C/2025/1146

2025 2 19

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1146)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį ([1]).

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Vernaccia di San Gimignano“

PDO-IT-A1292-AM02

Pranešimo data: 2024 11 20

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Patikslinamas vynuogių veislės „Sauvignon“ naudojimas**

Aprašymas

Nurodant vynuogių veisles, kurios gali būti naudojamos kartu su vynuogių veislių deriniu, neviršijant 10 proc., prie vynuogių veislės „Sauvignon“ pridedamas žodis „blanc“.

Pagrindimas

Paaiškinama, kuri vynuogių veislė gali būti naudojama kaip papildoma veislė neviršijant 10 proc.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 2 dalimi.

2. **1 priedo ir nuorodų į jį išbraukimas**

Aprašymas

Išbraukiamas produkto specifikacijos 1 priedas, kuriame pateikiamas Toskanos regione auginti tinkamų veislių sąrašas, taip pat nuoroda į jį specifikacijoje.

Pagrindimas

Kadangi vynuogių veislių derinys jau yra susijęs su papildomomis vynuogių veislėmis, įtrauktomis į Toskanos regiono sąrašą, buvo nuspręsta, kad būtų geriau išbraukti 1 priede pateiktą sąrašą, kad nereikėtų jo nuolat atnaujinti.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 priedu ir 2 straipsnio 3 dalimi.

3. **Pastraipos dėl didžiausio vynuogių derliaus ir išeigos ištaisymas**

Aprašymas

Dalis dėl didžiausio vynuogių derliaus buvo pataisyta, pakeičiant žodžius „šioje specifikacijoje“ tiksliomis produkto specifikacijos leidinio nuorodomis.

Pagrindimas

Šio pakeitimo prireikė siekiant patikslinti specifikacijos paskelbimo datą, kuri turi būti nurodoma kalbant apie vynuogynus, kurių vidutinis didžiausias derlius neturi viršyti 4,0 kg iš vieno vynmedžio.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 7 dalimi.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Teisės aktų atnaujinimas**

Aprašymas

Kai kurios nuorodos į teisės aktus buvo atnaujintos arba pakeistos bendra nuoroda į galiojančius teisės aktus.

Pagrindimas

Sektorių teisės aktų atnaujinimas.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 9 ir 10 dalimis bei 7 straipsnio 4 dalimi (buvusi 7 straipsnio 3 dalis).

5. **Pastraipos dėl mažesnio derliaus, nei regiono nustatyta specifikacijoje, nustatymo išbraukimas**

Aprašymas

Išbraukta pastraipa, kurioje teigiama, kad Toskanos regionas, „Consorzio di Tutela“ (liet. apsaugos konsorciumas) siūlymu, pasikonsultavęs su atitinkamomis prekybos organizacijomis, gali išleisti dekretą, kuriuo kiekvienais metais prieš derliaus nuėmimą gali nustatyti mažesnę nei specifikacijoje nustatytą derliaus ribą, apie tai nedelsiant pranešdamas kontrolės institucijai ir Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijai.

Pagrindimas

Ši nuostata buvo pakeista.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 9 dalimi, kuri buvo visiškai išbraukta.

6. **Pastraipos dėl galimybės ministerijai pakeisti mažiausias bendrojo rūgštingumo ir becukrio ekstrakto kiekio ribas išbraukimas**

Aprašymas

Išbraukiama dalis, kuria ministerijai leidžiama pakeisti specifikacijoje nustatytas mažiausias bendrojo rūgštingumo ir becukrio ekstrakto kiekio ribas.

Pagrindimas

Ši nuostata buvo pakeista.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsnio 2 dalimi, kuri buvo visiškai išbraukta.

7. **Privalomo geografinio termino „Toscana“ įtraukimas į etiketę**

Aprašymas

Įtraukiamas reikalavimas etiketėje nurodyti geografinį terminą „Toscana“ ir nustatomos atitinkamos šio termino vartojimo ir etikečių naudojimo specifikacijos.

Pagrindimas

Pakeitimu siekiama, kad būtų galima lengviau susieti nuoroda žymimus vynus su gamybos vietove ir sustiprinti nuorodą, nes „Toscana“ yra vienas iš svarbiausių ir labiausiai vertinamų terminų pasaulyje, taip pat siekiant bendrai populiarinti Toskanos vynus užsienio rinkose.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu, į kurį įterpiamas 7.2 punktas, ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

8. **Ryšio su geografine aplinka atnaujinimas**

Aprašymas

Straipsnis dėl ryšio su geografine aplinka nebuvo iš dalies pakeistas, tačiau nuspręsta perrašyti bendrojo dokumento skyrių „Ryšys su geografine vietove“.

Pagrindimas

Į bendrąjį dokumentą įtraukiama produkto specifikacijoje jau nurodyta informacija. Todėl perrašymas susijęs tik su teksto formuluote.

Pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys su geografine vietove“.

9. **Formalūs pakeitimai**

Aprašymas

Atlikti formalūs pakeitimai, kuriais ištaisytas ministerijos pavadinimas ir tikrinimo įstaigos būstinės adresas.

Pagrindimas

Pataisymai pasikeitus ministerijos pavadinimui ir tikrinimo įstaigos būstinei.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsnio 1 dalimi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynai „Vernaccia di San Gimignano“ ir „Vernaccia di San Gimignano“ Riserva

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – šiaudų geltonumo su aukso atspalviais, kurie ryškėja vynui brėstant.

Aromatas – švelnus, subtilus su vaisiškais pokvapiais; brandinami įgyja minerališkų pokvapių.

Skonis – sausas, harmoningas, sodrus, kartais su savitu migdolų poskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 11,50; rūšies *Riserva* – 12,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (gramais litre): 16,00.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. „Vernaccia di San Gimignano“. Vyno darymas, brandinimas, brandinimo užbaigimas ir išpilstymas

Specifinis vynininkystės metodas

Vyno darymas, brandinimas, brandinimo užbaigiamas ir išpilstymas į butelius turi vykti San Džiminjano komunos teritorijoje.

Rūšies *Riserva* vynai turi būti brandinami ne trumpiau kaip 11 mėnesių nuo metų, sekančių po vynuogių derliaus metų, sausio 1 d.

Prieš išleidžiant vyną į apyvartą, jis turi būti brandinamas butelyje tris mėnesius.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Vynai „Vernaccia di San Gimignano“ ir „Vernaccia di San Gimignano“ *Riserva*

9 000 kg vynuogių iš hektaro.

2. Vynai „Vernaccia di San Gimignano“ ir „Vernaccia di San Gimignano“ *Riserva*

67,50 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogės, iš kurių gaminamas SKVN „Vernaccia di San Gimignano“ žymimas vynas, auginamos vynuogynuose, esančiuose ant kalvų šlaitų San Džiminjano komunoje Sienos provincijoje.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Vernaccia di San Gimignano B.“ – „Vernaccia“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *A) Informacija apie geografinę vietovę*

1) Su ryšiu susiję gamtiniai veiksniai

Visa gamybos vietovė yra San Džiminjano komunoje, esančioje Sienos provincijos šiaurės vakaruose, pačiame Toskanos centre, pusiaukelėje tarp Tirėnų jūros pakrantės ir Apeninų kalnagūbrio. Tai kalvota vietovė, kurios aukštis virš jūros lygio svyruoja nuo 67 iki 629 m. Jos dirvožemiai susidarė plioceno epochoje, prieš 6,8–1,8 mln. metų.

Vynmedžiai, iš kurių vynuogių gaminami SKVN „Vernaccia di San Gimignano“ žymimi vynai, auginami plioceno jūrinių nuosėdų dirvožemiuose, kuriuos sudaro geltonas smėlis (tufas) ir geltonas bei pilkas molis, kurie dažnai persidengia su tankesniu ir giliau esančiu moliu. Be to, vietovėje vyraujantis dirvožemis išsiskiria tuo, kad jame yra smėlio su akmenimis ir molingų skalūnų – šis derinys sudaro palankias sąlygas įsiskverbti augalų šaknims. Paprastai juose yra organinių medžiagų, nes per šimtmečius žemė buvo daug kartų dirbama ir joje daug kartų buvo auginami pasėliai. Įvairios smėlio, molio, organinių medžiagų ir akmenų sudėtinės proporcijos, būdingos atskiriems dirvožemiams yra svarbus veiksnys, lemiantis vynuogių ir vynų savybes, dėl kurio vynai tampa struktūriškesni, gaivesni ir tinkamesni ilgai brandinti – šios savybės yra įprastos vynams „Vernaccia“ ir tuo pačiu jiems suteikia išskirtinumo.

Vynuogynai yra 70–500 m aukštyje virš jūros lygio, o jų nuolydis ir kryptis priklauso nuo kalvos šlaito, ant kurio jie auginami.

Šioje vietovėje vyrauja submediteraninis klimatas – vasaros čia gana sausos, žiemos gana šaltos, o daugiausia kritulių iškrinta dviem laikotarpiais: nuo vėlyvo rudens iki ankstyvos žiemos ir nuo vėlyvos žiemos iki ankstyvo pavasario.

Vyrauja vietovės klimatui būdinga temperatūra. Vidutinis metinis kritulių kiekis yra maždaug 700 mm, kuris iškrenta per vidutiniškai 83 lietingas dienas; santykinai mažiausiai kritulių iškrenta vasarą, o daugiausia – rudenį. Ši vietovė yra gerai vėdinama ištisus metus. Rūkas susidaro retai.

2) Su ryšiu susiję žmogiškieji veiksniai

Labai svarbūs yra žmogiškieji veiksniai, susiję su vynuogių auginimo vietove, kurios gyventojai turi senas vyno „Vernaccia di San Gimignano“ gamybos tradicijas.

Gausu archeologinių įrodymų, kad vynuogės San Džiminjano vietovėje buvo auginamos nuo etruskų laikų. Šimtmečius vynų gamyba ir prekyba buvo pagrindinė žemės ūkio ir ekonominė veikla. Komunos mokesčių nuostatuose yra istorinių 1276 m. padarytais įrašų apie vyno „Vernaccia di San Gimignano“ gamybą ir prekybą.

Veislės „Vernaccia“ vynuogės į San Džiminjano vietovę buvo atvežtos XII amžiuje. Įdomu tai, kad tyrimas, kurį nuorodos konsorciumo „San Gimignano Consorzio della Denominazione“ užsakymu atliko Sienos universiteto atskiroji įmonė „SERge-GEnomics“, siekiant nustatyti veislės „Vernaccia di San Gimignano“ genomą, atskleidė, kad šiandieniniai derlingi vynmedžiai yra genetiškai labai panašūs, nes visi turi bendrą šaknį ir per šimtmečius nebuvo paveikti vynmedžių iš kitų regionų: „Gauti duomenys leido aiškiai nustatyti San Džiminjano komunoje auginamų veislės „Vernaccia“ vynuogių genotipo profilį, o tai patvirtina, kad jis atitinka oficialiose etaloninėse kolekcijose (CRA-VIT *Conegliano Veneto*) saugomos vynuogių veislės genotipą...“

Per šimtmečius žmonių pastangomis buvo formuojamas kraštovaizdis, sudaryti įvairūs formavimo ir sodinimo metodai, atnaujinti vyno gamybos metodai ir įvestos kitos baltųjų vynuogių veislės, kurios papildė veislę „Vernaccia di San Gimignano“, todėl dabartinė situacija, aprašyta šioje produkto specifikacijoje, yra tradicijų ir inovacijų vaisius, nuolat siekiant geresnės vyno kokybės.

Specifikacijoje numatyta daug laisvės taikyti tradicinius Toskanos vynmedžių formavimo metodus, tačiau neleidžiama taikyti jokių metodų, pagal kuriuos naudojami aukšti špaleriai, nes jie nesuderinami su kalvų šlaitų aplinka, kurioje vyrauja submediteraninis klimatas.

Taikomi metodai buvo tradiciškai sukurti šioje vietovėje neputojančiam baltajam vynui gaminti; šie metodai pritaikomi atsižvelgiant į gaminamo vyno rūšį. Vynas „Vernaccia di San Gimignano“ yra vienas iš nedaugelio itališkų baltųjų vynų, iš kurių taip pat gaminami rūšies *Riserva* vynai, t. y. struktūriškesni vynai, kuriuos gaminant taikomas 6 straipsnio 5 dalyje nurodytas brandinimo laikotarpis.

8.2. *B) Išsami informacija apie produkto kokybę ir savybes, kurias iš esmės arba išimtinai lemia geografinė aplinka*

Registruota ir garantuota kilmės vietos nuoroda „Vernaccia di San Gimignano“ taikoma dviem baltojo vyno rūšims (bazinei ir *riserva*), kurios pasižymi labai aiškiomis ir savotiškomis specifikacijos 6 straipsnyje aprašytomis analitinėmis ir juslinėmis savybėmis – pagal jas vyną galima lengvai susieti su jų gamybos geografine vietove. Visų pirma jie yra šiaudų geltonumo su aukso atspalviais, kurie ryškėja vynui brėstant. Jų aromatas švelnus, subtilus, su vaisiškai pokvapiais, kurie, užbaigiant ir brandinant vynus, gali įgauti mineralinių pokvapių. Ragaujant bet kuriuos iš šių vynų, jaučiamas sausas, harmoningas, sodrus skonis, kartais su savitu migdolų poskoniu.

8.3. *C) Priežastinio ryšio tarp A) ir B) punktuose nurodytų veiksnių apibūdinimas*

Vynuogių veislė „Vernaccia di San Gimignano“ yra vietinė, labai stipri ir atspari, o iš jų gaminamas vynas – vienas seniausių Italijoje, jo istorija susipynusi su San Džiminjano miesto ir vietovės istorija – po to, kai viduramžiais vynas buvo gaminamas dideliais kiekiais, vyno gamyba, kaip ir miestas, ilgą laiką išgyveno nuosmukį, kuris tęsėsi iki XX a. antros pusės, kai gamyba buvo atgaivinta ir vynas vėl sulaukė sėkmės.

Teigiama, kad vynmedžiai iš Ligūrijos (iš Vernacos, iš kurios ir kilo pavadinimas) apie 1200 m. atvežė kažkoks Vieri de'Bardi, tačiau jų kilmė neaiški. Kiti teigia, kad pavadinimas kilęs iš lotyniško žodžio *vernaculum*, reiškiančio vietinį, t. y. tam tikrai teritorijai būdingus produktus, o tai paaiškina, kodėl pavadinimu „Vernaccia" vadinami ir visai kitokie vynmedžiai, pavyzdžiui, kilę iš Oristano ir Serapetronos.

Apie vynus „Vernaccia" yra išlikusių istorinių duomenų, menančių 1200 m. pradžią: 1276 m. San Džiminjano komunos mokesčių nuostatuose nurodoma, kad už kiekvieną už savivaldybės teritorijos ribų parduodamą vyno „Vernaccia" krovinį reikia mokėti trijų soldų mokestį, o tai rodo, kad šio vyno reputacija jau buvo žinoma už miesto ribų, tai patvirtina ir daugybė XIII–XVI a. literatūros šaltinių.

Bene garsiausias šaltinis yra Dantės Aligjerio „Dieviškoji komedija", kurioje popiežius Martyną IV siunčiamas į skaistyklą, kad šis išpirktų savo rajumo nuodėmę, ypač dėl vyne „Vernaccia" virtų Bolsenos ungurių: „Galva bažnyčios buvo tarp kitų; / Jisai iš Turo; liūdna jam be vyno [„Vernaccia"] / Ir be Bolseno ungurių karštų!", Skaistykla, XXIV giesmė.

Mikelandželas Buonarotis jaunesnysis aprašo, koks buvo tuometinis vynas, t. y. vynas, kuris „bučiuoja, laižo, kanda, smogia, gelia", taigi saldus, bet jaučiami taninai ir rūgštumas, labai skiriasi nuo dabartinio vyno, nors, remiantis moksliniais vyno „Vernaccia" DNR tyrimais, galima daryti išvadą, kad didžiulis skirtumas atsiranda dėl auginimo ir vyno gamybos metodų, o ne dėl veislės „Vernaccia" vynuogių pokyčių.

Ekspertinę nuomonę apie vyno kokybę pateikė popiežiaus Pauliaus III someljė Sante Lacerio, kuris 1541 m. laiške, komunos paprašęs 80 butelių vyno „Vernaccia", apgailestauja, kad San Džiminjane per daug dėmesio skiriama meno ir mokslo, o ne vyno „Vernaccia" puoselėjimui, kuris „... yra puikus gėrimas kilmingiesiems, ir labai gaila, kad šioje vietoje jam skiriama nepakankamai dėmesio...".

Todėl esminis ryšys tarp SKVN „Vernaccia di San Gimignano" žymimų vynų ir vietovės yra susijęs su istoriniais faktais, kaip ir tai, kad šimtmečiais šio vyno gamyba buvo pagrindinė ekonominė veikla ir kad auginant vynuoges buvo suformuotas fizinis kraštovaizdis. Tiesa ir tai, kad ši vynuogių veislė kituose Italijos regionuose nėra taip paplitusi kaip San Džiminjane, nors dar nuo viduramžių pirkliai bandė eksportuoti vynmedžius į kitas vietoves dėl jų reputacijos, tačiau nesėkmingai.

Po didžiulės sėkmės viduramžių ir renesanso epochose beveik visi veislės „Vernaccia" vynmedžių pėdsakai buvo prarasti, tačiau pasibaigus Antrajam pasauliniam karui San Džiminjano vynuogių augintojai iš naujo atrado senovinio vynmedžio vertę ir pradėjo procesą, dėl kurio 1966 m. buvo suteikta registruota kilmės vietos nuoroda. Dar vienas SKVN „Vernaccia di San Gimignano" žymimų vynų išskirtinumas yra tas, kad tai buvo pirmasis vynas Italijoje, kuriam buvo suteikta ši nuoroda, o 1993 m. – registruota ir garantuota kilmės vietos nuoroda.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Įpareigojimas etiketėje nurodyti geografinį terminą „Toscana"

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Etiketėje turi būti nurodytas geografinis terminas „Toscana".

Nuoroda „Vernaccia di San Gimignano" ženklinamo vyno etiketėje visada turi būti pateikiama visa toliau nurodyta informacija tokia tvarka:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (arba trumpinys DOCG)

Riserva (šios rūšies atveju)

Toscana.

Terminas „Toscana“ turi būti užrašytas tokio paties šrifto, stiliaus, atspalvio ir kolorimetrinio intensyvumo raidėmis kaip ir žodžiai „Vernaccia di San Gimignano“, taip pat tarp raidžių turi būti palikti tokie pat tarpai. Be to, terminas „Toscana“ turi būti užrašytas vienodomis didžiosiomis ir (arba) mažosiomis raidėmis, lyginant su žodžiais „Vernaccia di San Gimignano“, ir vienodame fone (taikoma visai ankstesnėje pastraipoje išvardytų nuorodų sekai), o raidės turi būti ne didesnės kaip 2/3 žodžių „Vernaccia di San Gimignano“ dydžio.

2024 m. ir ankstesnių derlių produktų pakuočių partijų etiketės, ant kurių nėra užrašo „Toscana“ ir kurias atitinkamos įmonės turi dekreto, kuriuo patvirtinamas šios specifikacijos pakeitimas, įsigaliojimo dieną, nepažeidžia šioje dalyje nurodyto įpareigojimo ir jos gali būti naudojamos, kol baigsis jų atsargos.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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