C/2025/1146

2025.2.19.

(EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1146)

Ez az értesítés (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre ([1]).

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Vernaccia di San Gimignano”

PDO-IT-A1292-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.11.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A Sauvignon szőlőfajtára vonatkozó pontosítás**

Leírás:

A fajtakeverékben kiegészítő fajtaként legfeljebb 10 %-ban felhasználható szőlőfajtákra vonatkozóan a Sauvignon szőlőfajta megnevezéséhez hozzáadásra került a „blanc” kifejezés.

Indokolás:

Annak tisztázása, hogy melyik szőlőfajta használható fel kiegészítő fajtaként, legfeljebb 10 %-os arányban.

A módosítás a termékleírás 2.2. pontját érinti.

2. **Az 1. melléklet és a rá vonatkozó hivatkozások törlése**

Leírás:

Törlésre került a termékleírás 1. melléklete, amely a Toszkána régióban történő termesztésre alkalmas szőlőfajták jegyzékét tartalmazza, ennek következtében pedig a mellékletre való hivatkozást is törölni kell a termékleírásból.

Indokolás:

Mivel a fajtakeverékben már szerepel a Toszkána régió jegyzékében feltüntetett kiegészítő szőlőfajtákra történő hivatkozás, a célszerűség jegyében az a döntés született, hogy az 1. mellékletben szereplő jegyzéket a folyamatos frissítések elkerülése érdekében törölni kell.

A módosítás a termékleírás 1. mellékletét és 2.3. pontját érinti.

3. **A maximális szőlőtermelésre vonatkozó bekezdés helyesbítése**

Leírás:

A maximális szőlőtermésre vonatkozó bekezdést a „jelenlegi” szónak a termékleírás pontos közzétételi hivatkozásával való cseréje útján helyesbítették.

Indokolás:

E módosítást azért tartották szükségesnek, hogy pontosítsák azon termékleírás közzétételi időpontját, amelyre azoknál az ültetvényeknél kell hivatkozni, amelyek maximális termése tőkénként átlagosan legfeljebb 4,0 kg lehet.

A módosítás a termékleírás 4.7. pontját érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **Jogszabályi frissítések**

Leírás:

Egyes jogszabályi hivatkozásokat frissítettek, vagy a hatályos jogszabályokra való általános hivatkozással helyettesítettek.

Indokolás:

Az ágazati jogszabályok frissítése.

A módosítás a termékleírás 5.9. pontját, 5.10. pontját és 7.4. pontját, valamint korábbi 7.3. pontját érinti.

5. **A régió által a termékleírásban előírtnál alacsonyabb termelési határérték meghatározására vonatkozó bekezdés törlése**

Leírás:

Törölték azt a bekezdést, amely szerint Toszkána régió saját rendeletében – a védelmi szövetség javaslata alapján és az érintett szakmai szervezetekkel folytatott konzultációt követően – minden évben a szüretet megelőzően az e termékleírásban meghatározottnál alacsonyabb termelési határértéket állapíthat meg, erről haladéktalanul értesítve az ellenőrző szervezetet és a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztériumot.

Indokolás:

A rendelkezés elavult.

A módosítás a termékleírás 4.9. pontját érinti, és annak teljes törlését eredményezi.

6. **Azon bekezdés törlése, amely szerint a minisztérium módosíthatja az összes savtartalomra és a cukormentes kivonatra vonatkozó minimális határértékeket**

Leírás:

Törölték azt a bekezdést, amely lehetővé tette a minisztérium számára, hogy módosítsa az összes savtartalomra és a cukormentes kivonatra vonatkozóan a termékleírásban meghatározott minimális határértékeket.

Indokolás:

A rendelkezés elavult.

A módosítás a termékleírás 6.2. cikkét érinti, és annak teljes törlését eredményezi.

7. **A „Toszkána” földrajzi kifejezés címkén való kötelező feltüntetésének előírása**

Leírás:

A szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy a címkén fel kell tüntetni a „Toszkána” földrajzi kifejezést, és meghatározták a kifejezés használatára és a címkék ártalmatlanítására vonatkozó előírásokat.

Indokolás:

A módosítás célja, hogy lehetővé tegye az eredetmegjelöléssel ellátott boroknak a termőterülettel való jobb azonosítását és megerősítse magát az eredetmegjelölést, hiszen a „Toszkána” az egyik legfontosabb és legnépszerűbb szó a világon, illetve hogy segítse a toszkán borok kollektív felértékelését a külföldi piacokon.

A módosítás a 7.2. pont beillesztésével a termékleírás 7. cikkét, valamint az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát érinti.

8. **A földrajzi környezettel való kapcsolat frissítése**

Leírás:

A földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikken nem változtattak, ám a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakasz átdolgozását szükségesnek tartották az egységes dokumentumban.

Indokolás:

A termékleírásban már szereplő információk beillesztése az egységes dokumentumba. Ez az átdolgozás tehát pusztán formai jellegűnek tekintendő.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszát érinti.

9. **Formai módosítások**

Leírás:

Formai módosítások történtek a minisztérium nevének és az ellenőrző szervezet székhelye címének helyesbítésére.

Indokolás:

A minisztérium nevének és az ellenőrző szervezet székhelyének megváltozását követő helyesbítések.

A módosítás a termékleírás 10.1. pontját érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Vernaccia di San Gimignano

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

Vernaccia di San Gimignano, a Riserva megjelöléssel is

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga, az érlelés hatására hangsúlyosabbá váló aranyszínű árnyalatokkal.

Illat: könnyed, finom kezdeti gyümölcsös jegyekkel; később a finomítás és az érlelés során ásványos jegyek alakulhatnak ki.

Íz: száraz, harmonikus és zamatos, olykor jellegzetes mandula utóízzel.

Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,50; a Riserva megjelöléssel ellátott típusnál 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 16,00.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Vernaccia di San Gimignano – Borkészítés, érlelés, finomítás és palackozás

Konkrét borászati eljárás

A borkészítés, érlelés, finomítás és palackozás műveleteit San Gimignano település területén kell végezni.

A „Riserva" típusnak a szőlőtermelést követő év január 1-jétől kezdődően legalább 11 hónapos érlelési időszakon kell átesnie.

A forgalomba hozatalt megelőzően a bornak három hónapos palackos finomításon kell átesnie.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vernaccia di San Gimignano, a Riserva megjelöléssel is

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Vernaccia di San Gimignano, a Riserva megjelöléssel is

67,50 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Vernaccia di San Gimignano" bor készítésére szánt szőlőt Toszkánában, a Siena megyében fekvő San Gimignano település dombos területein található szőlőültetvényekről nyerik.

7. **Borszőlőfajták**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Az előállítási terület teljes egészében a Tirrén-tenger partvidéke és az Apenninek gerince között félúton, Siena megye északnyugati részén, Toszkána szívében fekvő San Gimignano településen belül található. Ez egy 67–629 m tengerszint feletti magasságú dombos terület, amelynek pliocén eredetű talajai 6,8–1,8 millió évesek.

A Vernaccia di San Gimignano előállítására szánt, pliocén tengeri üledékeken képződött talajokat sárga homok (tufa), valamint sárga és szürke agyag alkotja, ez pedig gyakran képez rétegeket a mélyben található tömörebb agyagokon. Ezeket a talajokat erősen jellemzi a homok, valamint a vázanyagok és palás kőzetek jelenléte is, amelyek kombinációja kedvező feltételeket teremt a növényi gyökerek behatolásához. Az évszázadok során ismétlődő talajművelésnek és vetésforgóknak is köszönhetően e talajok általában szerves anyagokat tartalmaznak. A homok, agyag, illetve a szerves és vázanyagok minden talajra külön jellemző százalékos arányainak eltérő kombinációja szőlészeti és borászati szempontból meghatározó talajtani elemet jelent a – Vernaccia típusokat egyesítő és ugyanakkor megkülönböztető – zamatosság, frissesség és érlelhetőség fokozásában.

A szőlőültetvények 70–500 m tengerszint feletti magasságúak, az adott domboldaltól függően eltérő lejtéssel és kitettséggel.

A területet szubmediterrán éghajlat jellemzi, meglehetősen száraz nyarakkal és meglehetősen hideg telekkel; a csapadék koncentrálódásának két időszaka a késő ősz-kora tél és a késő tél-kora tavasz.

A hőmérsékleti viszonyok a terület éghajlati övezetére jellemzőek. Az átlagos éves csapadékmennyiség 700 mm körül alakul és átlagosan 83 esős napra oszlik el, nyáron relatív minimumot, ősszel pedig csúcsértéket mutatva. A területnek az év minden szakában jó szellőzése van. Köd csak ritkán fordul elő.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Alapvető fontosságúak az előállítási területhez kapcsolódó emberi tényezők, amelyek a kialakult hagyományok révén hozzájárultak a Vernaccia di San Gimignano készítéséhez.

Számos régészeti bizonyíték tanúsítja, hogy San Gimignano térségében már az etruszk idők óta végeznek szőlőtermesztést. Évszázadokon át a bortermelés és -értékesítés jelentette a fő mezőgazdasági és gazdasági tevékenységet. A Vernaccia di San Gimignano termeléséről és forgalmazásáról már az 1276-ban kiadott helyhatósági vámrendeletek is tartalmaznak történelmi feljegyzéseket.

A Vernaccia szőlő a XII. században került San Gimignano területére; e tekintetben nagyon érdekes a Sergè-Genomics, vagyis a Sienai Egyetem spin-off vállalkozása által a San Gimignano elnevezés konzorciumának megbízása alapján a Vernaccia di San Gimignano genomjának meghatározása céljából elvégzett tanulmány eredménye, ami a ma termő szőlőfajták alapvető genetikai egységességét mutatta ki; ez annak a ténynek tudható be, hogy valamennyi szőlőfajta közös gyökerekre vezethető vissza anélkül, hogy az évszázadok során más régiókból származó egyéb szőlőfajták kerültek volna be: „A kapott adatok lehetővé tették a San Gimignano településen termesztett Vernaccia genotípusos profiljának egyértelmű azonosítását, megerősítve, hogy az megegyezik a hivatalos referenciagyűjteményben őrzött szőlőfajtával (CRA-VIT, Conegliano, Veneto)”.

Az évszázadok során az ember munkájával formálta a tájat, kialakította a különböző művelési rendszereket és a telepítési távolságokat, korszerűsítette a borkészítési technikákat, és a Vernaccia di San Gimignano kiegészítéseként más fehér szőlőfajták használatát is bevezette; így jutottunk el a jelenlegi termékleírásban leírt mai helyzetig, ahol a hagyomány és az innováció közös gyümölcseként a célt az egyre magasabb minőségű borok előállítása jelenti.

A termékleírás nagy szabadságot ad a hagyományos toszkán művelési rendszerek alkalmazása terén, de kizárja a nagy térigényű rendszereket, mivel azok nem egyeztethetők össze a szubmediterrán éghajlatú dombvidéki környezettel.

A borkészítési eljárások a csendes fehérborok előállításához a területen hagyományosan kialakult, típus szerint megfelelően differenciált gyakorlatokat jelentik; a Vernaccia di San Gimignano azon kevés olasz fehérborok egyike, amelyeknél riserva típust is készítenek: e típus alatt sokkal strukturáltabb bor értendő, amelynek előállítása az 5. cikk (6) bekezdésében említett finomítási időszakot is magában foglalja.

8.2. *B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok*

A Vernaccia di San Gimignano DOCG két fehérbortípusra utal („alap” és „riserva”), amelyek esetében a termékleírás 6. cikke szerint kimondottan egyértelmű és sajátos analitikai és érzékszervi jellemzők teszik lehetővé a földrajzi környezet tekintetében történő egyértelmű azonosítást. Különösen ilyen az érlelés hatására hangsúlyosabbá váló aranyszínű árnyalatokat mutató szalmasárga szín. Az illat terén a könnyed, finom kezdeti gyümölcsös aromákból később a finomítás és az érlelés során ásványos jegyek alakulhatnak ki. Valamennyi bor íze száraz, harmonikus és zamatos, olykor jellegzetes mandula utóízzel.

8.3. *C) Az A) és a B) pontban említett aspektusok közötti ok-okozati összefüggés leírása*

Az igazi őshonos, rendkívül erőteljes és bőtermő szőlőfajtából nyert Vernaccia di San Gimignano Olaszország egyik legrégibb bora, amelynek története összeforrott San Gimignano városának és területének történelmével: a középkorban jelentős volt a termelés, majd ezt követően a várossal együtt hosszú hanyatlásnak indult, egészen a huszadik század második feléig, amikor is képes volt megújulni és ismét sikereket aratni.

Úgy tűnik, hogy a szőlőfajtát 1200 körül egy bizonyos Vieri de' Bardi hozta be Liguriából (Vernazzából, innen a név), de az eredet bizonytalan; mások szerint a név a „helyi" jelentésű latin „vernaculum" szóból származik, amely egy térség jellegzetes termékeit jelölte, ez megmagyarázza, hogy a Vernaccia nevet miért használják olyan teljesen különböző szőlőfajtákra is, mint az Oristano és a Serrapetrona.

A Vernaccia esetében már az 1200-as évek eleje óta léteznek történelmi dokumentumok: a San Gimignano helyhatósága által 1276-ban kiadott „vámrendeletek" szerint három aranypénz összegű adót kellett fizetni a településen kívül eladott Vernaccia adott mennyisége („soma") után, ami jelzi, hogy a bor híre már a város falain túlra is eljutott, amint azt a XIII. és XVI. század közötti számos irodalmi idézet is bizonyítja.

A leghíresebb talán Dante Alighieritől származik, aki az Isteni színjátékban IV. Márton pápát a purgatóriumba küldi vezekelni a falánkság bűnéért, különös tekintettel a vörösborban (Vernaccia) pácolt bolsenai angolnára: „[…] a Szentegyház hajdan a karja közt volt: Toursból való; s most bőjttel itt vezekli a bolsenai ángolnát s vörösbort […]", Purgatórium, XXIV. ének.

Hogy valójában milyen borról is van szó, azt az ifjabb Michelangelo Buonarroti írja le, aki szerint ez a bor „csókol, nyaldos, harap, csíp, szúr […]", azaz édes, de egyben tanninos és fanyar is, vagyis nagyon eltér a mai bortól, jóllehet a Vernaccia DNS-ére vonatkozó tudományos vizsgálatok szerint az alapvető eltérés nem annyira a Vernaccia szőlőfajta különbözőségéből, hanem inkább a művelési és a borkészítési technikákból ered.

A bor minőségéről 1541-ben adott szakvéleményt III. Pál pápa pincemestereként Sante Lacerio, aki – miután a helyhatóságtól nyolcvan flaska Vernaccia bort kérelmezett – levélben sajnálkozott azon, hogy San Gimignanóban túlzott mértékben foglalkoznak a művészettel és tudománnyal a Vernaccia rovására, amely „[…] tökéletes úri ital, és nagy kár, hogy e helyen nem készül belőle sok […]".

Biztos történelmi tény tehát, hogy a Vernaccia di San Gimignano elválaszthatatlanul kötődik a területhez, továbbá az is, hogy termelése évszázadokon át elsődleges gazdasági tényezőt jelentett, művelése pedig alakította a tájképet; ugyanilyen biztos tény az is, hogy sehol máshol nem terjedt el úgy a szőlő Itáliában, mint San Gimignano környékén, bár tekintettel a szőlőfajta hírnevére, a kereskedők már a középkortól kezdve próbálták a szőlőfajtát más vidékekre átvinni, ám ez nem járt tartós sikerrel.

A középkor és a reneszánsz kor nagy sikerét követően a Vernaccia szinte nyom nélkül eltűnt, egészen a második világháború utáni időszakig, amikor a San Gimignano-i borászok újra felfedezték az ősi szőlő értékét és belevágtak abba a kalandba, amelynek eredményeként 1966-ban elnyerték az ellenőrzött eredetmegjelölés (DOC) címet: a Vernaccia di San Gimignano másik rekordja az, hogy Olaszországban elsőként kapott ilyen címet, ezt követte 1993-ban az ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés (DOCG).

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A „Toszkána" földrajzi kifejezés címkén való kötelező feltüntetése

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén kötelező feltüntetni a „Toszkána" földrajzi kifejezést.

A „Vernaccia di San Gimignano" eredetmegjelölés címkéjén mindig a következő szöveget kell szerepeltetni teljes egészében és a következő sorrendben:

Vernaccia di San Gimignano

Ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés (vagy a DOCG rövidítés)

Riserva (ha erről a típusról van szó)

Toszkána

A „Toszkána” kifejezést a „Vernaccia di San Gimignano” felirathoz használtakkal azonos típusú, stílusú, távolságú, tónusú és színintenzitású betűkkel kell feltüntetni. Ezenkívül a „Toszkána” kifejezést a „Vernaccia di San Gimignano” felirathoz használt betűkhöz képest egységes nagybetűkkel és/vagy kisbetűkkel és az előző bekezdésben felsorolt jelölések teljes sorozatának egységes hátterében kell feltüntetni, mégpedig a „Vernaccia di San Gimignano” felirathoz használt betűk legfeljebb 2/3-ának megfelelő magasságú betűkkel.

Az e bekezdés szerinti kötelezettség nem érinti a 2024-es és az azt megelőző szüretekből származó terméktételek csomagolására szánt és az e termékleírás módosítását jóváhagyó rendelet hatálybalépésének napján már az érintett vállalatok birtokában lévő, a „Toszkána” feliratot nem tartalmazó címkék ártalmatlanítását, amelyek a készletek kimerüléséig felhasználhatók.

A termékleíráshoz vezető link

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