C/2025/1146

19.2.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/1146)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti ([1]).

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Vernaccia di San Gimignano”

PDO-IT-A1292-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 20.11.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Sauvignon-lajiketta koskeva selvennys**

Kuvaus:

Sauvignon-rypälelajikkeeseen on lisätty maininta ”blanc”. Kyseessä on rypälelajike, jota voidaan käyttää enintään 10 prosentin osuutena rypälelajikesekoituksesta.

Perustelu:

Selvennetään, mitä rypälelajiketta voidaan käyttää lisälajikkeena enintään 10 prosentin osuutena.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan 2 alakohtaa.

2. **Liitteen 1 ja sitä koskevien viittausten poistaminen**

Kuvaus:

Tuote-eritelmän liite 1, joka koskee luetteloa Toscanan alueella viljelyyn soveltuvista lajikkeista, samoin kuin sitä koskeva viittaus tuote-eritelmässä on poistettu.

Perustelu:

Rypälelajikeyhdistelmässä viitataan jo Toscanan alueen luetteloon sisältyviin muihin rypälelajikkeisiin, joten katsottiin parhaaksi, että luettelo poistetaan liitteestä 1, jotta luetteloa ei tarvitse päivittää jatkuvasti.

Muutos koskee tuote-eritelmän liitettä 1 ja 2 kohdan 3 alakohtaa.

3. **Oikaisu rypäleiden enimmäistuotosta koskevaan kohtaan**

Kuvaus:

Rypäleiden enimmäistuotosta koskevaa kohtaa on oikaistu korvaamalla ilmaisu ”tämä eritelmä” tuote-eritelmän tarkoilla julkaisuviitteillä.

Perustelu:

Muutos on tarpeen tuote-eritelmän julkaisupäivän selventämiseksi, sillä julkaisupäivään on viitattava niiden viinitarhojen osalta, joiden keskimääräinen enimmäistuotos saa olla enintään 4,0 kilogrammaa viiniköynnöstä kohti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 7 alakohtaa.

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

4. **Lainsäädännön päivittäminen**

Kuvaus:

Joitakin lainsäädäntöviittauksia on päivitetty tai korvattu yleisellä viittauksella voimassa olevaan lainsäädäntöön.

Perustelu:

Alakohtaisen lainsäädännön päivittäminen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 9 alakohtaa, 5 kohdan 10 alakohtaa ja 7 kohdan 4 alakohtaa (aiemmin 7 kohdan 3 alakohta).

5. **Kohdan poistaminen – alueen asettama, tuote-eritelmässä vahvistettua alempi tuotantoraja**

Kuvaus:

Tuote-eritelmästä on poistettu kohta, jossa todetaan, että Toscanan alue voi Consorzio di Tutela -suojeluyhdistyksen ehdotuksesta ja asianomaisia toimialajärjestöjä kuultuaan antaa säädöksen, jossa ennen sadonkorjuuta vahvistetaan vuosikohtainen, tuote-eritelmässä vahvistettua alempi tuotantoraja. Kyseisestä toimenpiteestä on ilmoitettava viipymättä valvontaelimelle ja maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriölle.

Perustelu:

Säännös on vanhentunut.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 9 alakohtaa, joka on poistettu kokonaan.

6. **Kohdan poistaminen – ministeriölle annettu mahdollisuus muuttaa kokonaishappopitoisuuden ja sokerittoman uutoksen vähimmäisrajoja**

Kuvaus:

Tuote-eritelmästä on poistettu kohta, jonka mukaan ministeriö voi muuttaa tuote-eritelmässä vahvistettuja kokonaishappopitoisuuden ja sokerittoman uutoksen vähimmäisrajoja.

Perustelu:

Säännös on vanhentunut.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan 2 alakohtaa, joka on poistettu kokonaan.

7. **Pakollisen maantieteellisen maininnan ”Toscana” sisällyttäminen etikettiin**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty vaatimus maantieteellisen maininnan ”Toscana” sisällyttämisestä etikettiin, ja siinä on määritelty maininnan käyttöä ja etikettien loppuun käyttämistä koskevat asiaankuuluvat ohjeet.

Perustelu:

Muutos on tehty, jotta nimityksen kattamien viinien ja tuotantoalueen välistä yhteyttä voidaan parantaa ja jotta voidaan vahvistaa nimitystä, sillä maininta ”Toscana” on yksi maailman tärkeimmistä ja arvostetuimmista. Lisäksi pyritään parantamaan yleisesti toscanalaisten viinien markkinointia ulkomaisilla markkinoilla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa, johon lisätään 7.2 alakohta, ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

8. **Maantieteelliseen ympäristöön liittyvän yhteyden päivittäminen**

Kuvaus:

Maantieteelliseen ympäristöön liittyvää yhteyttä koskevaa kohtaa ei ole muutettu, mutta yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” päätettiin muotoilla uudelleen.

Perustelu:

Tuote-eritelmässä jo esitettyjen tietojen sisällyttäminen yhtenäiseen asiakirjaan. Uudelleenmuotoilu koskee näin ollen ainoastaan tekstin muotoa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

9. **Muodolliset muutokset**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on tehty muodollisia muutoksia ministeriön nimen ja valvontaelimen päätoimipaikan osoitteen oikaisemiseksi.

Perustelu:

Oikaisut johtuvat ministeriön nimen ja valvontaelimen päätoimipaikan muuttumisesta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohdan 1 alakohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

Vernaccia di San Gimignano ja Vernaccia di San Gimignano Riserva

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen, kultaisia vivahteita, jotka korostuvat viinin ikääntyessä.

Tuoksu: hienostunut, herkkä, hedelmäisiä vivahteita; valmistuksen ja kypsytyksen myötä viiniin kehittyy mineraalisia vivahteita.

Maku: kuiva, harmoninen, täyteläinen, toisinaan selkeästi erottuva mantelinen jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%, 12,50 til-% riserva-tyypin osalta.

Sokeriton uutos vähintään (g/l): 16,00.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Vernaccia di San Gimignano – viiniyttäminen, kypsytys, valmistus ja pullotus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viiniyttäminen, kypsytys, valmistus ja pullotus on suoritettava San Gimignanon kunnan alueella.

Riserva-tyyppiä on kypsytettävä vähintään 11 kuukautta rypäleiden viljelyvuotta seuraavan vuoden tammikuun 1. päivästä alkaen.

Ennen kuin viini lasketaan liikkeelle, sen on annettava valmistua pullossa kolmen kuukauden ajan.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Vernaccia di San Gimignano ja Vernaccia di San Gimignano Riserva

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Vernaccia di San Gimignano ja Vernaccia di San Gimignano Riserva

67,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Vernaccia di San Gimignano -viinin valmistukseen käytettävät rypäleet ovat peräisin viinitarhoista, jotka sijaitsevat Sienan maakunnassa San Gimignanon kunnassa sijaitsevilla kukkuloilla.

7. **Rypälelajikkeet**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Tuotantoalue sijaitsee kokonaan San Gimignanon kunnan alueella, joka sijaitsee Sienan maakunnan luoteisosassa Toscanan ytimessä, Tyrrhenanmeren rannikon ja Apenniinien vuorijonon puolivälissä. Alueella on kukkuloita, ja sen korkeus merenpinnasta on 67–629 metriä. Maaperä on peräisin plioseenikaudelta eli ajalta 6,8–1,8 miljoonaa vuotta sitten.

Vernaccia di San Gimignano -viinin tuotannossa käytetty maa-alue muodostuu plioseenikaudelta peräisin olevista merenpohjan kerrostumista, ja se koostuu keltaisesta hiekasta (kalkkiliejusaostumat) sekä keltaisesta ja harmaasta savesta, jotka kerrostuvat puolestaan usein tiiviimmän ja syvemmällä olevan saven päälle. Lisäksi maa-alueelle on ominaista kiviä ja savipitoista liuskekiveä sisältävä hiekka, ja tämä yhdistelmä luo suotuisat olosuhteet kasvien juurien tunkeutumiselle maaperään. Maaperä sisältää yleensä orgaanista ainesta, koska alueella on vuosisatojen ajan toistuvasti muokattu ja viljelty maata. Eri maaperille ominaiset hiekan, saven, orgaanisen aineksen ja kivien eri sekoitussuhteet ovat tärkeitä tekijöitä rypäleiden ja viinien ominaisuuksien kannalta, ja ne parantavat viinien runkoa, raikkautta ja kypsytyskykyä. Nämä ominaisuudet ovat toisaalta yhteisiä eri Vernaccia-viineille ja toisaalta erottavat eri viinityypit toisistaan.

Viinitarhat sijaitsevat 70–500 metrin korkeudella merenpinnasta, ja niiden kaltevuus ja sijainti vaihtelevat sen mukaan, millä rinteellä ne sijaitsevat.

Alueella vallitsee submediterraaninen ilmasto, jossa kesät ovat melko kuivia, talvet melko kylmiä ja sademäärät keskittyvät kahdelle ajanjaksolle eli loppusyksystä alkutalveen ja lopputalvesta alkukevääseen.

Lämpötilat ovat tyypillisiä alueen ilmastolle. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on noin 700 mm, ja se jakautuu keskimäärin 83 sadepäivään. Sademäärä on suhteellisesti pienimmillään kesällä ja suurimmillaan syksyllä. Ilma kiertää alueella hyvin koko vuoden ajan. Sumu on harvinaista.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Viininviljelyalueeseen liittyvät inhimilliset tekijät ovat erittäin tärkeitä, sillä Vernaccia di San Gimignano -viinien valmistuksella on pitkät perinteet.

San Gimignanon alueella on runsaasti arkeologisia todisteita viininviljelystä jo etruskien ajoista lähtien. Viinin tuotanto ja myynti oli vuosisatojen ajan tärkein maatalouden ja taloudellisen toiminnan ala. Jo vuodelta 1276 on olemassa historiallisia asiakirjoja Vernaccia di San Gimignano -viinin tuotantoon ja kaupan pitämiseen liittyvistä kunnallisista verosäännöksistä.

Vernaccia-rypälettä ryhdyttiin viljelemään San Gimignanon alueella 1100-luvulla. Sienan yliopiston spin-off-yritys SERge-GEnomicsin tekemässä ja San Gimignano Consorzio della Denominazione -suojeluyhdistyksen (nimityksestä vastaava konsortio) tilaamassa tutkimuksessa pyrittiin määrittelemään Vernaccia di San Gimignano -lajikkeen geeniperimä. Tutkimuksessa tehtiin kiinnostava havainto, että nykyisin tuotannossa käytetyt viiniköynnökset ovat keskenään geneettisesti hyvin samankaltaisia, koska niillä kaikilla on yhteinen alkuperä eivätkä ne ole olleet kosketuksissa muilta alueilta peräisin olevien muiden viiniköynnösten kanssa vuosisatoihin. Tutkimuksessa todettiin, että ”[s]aatujen tietojen perusteella on voitu selvästi yksilöidä San Gimignanon kunnassa viljellyn Vernaccia-rypäleen genotyyppi ja vahvistaa, että se vastaa virallisiin vertailukokoelmiin (CRA-VIT Conegliano Veneto) tallennettua rypälelajiketta”.

Ihmiset ovat vuosisatojen ajan muokanneet työllään maaseutua, vahvistaneet sääntöjä käytettävistä eri viljely- ja istutusjärjestelmistä, ajanmukaistaneet viininvalmistustekniikoita ja ottaneet käyttöön muita valkoisia rypälelajikkeita, joilla täydennetään Vernaccia di San Gimignano -viiniin käytettyjä lajikkeita. Näin on päästy tämänhetkisessä tuote-eritelmässä kuvattuun nykytilanteeseen, jossa tavoitteena on tuottaa huippulaatuisia viinejä yhdistellen perinteitä ja innovaatiota.

Tuote-eritelmässä annetaan runsaasti joustonvaraa perinteisten toscanalaisten viljelyjärjestelmien käytön suhteen, mutta kaikki laajamittaiset viljelyjärjestelmät suljetaan pois, koska ne eivät sovi kukkulaiseen ympäristöön submediterraanisessa ilmastossa.

Viininvalmistusmenetelmät on määritetty alueella perinteisesti hiilihapottomien valkoviinien tuotantoa varten, ja ne erotellaan asianmukaisesti tuotetyypeittäin. Vernaccia di San Gimignano -viini on yksi niistä hyvin harvoista italialaisista valkoviineistä, joita tuotetaan myös riserva-tyyppinä. Näiden ryhdikkäämpien viinien tuotantoon kuuluu 6 kohdan 5 alakohdassa tarkoitettu valmistusaika.

8.2 *B) Tiedot tuotteen laadusta ja ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Tarkistettu ja taattu alkuperänimitys ”Vernaccia di San Gimignano” viittaa kahteen valkoviinityyppiin (perusviini ja riserva-viini), joilla on tuote-eritelmän 6 kohdassa kuvatut erittäin selkeät ja erityiset analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Näiden ominaisuuksien ansiosta niiden maantieteellinen alkuperä on selkeästi tunnistettavissa. Viinit tunnistaa erityisesti oljenkeltaisesta väristään, jossa olevat kultaiset vivahteet korostuvat viinin ikääntyessä. Viinien tuoksu on hienostunut ja herkkä, ja siinä on hedelmäisiä vivahteita. Lisäksi viineihin voi kehittyä valmistuksen ja kypsytyksen myötä mineraalisia vivahteita. Kaikissa viineissä on kuiva, harmoninen ja täyteläinen maku, jossa on toisinaan selkeästi erottuva mantelinen jälkimaku.

8.3 *C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen tekijöiden välillä*

”Vernaccia di San Gimignano” on täysin kotoperäinen, erittäin vahva ja tuottoisa rypälelajike, ja siitä valmistettu viini on yksi Italian vanhimpia. Viinin historia on kytköksissä San Gimignanon kaupungin ja maa-alueen historiaan: sitä tuotettiin suuria määriä keskiajalla, kunnes tuotanto väheni kaupungin merkityksen vähetessä. Tätä kesti aina 1900-luvun jälkipuoliskolle saakka, jolloin tuotanto elvytettiin ja viini alkoi taas menestyä.

Rypälelajikkeen kerrotaan olevan peräisin Liguriasta (nimensä mukaisesti Vernazzasta), josta erään Vieri de' Bardin sanotaan tuoneen sen noin vuonna 1200, mutta alkuperästä ei ole varmuutta. Toisaalta väitetään, että nimi on peräisin latinan kielen sanasta *vernaculum*, joka merkitsee "paikallista" ja viittaa siis alueen tyypillisiin tuotteisiin. Tämä selittäisi myös sen, miksi nimeä "Vernaccia" käytetään myös täysin erilaisista rypälelajikkeista, kuten Oristanon ja Serrapetronan lajikkeista.

Vernaccia-viinistä on historiallisia tietoja 1200-luvun alusta: vuonna 1276 San Gimignanon kunnan verosäännöksissä mainitaan, että kustakin kunnan alueen ulkopuolella myydystä Vernaccia-viinin kuormasta kannetaan veroa kolme soldo-kolikkoa. Tämä osoittaa, että viinin maine oli levinnyt jo kaupungin muurien ulkopuolelle, minkä vahvistavat myös lukuisat kirjalliset viittaukset viiniin 1200-luvulta 1500-luvulle.

Ehkä tunnetuin viittaus on peräisin Dante Alighierin Jumalaisesta näytelmästä, jossa paavi Martinus IV lähetetään kiirastuleen sovitukseksi ylensyönnistä ja erityisesti Vernaccia-viinissä kypsennettyjen Bolsenajärven ankeriaiden syömisestä: "– – kantoi Pyhää kirkkoamme; mies Tours'in oli, ja hän paastoo vuoksi Bolsenan viinin [Vernaccia] nyt ja ankeriaan – –" (Kiirastuli, neljäskolmatta laulu).

Michelangelo Buonarroti nuorempi kuvasi aikansa viiniä juomaksi, joka "suutelee, lipoo, puree, lyö, pistää". Kyse oli siis makeasta mutta tanniinisesta ja happamasta viinistä, joka eroaa huomattavasti nykyisestä viinistä. Vernaccian DNA:ta koskevista tieteellisistä tutkimuksista voidaan tosin päätellä, että merkittävä ero johtuu pikemminkin viljely- ja viiniyttämistekniikoista kuin mistään Vernaccia-rypälelajikkeen erosta.

Viinin laadusta saatiin asiantuntija-arvio paavi Paavali III:n sommelierilta Sante Laceriolta, joka vuonna 1541 lähettämässään kirjeessä pyysi kunnalta 80 pulloa Vernaccia-viiniä. Tämän jälkeen hän pahoitteli, että San Gimignanossa painotettiin liikaa taiteen ja tieteen kehittämistä sen sijaan, että siellä olisi viljelty Vernaccia-viiniä, joka "on täydellinen juoma aatelisille, ja on erittäin häpeällistä, että paikka ei välitä siitä riittävästi".

Vernaccia di San Gimignano -viinin ja alueen välinen ratkaiseva yhteys on näin ollen historiallinen tosiasia, samoin kuin se, että viinin tuotanto on vuosisatojen ajan ollut ensisijainen taloudellisen toiminnan ala ja että viininviljely on fyysisesti muovannut maisemaa. On myös totta, että kyseinen rypälelajike ei ole levinnyt yhtä paljon muualle Italiaan kuin San Gimignanon alueelle. Kauppiaat ovat kyllä keskiajalta alkaen yrittäneet viedä tätä maineikasta viiniköynnöslajiketta muualle, mutta vailla pysyvää menestystä.

Vernaccia-viini sai osakseen suurta suosiota keskiajalla ja renessanssin aikakaudella, minkä jälkeen melkein kaikki merkit siitä katosivat. Vasta toisen maailmansodan jälkeen San Gimignanon viininviljelijät huomasivat jälleen vanhan viiniköynnöslajikkeen arvon ja aloittivat toimet, joiden myötä viini sai vuonna 1966 rekisteröidyn alkuperänimityksen. Yksi Vernaccia di San Gimignano -viinin erityispiirteistä onkin, että se oli ensimmäinen Italiassa tämän nimityksen saanut viini. Vuonna 1993 se sai tarkistetun ja taatun alkuperänimityksen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Velvoite sisällyttää maantieteellinen maininta "Toscana" etikettiin

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Etiketissä on oltava maantieteellinen maininta "Toscana".

Nimityksen "Vernaccia di San Gimignano" merkinnöissä on aina oltava seuraavat ilmaisut kokonaan ja seuraavassa järjestyksessä:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (tai lyhenne DOCG)

Riserva (jos kyse on tästä viinityypistä)

Toscana

Maininnan ”Toscana” kirjasintyypin, tyylin, välistyksen, sävyn ja värin voimakkuuden on oltava samat kuin merkinnässä ”Vernaccia di San Gimignano”. Lisäksi maininta ”Toscana” on merkittävä samalla tavalla suur- ja/tai pienaakkosin kuin nimessä ”Vernaccia di San Gimignano”, taustan on oltava yhtenäinen koko edellisessä kohdassa luetellun merkintöjen sarjan osalta ja kirjaimet saavat olla kooltaan enintään kaksi kolmasosaa nimessä ”Vernaccia di San Gimignano” käytetystä kirjainkoosta.

Tässä kohdassa tarkoitettu velvoite ei rajoita mahdollisuutta käyttää etikettejä, jotka eivät sisällä mainintaa ”Toscana”, varastojen loppumiseen asti edellyttäen, että niitä käytetään ainoastaan viineissä, jotka on valmistettu vuoden 2024 sadosta tai sitä aikaisemmin, ja että ne ovat asianomaisten yritysten hallussa tämän tuote-eritelmän muutoksen hyväksymisestä annetun asetuksen voimaantulopäivänä.

Linkki tuote-eritelmään

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