C/2025/1146

19.2.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1146)

Käesolev teatis avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõikele 5 ([1]).

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Vernaccia di San Gimignano“

PDO-IT-A1292-AM02

Teate esitamise kuupäev: 20.11.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Täpsustus viinamarjasordi ’Sauvignon’ kohta**

Kirjeldus

Seoses viinamarjasortide kombinatsioonis kasutatavate täiendavate sortidega, mille osakaal võib olla kuni 10 %, lisatakse viinamarjasordile ’Sauvignon’ sõna „blanc“.

Põhjendus

Täpsustada, millist viinamarjasorti võib kuni 10 % ulatuses täiendava sordina kasutada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 2.

2. **1. lisa ja selle viidete väljajätmine**

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi 1. lisa Toscana maakonnas viljelemiseks sobivate viinamarjasortide loetelu kohta on välja jäetud, mistõttu on tootespetsifikaadist välja jäetud ka viide lisale.

Põhjendus

Kuna juba viinamarjasortide kombinatsioonis viidatakse Toscana maakonna loetellu kantud täiendavatele viinamarjasortidele, eelistati 1. lisas esitatud loetelu välja jätta, et vältida vajadust seda pidevalt ajakohastada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi 1. lisa ja artikli 2 lõiget 3.

3. **Parandatakse maksimaalset viinamarjatoodangut käsitlevat lõiget**

Kirjeldus

Maksimaalset viinamarjatoodangut käsitlevat lõiku on parandatud, asendades sõna „käesolev“ tootespetsifikaadi täpsete avaldamisviidetega.

Põhjendus

Muudatus on vajalik selleks, et täpsustada tootespetsifikaadi avaldamise kuupäeva, millele tuleks viidata istanduste puhul, mille maksimumtoodang ei tohi ületada keskmiselt 4,0 kg viinapuu kohta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 7.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Regulatiivsed uuendused**

Kirjeldus

Mõningaid viiteid õigusaktidele on ajakohastatud või on need asendatud üldise viitega kohaldatavale õigusele.

Põhjendus

Valdkondlike õigusaktide ajakohastamine.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõikeid 9 ja 10 ja artikli 7 lõiget 4 (endine artikli 7 lõige 3).

5. **Jäetakse välja lõik, mis käsitleb maakonna tootespetsifikaadis sätestatust madalama toodangu piirnormi kehtestamist**

Kirjeldus

Välja on jäetud lõik, milles on sätestatud, et Toscana maakond võib kaitseühingu ettepanekul ja pärast asjaomase valdkonna organisatsioonidega konsulteerimist dekreediga igal aastal enne saagikoristust kehtestada kõnealuses tootespetsifikaadis sätestatust madalama toodangu piirnormi, teavitades sellest viivitamata kontrolliasutust ning põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi.

Põhjendus

Säte on aegunud.

Muudatus puudutab artikli 4 lõiget 9, mis kustutatakse täielikult.

6. **Jäetakse välja lõik, mis käsitleb ministeeriumi võimalust muuta üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti miinimummäärasid**

Kirjeldus

Välja on jäetud lõik, mis võimaldas ministeeriumil muuta tootespetsifikaadis sätestatud üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti miinimummäärasid.

Põhjendus

Säte on aegunud.

Muudatus puudutab artikli 6 lõiget 2, mis kustutatakse täielikult.

7. **Muudetakse kohustuslikuks kohanime „Toscana“ lisamine märgistusele**

Kirjeldus

Lisatud on nõue kanda märgistusele kohanimi „Toscana“ ning on kindlaks määratud selle nimetuse kasutamise ja märgistuste kõrvaldamise suhtes kohaldatavad nõuded.

Põhjendus

Muudatus on tehtud selleks, et võimaldada paremini identifitseerida päritolunimetusega veine tootmispiirkonnaga ja tugevdada päritolunimetust ennast, kuna nimetus „Toscana“ on üks olulisemaid ja hinnatumaid maailmas; samuti on eesmärk Toscana veinide ühine tutvustamine välisturgudel.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 seoses artikli 7 lõike 2 lisamisega ja koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

8. **Ajakohastatakse seost geograafilise keskkonnaga**

Kirjeldus

Artiklit, mis käsitleb seost geograafilise keskkonnaga, ei ole muudetud, kuid koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“ otsustati ümber sõnastada.

Põhjendus

Lisada koonddokumenti tootespetsifikaadis juba sisalduv teave. Samas tuleb ümbersõnastamist käsitada puhtalt vormilisena.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

9. **Vormilised muudatused**

Kirjeldus

Ministeeriumi nime ja kontrolliasutuse aadressi parandamiseks on tehtud vormilisi muudatusi.

Põhjendus

Parandused seoses ministeeriumi nime ja kontrolliasutuse aadressi muutmisega.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 10 lõiget 1.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Tootekategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

„Vernaccia di San Gimignano“, sealhulgas tähisega „Riserva“

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane, kuldse varjundiga, mis muutub laagerdumisel tugevamaks.

Lõhn: õrn, peen, puuviljanootidega; valmistamise ja laagerdamise käigus võivad tekkida mineraalsed varjundid.

Maitse: kuiv, harmooniline, maitseküllane, mõnikord iseloomuliku mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,50; märget „Riserva“ kandva veinitüübi puhul 12,50.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l) 16,00.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 18,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. „Vernaccia di San Gimignano“ – valmistamine, laagerdamine ja villimine

Veinivalmistamise eritava

Veini valmistamine, laagerdamine ja villimine peab toimuma San Gimignano omavalitsusüksuse territooriumil.

Märget „riserva“ kandev veinitüüp peab laagerduma vähemalt 11 kuud alates viinamarjade kasvatamisele järgneva aasta 1. jaanuarist.

Enne tarbimisse lubamist peab vein kolm kuud pudelis järelküpsema.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Vernaccia di San Gimignano“, sealhulgas tähisega „Riserva“

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Vernaccia di San Gimignano“, sealhulgas tähisega „Riserva“

67,50 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Veini „Vernaccia di San Gimignano“ tootmiseks kasutatavaid viinamarju saadakse Toscana maakonnas Siena provintsi San Gimignano omavalitsusüksuse künklikel aladel asuvatest viinamarjaistandustest.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Vernaccia di San Gimignano B. - Vernaccia

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

1) Seost väljendavad looduslikud tegurid

Tootmispiirkond asub täielikult San Gimignano omavalitsusüksuses, mis asub Siena provintsi loodeosas Toscana südames Türreeni mere ranniku ja Apenniini mäeaheliku vahel. Tegemist on künkliku piirkonnaga, mille kõrgus merepinnast on 67–629 meetrit; mullad on pärit pliotseeni ajastust ja tekkinud 6,8–1,8 miljonit aastat tagasi.

„Vernaccia di San Gimignano“ tootmiseks kasutatav maa on moodustunud pliotseeni ajastu meresetete peale ning koosneb kollasest liivast (tuff) ning kollasest ja hallist savist, mis omakorda on sageli kihistatud tihedamale ja sügavamal asuvale savile. Lisaks iseloomustab mulda liiva, kivide ja savika kiltkivi sisaldus, mis loob soodsad tingimused taimejuurte läbitungimiseks. Muld sisaldab üldiselt orgaanilisi aineid, kuna seda on sajandite vältel pidevalt haritud ja sellel on vaheldumisi viljeletud mitmesuguseid põllukultuure. Liiva, savi, orgaanilise aine ja kivimite erinev protsentuaalne kombinatsioon, mis iseloomustab eri muldasid, on oluline tegur, mis määrab viinamarjade ja veinide omadused, parandades veinide täidlust, värskust ja laagerdumisvõimet; need omadused on ühised eri Vernaccia veinidele ja samal ajal eristavad neid.

Viinamarjaistandused asuvad 70–500 m kõrgusel merepinnast, kusjuures kalle ja suund varieeruvad sõltuvalt mäenõlvadest, kus viinamarjaistandused asuvad.

Piirkonnas on lähisvahemereline kliima, kus suved on üsna kuivad, talved on üsna külmad ja sademed on koondunud kahele perioodile: hilissügis – talve algus ja talve lõpp – varakevad.

Temperatuur on piirkonna kliimale iseloomulik. Keskmine aastane sademete hulk on ligikaudu 700 mm, mis jaotub keskmiselt 83 vihmapäevale; sademeid on suhteliselt minimaalselt suvel ja kõige rohkem sügisel. Piirkond on aastaringselt hea õhuvooluga. Udu esineb harva.

2) Seost väljendavad inimtegurid

Vein „Vernaccia di San Gimignano“ on sündinud tänu kinnistunud traditsioonidele, milles on põhiroll inimteguri ja tootmispiirkonna vahelisel seosel.

Viinamarjakasvatus San Gimignano piirkonnas algas juba etruski ajal, mille kohta on rohkelt arheoloogilisi tõendeid. Sajandeid on veini tootmine ja müük olnud piirkonna peamine põllumajanduslik ja majanduslik tegevus.

„Vernaccia di San Gimignano“ tootmise ja turustamise kohta on kohalikes maksueeskirjades (Ordinamenti delle Gabelle) ajaloolised andmed juba aastast 1276. „Vernaccia“ viinamarjasort toodi San Gimignano piirkonda 12. sajandil. Huvitav on märkida, et Siena ülikooli võrsefirma Sergè–Genomics läbi viidud uuring, mille tellis San Gimignano päritolunimetuse kaitseühing „Vernaccia di San Gimignano“ genoomi määratlemiseks, näitas tänapäeva produktiivsete viinapuude olulist geneetilist ühtsust, kuna kõigil on ühine juur, mis ei ole sajandite jooksul saastunud teistest piirkondadest pärit viinamarjasortidega: „Saadud andmed võimaldasid selgelt kindlaks teha San Gimignano omavalitsusüksuses kasvatatud Vernaccia genotüübi profiili, mis kinnitab, et see langeb kokku ametlikes võrdluskogudes (CRA-VIT Conegliano Veneto) säilitatud sordiga.“

Sajandite jooksul on inimtöö kujundanud maapiirkondi, on kodifitseeritud erinevad kasvatussüsteemid ja istutuskaugused, ajakohastatud veinivalmistamistehnikaid ning võetud „Vernaccia di San Gimignano“ täiendamiseks kasutusele muud valged viinamarjasordid, mille tulemuseks on käesolevas tootespetsifikaadis kirjeldatud praegune olukord, mis ühendab traditsioonid ja innovatsiooni, et toota pidevalt üha kvaliteetsemaid veine.

Tootespetsifikaadiga võimaldatakse traditsiooniliste Toscana kasvatussüsteemide kasutamisel palju vabadust, kuid välistatakse kõik laiusesse kasvava võraga süsteemid, sest need ei sobi kokku künkliku maastikuga lähisvahemerelises kliimas.

Veinivalmistamise tavad on piirkonnas traditsiooniliselt kinnistunud tavad valge veini tootmiseks vaiksete veinide kategoorias, mis on vastavalt veinitüübile asjakohaselt eristatud; „Vernaccia di San Gimignano“ on üks vähestest Itaalia valgetest veinidest, mida toodetakse ka riserva tüüpi: viimane on struktureeritum ja selle valmistamine hõlmab artikli 6 lõikes 5 osutatud laagerdumisaega.

8.2. *B) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest keskkonnast*

Nime „Vernaccia di San Gimignano“ DOCG kannavad kahte tüüpi valged veinid (edaspidi „baasvein“ ja „riserva“), millel on tootespetsifikaadi artiklis 6 kirjeldatud väga selged ja erilised analüütilised ja organoleptilised omadused, mis võimaldavad neid geograafilise asukoha poolest selgelt identifitseerida. Nende omaduste hulka kuulub eelkõige värvus, mis on õlgkollane, kuldse varjundiga, ning muutub laagerdumisel tugevamaks. Nende aroom on õrn, peen ja puuviljanootidega, küpsemise ja laagerdamise käigus võivad tekkida mineraalsed varjundid. Maitselt on kõigil veinidel kuiv, harmooniline, rikkalik maitse, mõnikord iseloomuliku mandli järelmaitsega.

8.3. *C) Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos*

„Vernaccia di San Gimignano“ on toodetud kohalikust, äärmiselt elujõulisest ja tugevast viinamarjasordist ning see on üks iidsemaid veine Itaalias, mille ajalugu on tihedalt seotud San Gimignano linna ja piirkonna ajalooga. Veini toodeti suurtes kogustes keskajal, millele järgnes veinitootmise – nagu ka linna arengu – pikaajaline langus kuni 20. sajandi teise pooleni, mil see taastus ja saavutas uuesti edu.

Näib, et viinapuu tõi Liguuriast (Vernazzast, sealt ka nimi) umbes aastal 1200 keegi Vieri de' Bardi, kuid selle päritolu on ebakindel; teised allikad väidavad, et nimi on pärit ladinakeelsest sõnast *vernaculum*, mis tähendab „kohalik", viidates piirkonna tüüpilistele toodetele; see selgitataks, miks nimetust „Vernaccia" kasutatakse ka täiesti erinevate viinapuude puhul, nagu Oristano ja Serrapetrona.

Vernaccia kohta on ajaloolisi andmeid alates 1200. aastate algusest: aastal 1276 nägid San Gimignano omavalitsusüksuse maksueeskirjad ette, et iga väljaspool omavalitsusüksust müüdud Vernaccia laadungi eest kehtestati kolme soldi suurune maks, mis näitab, et veini kuulsus on juba levinud väljapoole linna müüre, nagu näitavad ka arvukad kirjanduslikud tsitaadid 13.–16. sajandini.

Võib-olla kõige kuulsam tsitaat on Dante Alighierilt, kes „Jumalikus komöödias" saadab paavst Martinus IV purgatooriumi puhastuma aplusest, eriti Bolsena angerjatest ja Vernaccia veinist: „... See pidas Püha Kirikut kui kaasat. Ta tuli Toursist, puhastab end paastus nüüd siin Bolsena angerjaist ja [Vernaccia] veinist [...]", Purgatoorium, kahekümne neljas laul.

Millise veiniga tegemist oli, saame aimu Michelangelo Buonarroti noorema suust, kes kirjeldab seda kui veini, mis „suudleb, limpsib, hammustab, näpistab ja torkab" [...] seega magus, kuid tanniinine ja kootav, väga erinev praegusest, kuigi Vernaccia DNAd käsitlevatest teadusuuringutest võib järeldada, et lahknevus tuleneb erinevatest kasvatus- ja veinivalmistamismeetoditest, mitte sordi Vernaccia erinevusest.

Eksperthinnangu veini kvaliteedi kohta esitab 1541. aastal paavst Paulus III veinikeldriülem Sante Lancerio, kes pärast omavalitsuselt kaheksakümne pudeli Vernaccia tellimist avaldas kahetsust, et San Gimignanos tehakse liiga palju kunsti ja teadust ja liiga vähe Vernacciat, mis „[...] on täiuslik isandate jook ja on äärmiselt kahju, et see koht seda piisavalt ei valmista...".

„Vernaccia di San Gimignano" ja piirkonna vaheline oluline seos on seega kindel ajalooline fakt, nagu ka asjaolu, et sajandeid on selle tootmine olnud peamine majanduslik tugisammas ja et viinamarjakasvatus on kujundanud füüsilist maastikku. Samuti on kindel, et kusagil mujal Itaalias ei ole see viinamarjasort nii levinud kui San Gimignanos, kuigi keskajast saadik püüdsid kaupmehed eksportida viinapuid nende maine tõttu teistesse kohtadesse, kuid ilma kestva eduta.

Pärast suurt edu keskajal ja renessansi ajastul kadus Vernaccia peaaegu jäljetult kuni Teise maailmasõja lõpuni, kui San Gimignano viinamarjakasvatajad avastasid taas iidsete viinapuude väärtuse ja alustasid seiklust, mis viis kontrollitud päritolunimetuse saamiseni 1966. aastal. Lisaks oli „Vernaccia di San Gimignano" esimene vein Itaalias, mis selle tiitli sai, sellele järgnes kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetus (DOCG) 1993. aastal.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Kohustus kanda märgistusele kohanimi „Toscana"

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

On kohustuslik kanda märgistusele kohanimi „Toscana".

Päritolunimetuse „Vernaccia di San Gimignano" märgistusel peab alati olema järgmine täielik tekst vastavalt alltoodud järjestusele:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetus) (või lühend DOCG)

Riserva (selle veinitüübi puhul)

Toscana

Sõna „Toscana“ peab olema samas kirjatüübis ja stiilis ning sama tähevahe, värvitooni ja kolorimeetrilise intensiivsusega kui sõnad „Vernaccia di San Gimignano“. Lisaks peab sõna „Toscana“ esinema sõnade „Vernaccia di San Gimignano“ puhul kasutatavate tähemärkidega võrreldes sarnastes suur- ja/või väiketähtedes ning kogu eelmises lõigus loetletud tähiste puhul kehtestatud taustal ning tähtede kõrgus ei tohi olla rohkem kui 2/3 sõnade „Vernaccia di San Gimignano“ puhul kasutatavatest tähtedest.

Käesolevas lõikes osutatud kohustus ei piira selliste 2024. aasta ja varasematest saagikoristustest pärit toodete pakkepartiide märgistuste kasutamist, mis ei kanna nimetust „Toscana“ ja mis on asjaomaste ettevõtjate valduses käesoleva tootespetsifikaadi muudatuse heakskiitmise määruse jõustumise kuupäeval ja mida võib kasutada kuni varude ammendumiseni.

Link tootespetsifikaadile

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