændret, men det blev besluttet at omskrive afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

Medtagelse i enhedsdokumentet af de oplysninger, der allerede er fastsat i produktspecifikationen. Omskrivningen vedrører derfor kun tekstens form.

Denne ændring vedrører afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

9. **Formelle ændringer**

Beskrivelse:

Der er foretaget formelle ændringer for at rette navnet på ministeriet og adressen på kontrolorganets hovedsæde.

Begrundelse:

Berigtigelser som følge af ændringen af ministeriets navn og kontrolorganets hovedkvarter.

Denne ændring vedrører den nuværende produktspecifikations artikel 10, stk. 1.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vernaccia di San Gimignano og Vernaccia di San Gimignano Riserva

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul med gyldne nuancer, der bliver mere udtalte med alderen.

Duft: delikat, fin med frugtagtige noter; efterhånden som de modnes og lagres, udvikler de mineralske noter.

Smag: tør, harmonisk, fyldig, undertiden med en karakteristisk eftersmag af mandel.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %; 12,50 % vol. for »Riserva«-typen.

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 16,00.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vernaccia di San Gimignano – Vinfremstilling, lagring, modning og aftapning

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vinfremstilling, lagring, modning og aftapning skal finde sted inden for kommunen San Gimignanos område.

»Riserva«-typen skal lagres i mindst 11 måneder fra den 1. januar i året efter det år, hvor druerne blev dyrket.

Før vinen kommer i omsætning, skal den modnes på flaske i tre måneder.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Vernaccia di San Gimignano og Vernaccia di San Gimignano Riserva

9 000 kg druer pr. hektar

2. Vernaccia di San Gimignano og Vernaccia di San Gimignano Riserva

67,50 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

De druer, der skal anvendes til fremstilling af »Vernaccia di San Gimignano«-vin, stammer fra vinmarker på bjergskråninger i kommunen San Gimignano i provinsen Siena.

7. **Druesorter**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *A) Oplysninger om det geografiske område*

1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Produktionsområdet henhører udelukkende under kommunen San Gimignano, der ligger i den nordvestlige del af provinsen Siena i hjertet af Toscana, halvvejs mellem den tyrrhenske kyst og den apenninske højderyg. Det er et kuperet område med højder fra 67 til 629 m over havets overflade. Jordbunden er af pliocæn oprindelse og kan dateres tilbage til for 6,8 til 1,8 millioner år siden.

Det areal, der anvendes til fremstilling af »Vernaccia di San Gimignano«-vin, er dannet på de pliocæne havaflejringer og består af gult sand (tufo) og gult og gråt ler, som igen ofte er lagdelt på tættere og mere dybtliggende ler. Desuden er arealet kendetegnet ved tilstedeværelsen af sand indeholdende sten og lerholdig skifer, en kombination, der skaber gunstige betingelser for indtrængning af planterødder. Arealet indeholder generelt organisk materiale på grund af gentagen jordbearbejdning og dyrkning af afgrøder gennem århundrederne. De forskellige kombinerede andele af sand, ler, organisk materiale og sten, der kendetegner de enkelte jordtyper, er en vigtig faktor, der er afgørende for druernes og vinenes egenskaber, og som forbedrer vinenes krop, friskhed og lagringskapacitet. Disse kendetegn er fælles for og karakteriserer samtidig de enkelte Vernaccia-vine.

Vinmarkerne ligger i højder på mellem 70 og 500 m over havets overflade, med varierende hældninger og eksponeringer afhængigt af den bjergskråning, hvor de er beliggende.

Området har et submediterrant klima med forholdsvis tørre somre, temmelig kolde vintre og nedbør koncentreret i to perioder: sent efterår-tidlig vinter og sen vinter-tidligt forår.

Temperaturerne er typiske for klimaet i området. Den gennemsnitlige årlige nedbør er ca. 700 mm, fordelt på gennemsnitligt 83 regnfulde dage, og nedbøren falder med et relativt minimum om sommeren og et maksimum om efteråret. Området er godt ventileret hele året rundt. Tåge ses sjældent.

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

De menneskelige faktorer, der er knyttet til vindyrkningsområdet, er af stor betydning, hvor befolkningen har en lang tradition for at fremstille »Vernaccia di San Gimignano«-vine.

Der er rigelige arkæologiske beviser for vindyrkning i San Gimignano-området, som går tilbage til etruskisk tid. I århundreder var produktion og salg af vin den vigtigste landbrugsmæssige og økonomiske aktivitet. Der findes historiske optegnelser i de kommunale skattebestemmelser om produktion og markedsføring af »Vernaccia di San Gimignano«-vin helt tilbage til 1276.

Vernaccia-druen blev introduceret til San Gimignano-området i løbet af det 12. århundrede. Interessant nok viste en undersøgelse foretaget af SERge-GEnomics, som er et spinoffselskab ved universitetet i Siena, bestilt af San Gimignano Consorzio della Denominazione [betegnelseskonsortium] for at definere genomet for Vernaccia di San Gimignano, at nutidens produktive vinstokke er genetisk meget ens, fordi de alle har en fælles rod, der gennem århundreder ikke er blevet forurenet af andre vinstokke fra andre regioner: »De opnåede data har gjort det muligt klart at identificere genotypeprofilen for den Vernaccia-drue, der dyrkes i kommunen San Gimignano, hvilket bekræfter, at den svarer til den druesort, der er oplagret i de officielle referencesamlinger (CRA-VIT Conegliano Veneto) [...]«

Gennem århundreder har menneskeligt arbejde formet landskabet, kodificeret de forskellige beskærings- og plantningssystemer, opdateret vinfremstillingsteknikkerne og indført andre hvide druesorter som supplement til »Vernaccia di San Gimignano«, hvilket har resulteret i den nuværende situation som beskrevet i den gældende produktspecifikation, som er resultatet af tradition og innovation, i den konstante stræben efter vine af bedre kvalitet.

Specifikationen giver mulighed for en masse frihed i brugen af traditionelle toscanske vækstsystemer, men udelukker alle højdebeskæringssystemer, fordi de er uforenelige med et bjergskråningsmiljø i et submediterransk klima.

Vinfremstillingsmetoderne er dem, der traditionelt er opbygget i området til fremstilling af stille hvidvine, og som er passende differentieret efter type. »Vernaccia di San Gimignano« er en af de meget få italienske hvidvine, der også fremstilles i »Riserva«-typen, som er mere struktureret, og hvis fremstilling indebærer en modningsperiode som omhandlet i artikel 6, stk. 5.

8.2. *B) Oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Vernaccia di San Gimignanos registrerede og garanterede oprindelsesbetegnelse henviser til to typer hvidvin (»base« og »riserva«), som har meget klare og særlige analytiske og organoleptiske egenskaber, som beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen, der gør det muligt klart at identificere dem med hensyn til deres geografiske placering. De har især en strågul farve med gyldne nuancer, der bliver mere fremhævet med alderen. Deres aroma er delikat og fin med frugtagtige noter, som med modning og lagring kan udvikle mineralske antydninger. I ganen har alle vinene en tør, harmonisk og fyldig smag, undertiden med en karakteristisk eftersmag af mandel.

8.3. *C) En beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)*

Vernaccia di San Gimignano er i høj grad en indfødt druesort, ekstremt robust og potent, og en af de ældste vine i Italien, med en historie, der er sammenflettet med byen og området San Gimignano: Efter at være blevet produceret i store mængder i middelalderen, oplevede den ligesom byen en lang tilbagegang indtil sidste halvdel af det 20. århundrede, hvor den blev genoplivet og opnåede fornyet succes.

Det siges, at vinstokken blev indført fra Ligurien (fra Vernazza, deraf navnet) i omkring 1200 af en vis Vieri de'Bardi, men dens oprindelse er usikker. Andre hævder, at navnet stammer fra det latinske vernaculum, hvilket betyder folkesprog og angiver typiske produkter fra et område, hvilket ville forklare, hvorfor navnet Vernaccia også bruges om helt forskellige vinstokke, såsom dem fra Oristano og Serrapetrona.

Der findes historiske optegnelser om Vernaccia fra begyndelsen af 1200-tallet: I 1276 henviser skattereglerne i kommunen San Gimignano til indførelsen af en skat på tre soldi for hver ladning Vernaccia, der blev solgt uden for kommunens område, hvilket viser, at dens berømmelse allerede havde spredt sig ud over bymurene, hvilket også bekræftes af de mange litterære henvisninger til den fra det 13. til det 16. århundrede.

Den mest berømte er måske Dante Alighieris, som i Den Guddommelige Komedie sender pave Martin IV i Skærsilden for at sone sine synder i form af frådseri, især ålene fra Bolsena tilberedt i Vernaccia: »[...] selve Kirken; han var fra Tours, og renser sig med sult for Bolsenas ål, og vinen fra [Vernaccia] [...]«, Purgatoriet, Sang XXIV.

Michelangelo Buonarroti »den yngre« beskriver, hvordan vinen var dengang, nemlig en vin, der »kysser, slikker, bider, slår, stikker« – sød, derfor, men tanninrig og syrlig, meget forskellig fra den nuværende vin, selv om det ud fra de videnskabelige undersøgelser af Vernaccias DNA kan udledes, at den dybe forskel skyldes dyrknings- og vinfremstillingsteknikkerne snarere end nogen forskel i druesorten Vernaccia.

En ekspertvurdering af vinens kvalitet stammer fra Sante Lacerio, en sommelier under pave Paul III, som i et brev fra 1541, efter at have bedt kommunen om 80 flasker Vernaccia, beklager, at der i San Gimignano lægges for meget vægt på at dyrke kunst og videnskab i stedet for at dyrke Vernaccia, som »... er en perfekt drik for en adelsmand, og det er en stor skam, at stedet ikke gør særlig meget ud af den...«

Den afgørende forbindelse mellem Vernaccia di San Gimignano og området er derfor en historisk kendsgerning, ligesom det faktum, at dens produktion i århundreder har været en primær økonomisk faktor, og at vindyrkning har formet det fysiske landskab. Det er også rigtigt, at denne druesort ikke har spredt sig så meget i andre dele af Italien som i San Gimignano, selv om købmænd fra middelalderen har forsøgt at eksportere vinstokken til andre steder på grund af dens omdømme, men uden varig succes.

Efter sin store succes i middelalderen og renæssancen var næsten alle spor af Vernaccia tabt indtil efter Anden Verdenskrig, hvor vinavlerne i San Gimignano genopdagede værdien af den gamle vinstok og startede den proces, der i 1966 førte til den registrerede oprindelsesbetegnelse: Et andet kendetegn ved Vernaccia di San Gimignano er, at det var den første vin i Italien, der fik denne titel, efterfulgt af den registrerede og garanterede oprindelsesbetegnelse i 1993.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Forpligtelse til at anføre den geografiske betegnelse »Toscana« på etiketten

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den geografiske betegnelse »Toscana« skal fremgå af etiketten.

Mærkningen af betegnelsen »Vernaccia di San Gimignano« skal altid indeholde følgende ordlyd i fuld længde og i følgende rækkefølge:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (eller forkortelsen DOCG)

Riserva (i tilfælde af denne type)

Toscana

Betegnelsen »Toscana« skal anføres med bogstaver af samme skrifttype, typografi, afstand, nuance og kolorimetriske intensitet som dem, der anvendes for ordene »Vernaccia di San Gimignano«. Desuden skal udtrykket »Toscana« anføres med ensartede store og/eller små bogstaver i forhold til dem, der anvendes for ordene »Vernaccia di San Gimignano«, og på en ensartet baggrund for hele sekvensen af angivelser, der er anført i foregående afsnit, og bogstaverne må ikke være større end 2/3 af den størrelse, der anvendes for ordene »Vernaccia di San Gimignano«.

Forpligtelsen i dette stykke berører ikke bortskaffelsen af etiketter til emballering af partier af produkter fra 2024-høsten og tidligere høstår, som ikke bærer betegnelsen »Toscana«, og som de pågældende virksomheder var i besiddelse af på datoen for ikrafttrædelsen af dekretet om godkendelse af ændringen af denne produktspecifikation, og som kan anvendes, indtil lagrene er opbrugt.

Link til produktspecifikationen

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