C/2025/1146

19.2.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1146)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 [1].

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Vernaccia di San Gimignano”

PDO-IT-A1292-AM02

Datum obavijesti: 20.11.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Pojašnjenje o sorti Sauvignon**

Opis:

Pri navođenju sorti grožđa koje se mogu upotrebljavati u kombinaciji sorti grožđa do udjela od najviše 10 % uz sortu „Sauvignon” dodana je riječ „blanc”.

Razlog:

Pojašnjenje o tome koja se sorta grožđa može upotrebljavati kao dodatna sorta do udjela od najviše 10 %.

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 2. specifikacije proizvoda.

2. **Brisanje Priloga 1. i upućivanja na njega**

Opis:

Izbrisan je Prilog 1. specifikaciji proizvoda, koji se odnosi na popis sorti prikladnih za uzgoj u regiji Toskani (Toscana), kao i upućivanje na njega u specifikaciji.

Razlog:

Budući da se u kombinaciji sorti grožđa već navode dodatne sorte grožđa uvrštene na popis regije Toskane, smatralo se da je bolje izbrisati popis iz Priloga 1. kako se ne bi morao stalno ažurirati.

Izmjena se odnosi na Prilog 1. i članak 2. stavak 3. specifikacije proizvoda.

3. **Ispravak odlomka o najvećem prinosu grožđa**

Opis:

Odlomak o najvećem prinosu grožđa ispravljen je tako što su riječi „ova specifikacija” zamijenjene preciznim upućivanjima na objavu specifikacije proizvoda.

Razlog:

Izmjena je potrebna kako bi se pojasnio datum objave specifikacije, na koji se upućuje u vezi s vinogradima čiji prosječni najveći prinos ne smije premašiti 4,0 kg po trsu.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 7. specifikacije proizvoda.

[1] SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Ažuriranje zakonodavstva**

Opis:

Neka upućivanja na zakonodavstvo ažurirana su ili zamijenjena općenitim upućivanjem na zakonodavstvo koje je na snazi.

Razlog:

Ažuriranje sektorskog zakonodavstva.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavke 9. i 10. te na članak 7. stavak 4. (bivši članak 7. stavak 3.) specifikacije proizvoda.

5. **Brisanje odlomka o utvrđivanju ograničenja proizvodnje koje je niže od onog koje je regija utvrdila u specifikaciji**

Opis:

Izbrisan je odlomak u kojem se navodi da regija Toskana može, na prijedlog udruženja Consorzio di Tutela i nakon savjetovanja s odgovarajućim trgovinskim organizacijama, donijeti odluku kojom se svake godine prije berbe utvrđuje ograničenje proizvodnje koje je niže od onog utvrđenog u specifikaciji, o čemu odmah obavješćuje kontrolno tijelo i Ministarstvo poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike.

Razlog:

Odredba je zamijenjena.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 9. specifikacije proizvoda, koji je izbrisan u cijelosti.

6. **Brisanje odlomka o mogućnosti da Ministarstvo izmijeni najmanje granične vrijednosti za ukupnu kiselost i količinu ekstrakta bez šećera**

Opis:

Izbrisan je odlomak na temelju kojeg Ministarstvo može izmijeniti najmanje granične vrijednosti za ukupnu kiselost i količinu ekstrakta bez šećera utvrđene u specifikaciji.

Razlog:

Odredba je zamijenjena.

Izmjena se odnosi na članak 6. stavak 2. specifikacije proizvoda, koji je izbrisan u cijelosti.

7. **Navođenje obveznog zemljopisnog izraza „Toscana” na etiketi**

Opis:

Dodan je zahtjev da se na etiketi navede zemljopisni izraz „Toscana” i definirane su odgovarajuće specifikacije za korištenje tog izraza te za raspolaganje zalihama etiketa.

Razlog:

Izmjena je uvedena radi boljeg povezivanja vina koja nose predmetnu oznaku s područjem proizvodnje i jačanja oznake s obzirom na to da je „Toscana” jedan od najvažnijih i najcjenjenijih zemljopisnih izraza na svijetu, ali i radi zajedničkog promicanja toskanskih vina na stranim tržištima.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije, u koji se umeće stavak 2., i na odjeljak „Dodatni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

8. **Ažuriranje povezanosti sa zemljopisnim okruženjem**

Opis:

Članak o povezanosti sa zemljopisnim okruženjem nije izmijenjen, ali je odlučeno da će se preoblikovati odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u jedinstvenom dokumentu.

Razlog:

Uključivanje informacija koje su već navedene u specifikaciji proizvoda u jedinstveni dokument. Preoblikovanje se stoga odnosi samo na oblik teksta.

Izmjena se odnosi na odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u jedinstvenom dokumentu.

9. **Formalne izmjene**

Opis:

Unesene su formalne izmjene kako bi se ispravio naziv ministarstva i adresa sjedišta kontrolnog tijela.

Razlog:

Ispravci zbog promjene naziva ministarstva i sjedišta kontrolnog tijela.

Izmjena se odnosi na članak 10. stavak 1. specifikacije proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

Vernaccia di San Gimignano i Vernaccia di San Gimignano Riserva

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta s naznakama zlatne, koje odležavanjem postaju izraženije.

Aroma: blaga i fina s voćnim notama; dozrijevanjem i odležavanjem poprima mineralne note.

Okus: suh, skladan, pun, ponekad s izraženim naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %; 12,50 % vol. za vrstu „Riserva”.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera (g/l): 16,00.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18,00

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Vernaccia di San Gimignano – vinifikacija, odležavanje, dozrijevanje i punjenje u boce

Poseban enološki postupak

Vinifikacija, odležavanje, dozrijevanje i punjenje u boce moraju se provesti na području općine San Gimignano.

Vrsta „Riserva” mora odležati najmanje 11 mjeseci od 1. siječnja godine koja slijedi nakon godine uzgoja grožđa.

Prije stavljanja na tržište vino mora tri mjeseca dozrijevati u boci.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Vernaccia di San Gimignano i Vernaccia di San Gimignano Riserva

9 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Vernaccia di San Gimignano i Vernaccia di San Gimignano Riserva

67,50 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Grožđe za proizvodnju vina „Vernaccia di San Gimignano” dobiva se iz vinograda na brežuljcima u općini San Gimignano u pokrajini Sieni.

7. **Sorte vinove loze**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Opis povezanosti**

8.1. *(A) Pojedinosti o zemljopisnom području*

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Područje proizvodnje u cijelosti se nalazi u općini San Gimignano, smještenoj na sjeverozapadu pokrajine Siene, u središtu Toskane, na pola puta između obale Tirenskog mora i Apenina. Riječ je o brdovitom području na nadmorskoj visini od 67 do 629 m. Tla su nastala u pliocenu, prije 6,8 do 1,8 milijuna godina.

Zemljište na kojem se proizvodi vino „Vernaccia di San Gimignano” nastalo je na pliocenskim morskim naslagama i sastoji se od žutog pijeska („tufo”) te žute i sive gline, koji su pak često stratificirani na gušćoj i dubljoj glini. Osim toga, odlikuje ga prisutnost pijeska koji sadržava kamenje i glineni škriljevac, što je povoljna kombinacija za prodiranje korijenja biljaka. Zbog višestoljetne uzastopne obrade tla i uzgoja kultura takvo tlo obično sadržava organske tvari. Različiti omjeri pijeska, gline, organskih tvari i kamenja karakteristični za pojedina tla određuju svojstva grožđa i vina te poboljšavaju tijelo, svježinu i potencijal odležavanja vina; ta su svojstva zajednička svim vinima Vernaccia, ali i drukčija za svako pojedino vino.

Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od 70 do 500 m, a nagib i izloženost ovise o padini na kojoj su smješteni.

Područje odlikuje submediteranska klima s prilično suhim ljetima i hladnim zimama, a padaline su najobilnije u kasnu jesen i početkom zime te krajem zime i u rano proljeće.

Temperature su uobičajene za klimu tog područja. Prosječna godišnja količina padalina iznosi oko 700 mm i u prosjeku je raspoređena na 83 kišna dana; relativni minimum bilježi se ljeti, a vrhunac ujesen. Područje odlikuje dobra prirodna ventilacija tijekom cijele godine. Magla je rijetka.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Ljudski čimbenici povezani s vinogradarskim područjem izuzetno su važni jer stanovnici njeguju dugu tradiciju proizvodnje vina „Vernaccia di San Gimignano".

Postoje brojni arheološki dokazi o tome da se stanovništvo na području San Gimignana još u doba Etruščana bavilo vinogradarstvom. Proizvodnja i prodaja vina stoljećima je bila glavna poljoprivredna i gospodarska djelatnost. Povijesni zapisi u općinskim poreznim propisima potvrđuju da se vino „Vernaccia di San Gimignano" proizvodilo i prodavalo još 1276.

Sorta grožđa Vernaccia uvedena je na područje San Gimignana u 12. stoljeću. Zanimljivo je da je studija koju je proveo SERge-GEnomics, izdvojeno društvo Sveučilišta u Sieni, i koju je naručio San Gimignano Consorzio della Denominazione [konzorcij oznake] kako bi se utvrdio genom sorte Vernaccia di San Gimignano pokazala da su današnje produktivne sorte vinove loze genetski vrlo slične jer sve imaju isto podrijetlo i nisu tijekom stoljećâ kontaminirane drugim sortama iz drugih regija: „Dobiveni podaci omogućili su nam da jasno utvrdimo genotip vinove loze Vernaccia koja se uzgaja u općini San Gimignano i potvrdimo da odgovara genotipu sorte vinove loze pohranjenom u službenim referentnim zbirkama (CRA-VIT Conegliano Veneto)…".

Ljudi su svojim radom stoljećima oblikovali krajolik, kodificirali razne oblike uzgoja i sadnje, unaprijedili tehnike proizvodnje vina i uveli druge sorte bijelog grožđa kako bi se upotpunila sorta „Vernaccia di San Gimignano". Iz tradicije, inovacija i neprekidnog nastojanja da se dobije što kvalitetnije vino proizašlo je sadašnje stanje opisano u postojećoj specifikaciji proizvoda.

Specifikacija omogućuje veliku slobodu u primjeni tradicionalnih toskanskih uzgojnih oblika, ali isključuje sve visoke uzgojne oblike jer nisu primjereni za brežuljkasto okruženje sa submediteranskom klimom.

Upotrebljavaju se tradicionalni postupci proizvodnje vina razvijeni na tom području za proizvodnju mirnih bijelih vina, koji se razlikuju ovisno o vrsti vina; „Vernaccia di San Gimignano" jedno je od rijetkih talijanskih bijelih vina koja se proizvode i kao vrsta „Riserva", koja ima izraženiju strukturu i čija proizvodnja uključuje razdoblje dozrijevanja kako je navedeno u članku 6. stavku 5.

8.2. *(B) Informacije o kvaliteti i svojstvima proizvoda koji se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnom okruženju*

Registrirana i zajamčena oznaka izvornosti Vernaccia di San Gimignano odnosi se na dvije vrste bijelog vina („base" i „riserva") koje imaju izražena i posebna analitička i organoleptička svojstva opisana u članku 6. specifikacije, zahvaljujući kojima se vino može nedvojbeno povezati sa zemljopisnim okruženjem. Konkretno, boja im je slamnatožuta s naznakama zlatne, koje odležavanjem postaju izraženije. Aroma je blaga i fina, s voćnim notama, koje dozrijevanjem i odležavanjem mogu poprimiti mineralne naznake. Na nepcu sva vina imaju suh, skladan i pun okus, ponekad s izraženim naknadnim okusom badema.

8.3. *(C) Opis uzročne povezanosti između čimbenika iz točke (A) i onih iz točke (B)*

Vernaccia di San Gimignano itekako je autohtona sorta grožđa, iznimno otporna i snažna, a od nje se proizvodi jedno od najstarijih vina u Italiji, čija je povijest isprepletena s poviješću grada San Gimignana i područja koje ga okružuje: nakon što se vino u srednjem vijeku proizvodilo u velikim količinama, njegova je proizvodnja dugo slabjela, jednako kao i razvoj grada, sve do druge polovine 20. stoljeća, kada je uspješno obnovljena.

Tvrdi se da je Vieri de'Bardi oko 1200. donio tu sortu vinove loze iz Ligurije (iz Vernazze, otud naziv), ali njezino podrijetlo nije sigurno; drugi tvrde da naziv potječe od latinske riječi „vernaculum" (autohton), koja označava tipične proizvode s određenog područja, što objašnjava zašto se naziv Vernaccia upotrebljava i za potpuno drukčije sorte vinove loze, kao što su one koje se uzgajaju u Oristanu i Serrapetroni.

Postoje povijesni zapisi o Vernacciji s početka 13. stoljeća, a u poreznim propisima općine San Gimignano iz 1276. upućuje se na uvođenje poreza od tri solda za svaki tovar vina Vernaccia prodan izvan područja općine, što pokazuje da se njegov dobar glas već proširio izvan gradskih zidina, a to potvrđuju i brojna upućivanja u literaturi u razdoblju od 13. do 16. stoljeća.

Možda je najpoznatiji predstavnik Dante Alighieri, koji u Božanstvenoj komediji šalje papu Martina IV. u Čistilište kako bi ovaj iskupio svoj grijeh neumjerenosti u jelu i piću, osobito kad je riječ o bolsenskim jeguljama kuhanima u vinu Vernaccia: „… imadjaše svetu Crkvu u svom naručju; bio je iz Toursa te postom čisti jegulje bolsenske i pečeno vino [Vernaccia]…", Čistilište, Pjevanje XXIV.

Michelangelo Buonarroti „mlađi" to je vino svojedobno opisao kao vino koje „ljubi, liže, grize, udara, bode", koje je stoga slatkog, ali trpkog okusa po taninima; vrlo je različito od današnjeg vina, iako se na temelju znanstvenih studija o DNK-u sorte Vernaccia može zaključiti da ta velika razlika proizlazi iz tehnika uzgoja i vinifikacije, a ne iz neke razlike u sorti grožđa Vernaccia.

Stručnu ocjenu vina dao je Sante Lancerio, *sommelier* pape Pavla III., koji je u pismu iz 1541., nakon što je od općine zatražio 80 boca vina Vernaccia, izrazio žaljenje zbog toga što se u San Gimignanu prevelika važnost pridaje umjetnosti i znanosti umjesto proizvodnji vina Vernaccia, koje je „… savršeno piće za plemstvo i velika je šteta što ga grad ne proizvodi dovoljno…".

Dakle, postoje povijesni zapisi o ključnoj vezi između vina Vernaccia di San Gimignano i tog područja, kao i o činjenici da je njegova proizvodnja stoljećima bila jedna od glavnih gospodarskih djelatnosti i da je vinogradarstvo oblikovalo prirodni krajolik. Činjenica je i da se ta sorta grožđa nije proširila u drugim dijelovima Italije kao u San Gimignanu, iako su je trgovci zbog njezina ugleda još u srednjem vijeku pokušali izvoziti u druge gradove, ali bez većeg uspjeha.

Nakon velikog uspjeha u srednjem vijeku i renesansi, vinu Vernaccia gubi se gotovo svaki trag sve do razdoblja nakon Drugog svjetskog rata, kad su vinogradari iz San Gimignana ponovno otkrili vrijednost te drevne sorte vinove loze i započeli proces koji je 1966. doveo do registracije oznake izvornosti. To i jest jedna od posebnosti vina Vernaccia di San Gimignano: prvo je to vino u Italiji koje je dobilo tu oznaku, a potom je 1993. dobilo i registriranu i zajamčenu oznaku izvornosti.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Obveza navođenja zemljopisnog izraza „Toscana" na etiketi

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Zemljopisni izraz „Toscana" mora se navesti na etiketi.

Na etiketi vina zaštićenog oznakom „Vernaccia di San Gimignano" uvijek mora biti naveden sljedeći tekst u cijelosti i sljedećim redoslijedom:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ili pokrata DOCG)

Riserva (ako je riječ o toj vrsti)

Toscana

Za izraz „Toscana” moraju se upotrijebiti isti font, stil, razmaci, nijansa i intenzitet boje kao za riječi „Vernaccia di San Gimignano”. Osim toga, izraz „Toscana” mora biti naveden ujednačenim velikim i/ili malim slovima, u skladu s onima korištenima za riječi „Vernaccia di San Gimignano”, pozadina mora biti ujednačena za sve oznake navedene u prethodnom odlomku, a veličina slova ne smije prelaziti 2/3 veličine riječi „Vernaccia di San Gimignano”.

Obvezom iz ovog stavka ne dovodi se u pitanje raspolaganje etiketama za pakiranje serija proizvoda dobivenih iz berbe 2024. i prethodnih berbi, na kojima nije naveden izraz „Toscana”, koje predmetna društva posjeduju na dan stupanja na snagu odluke o odobrenju izmjene ove specifikacije i koje se mogu upotrebljavati do isteka zaliha.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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