C/2025/1146

19.2.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1146)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Vernaccia di San Gimignano”

PDO-IT-A1292-AM02

Paziņojuma datums: 20.11.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Precizējums attiecībā uz šķirni “Sauvignon”**

Apraksts

Attiecībā uz vīnogu šķirnēm, kuras, nepārsniedzot 10 %, var izmantot papildus parastajai vīnogu šķirņu kombinācijai, vīnogu šķirnes “Sauvignon” nosaukumam ir pievienots vārds “blanc”.

Pamatojums

Precizējums par to, kuru vīnogu šķirni, nepārsniedzot 10 %, drīkst izmantot par papildu šķirni.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.2. punktu.

2. **1. pielikuma un tā atsauču svītrošana**

Apraksts

Ir svītrots produkta specifikācijas 1. pielikums, kurā iekļauts audzēšanai Toskānas reģionā piemēroto šķirņu saraksts, kā arī ir svītrota specifikācijā minētā atsauce uz to.

Pamatojums

Tā kā vīnogu šķirņu kombinācijā jau ir dota atsauce uz papildu vīnogu šķirnēm no Toskānas reģiona saraksta, tika uzskatīts par lietderīgu 1. pielikuma sarakstu svītrot, lai nevajadzētu to pastāvīgi atjaunināt.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. pielikumu un 2.3. punktu.

3. **Labojums punktā par maksimālo vīnogu ražas iznākumu**

Apraksts

Punkts par maksimālo vīnogu ražas iznākumu labots, vārdus “šī specifikācija” aizstājot ar precīzām atsaucēm uz produkta specifikācijas publikāciju.

Pamatojums

Šis grozījums ir nepieciešams, lai precizētu datumu, kad publicēta specifikācija, uz kuru atsaucas saistībā ar vīndārziem, kuru vidējais maksimālais ražas iznākums nedrīkst pārsniegt 4,0 kg no vīnkoka.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.7. punktu.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Tiesību aktu atjaunināšana**

Apraksts

Dažas atsauces uz tiesību aktiem ir atjauninātas vai aizstātas ar vispārēju atsauci uz spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Pamatojums

Ir atjaunināti nozares tiesību akti.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.9., 5.10. un 7.4. punktu (agrākais 7.3. punkts).

5. **Svītrots punkts par zemāka produkcijas limita noteikšanu, nekā attiecībā uz šo reģionu paredzēts specifikācijā**

Apraksts

Svītrots punkts, kurā norādīts, ka Toskānas reģions, pamatojoties uz *Consorzio di Tutela* (aizsardzības apvienības) priekšlikumu un apspriežoties ar attiecīgajām profesionālajām organizācijām, var izdot dekrētu, ar kuru katru gadu pirms ražas novākšanas nosaka produkcijas limitu, kas ir zemāks par specifikācijā paredzēto, par to nekavējoties paziņojot kontroles iestādei un Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijai.

Pamatojums

Attiecīgais noteikums ir anulēts.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.9. punktu, kas tiek pilnībā svītrots.

6. **Svītrots punkts, kas paredz iespēju ministrijai grozīt minimālās kopējā skābuma un bezcukuru ekstrakta robežvērtības**

Apraksts

Ir svītrots punkts, kas paredz iespēju ministrijai grozīt specifikācijā noteiktās minimālās kopējā skābuma un bezcukuru ekstrakta robežvērtības.

Pamatojums

Attiecīgais noteikums ir anulēts.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6.2. punktu, kas tiek pilnībā svītrots.

7. **Obligāta ģeogrāfiskā apzīmējuma "Toscana" iekļaušana marķējumā**

Apraksts

Ir pievienota prasība marķējumā iekļaut ģeogrāfisko apzīmējumu "Toscana", un ir norādīti attiecīgie nosacījumi šā apzīmējuma izmantošanai un [iepriekšējo] marķējumu likvidēšanai.

Pamatojums

Grozījums ir ieviests, lai varētu labāk saskatīt ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu saistību ar ražošanas apgabalu un nostiprināt attiecīgo nosaukumu, jo "Toscana" ir viens no pasaulē nozīmīgākajiem un novērtētākajiem apzīmējumiem, un arī lai kopīgi popularizētu Toskānas vīnus ārvalstu tirgos.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, kuram tiek pievienots 7.2. punkts, un vienotā dokumenta punktu "Papildu nosacījumi".

8. **Informācijas par saikni ar ģeogrāfisko vidi atjaunināšana**

Apraksts

Punkts par saikni ar ģeogrāfisko vidi [specifikācijā] nav grozīts, taču tika nolemts pārstrādāt vienotā dokumenta punktu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

Pamatojums

Produkta specifikācijā jau ietvertas informācijas iekļaušana arī vienotajā dokumentā. Tāpēc izmaiņas ir tikai formālas.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

9. **Redakcionāli grozījumi**

Apraksts

Ir veikti redakcionāli grozījumi, lai labotu ministrijas nosaukumu un kontroles iestādes galvenā biroja adresi.

Pamatojums

Labojumi, kas nepieciešami pēc ministrijas nosaukuma un kontroles iestādes galvenā biroja adreses maiņas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10.1. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

"Vernaccia di San Gimignano" un "Vernaccia di San Gimignano" Riserva

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena ar zeltainām niansēm, kas izturēšanas procesā kļūst izteiktākas.

Smarža: maiga, izsmalcināta, ar augļu notīm; nogatavināšanas un izturēšanas procesā iegūst minerālu nianses.

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga, dažkārt ar specifisku mandeļu pēcgaršu.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,50 %; *Riserva* paveidam 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 16,00.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. "Vernaccia di San Gimignano" vīna ražošana, izturēšana, nogatavināšana un pildīšana pudelēs

Īpašā vīndarības metode

Vīna ražošanu, izturēšanu, nogatavināšanu un pildīšanu pudelēs veic Sandžiminjāno [*San Gimignano*] pašvaldības teritorijā.

Riserva paveida vīnu iztur vismaz 11 mēnešus, sākot no vīnogu ražas gadam sekojošā gada 1. janvāra.

Pirms vīna laišanas apgrozībā to nogatavina pudelēs trīs mēnešus.

5.2. *Maksimālā raža un maksimālais vīna iznākums*

1. "Vernaccia di San Gimignano" un "Vernaccia di San Gimignano" Riserva

9 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Vernaccia di San Gimignano" un "Vernaccia di San Gimignano" Riserva

67,50 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar nosaukumu "Vernaccia di San Gimignano" apzīmētā vīna ražošanā izmantotās vīnogas audzē kalnu nogāzēs izvietotos vīndārzos, kas atrodas Sandžiminjāno pašvaldībā, Sjēnas [*Siena*] provincē.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Vernaccia di San Gimignano B." – "Vernaccia"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. *A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

1) Saikni veidojošie dabas faktori

Viss ražošanas apgabals ietilpst Sandžiminjāno pašvaldības teritorijā, kas atrodas Sjēnas provinces ziemeļrietumos, pašā Toskānas centrā, pusceļā starp Tirēnu jūras piekrasti un Apenīnu kalnu grēdu. Tas ir kalnains apgabals, kura augstums ir 67–629 m virs jūras līmeņa; tā augsnes ir pliocēna epohas augsnes, kas izveidojušās pirms 6,8–1,8 miljoniem gadu.

Ar nosaukumu "Vernaccia di San Gimignano" apzīmētā vīna īpašības nosakošā augsne ir veidojusies uz pliocēna epohas jūras nogulumiem un sastāv no dzeltenajām smiltīm (tufa), kā arī dzeltenā un pelēkā māla slāņiem, zem kuriem bieži vien atrodas blīvāki un dziļāki māla slāņi. Turklāt augsnei raksturīga iezīme ir smilts sastāvā esošie akmeņi un mālainie slānekļa gabali; šis elementu kopums veido labvēlīgu vidi, kurā izplesties augu saknēm. Tā kā kultūraugi šajā augsnē audzēti un apstrādāti gadsimtiem ilgi, tā lielākoties sastāv no organiskās vielas. Smilšu, māla, organiskās vielas un akmeņu kombināciju proporcijas, kādas raksturīgas katra atsevišķa tipa augsnei, ir svarīgs vīnogu un vīnu īpašības noteicošs faktors, kas uzlabo vīnu garšu, svaigumu un izturēšanas kvalitāti; šīs ir iezīmes, kas ir kopīgas "Vernaccia" vīniem un kas vienlaikus padara tos atšķirīgus.

Vīndārzi atrodas 70–500 m augstumā virs jūras līmeņa, un atkarībā no kalnu nogāzes, uz kuras tie izvietoti, to slīpums un vērsums var būt atšķirīgs.

Apgabalā valda submediteriānais klimats ar diezgan sausām vasarām, samērā aukstām ziemām un nokrišņiem, kas galvenokārt izkrīt divos periodos – no vēla rudens līdz agrai ziemai un no vēlas ziemas līdz agram pavasarim.

Temperatūra atbilst apgabala klimatam raksturīgajai temperatūrai. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir ap 700 mm, kas izkrīt vidēji 83 dienās, un ir diezgan minimāls vasarā, bet maksimāls – rudenī. Apgabalā ir laba gaisa plūsmu apmaiņa visa gada garumā. Migla veidojas reti.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Ar vīnkopības apgabalu saistītie cilvēkfaktori ir ļoti būtiski, jo vietējie iedzīvotāji "Vernaccia di San Gimignano" vīnu darīšanu piekopj jau izsenis.

Ir daudz arheoloģisku pierādījumu, kas liecina par vīnkopību Sandžiminjāno apgabalā jau no etrusku laikiem. Gadsimtiem ilgi vīna darīšana un pārdošana bija galvenā lauksaimnieciskā un saimnieciskā darbība. Pašvaldības nodokļu grāmatās par "Vernaccia di San Gimignano" vīna ražošanu un tirdzniecību ir rodamas vēsturiskas liecības, kas datētas ar 1276. gadu.

"Vernaccia" šķirnes vīnogas Sandžiminjāno apgabalā tika ievestas 12. gadsimtā. Interesanti ir tas, ka pētījumā, kuru pēc *San Gimignano Consorzio della Denominazione* (nosaukuma "San Gimignano" aizsardzības apvienība) pasūtījuma Sjēnas Universitātes atvasuzņēmums *SERge-GEnomics* veicis, lai aprakstītu šķirnes "Vernaccia di San Gimignano" genomu, atklājās, ka mūsdienās vīna ražošanā izmantotie vīnkoki ir ģenētiski ļoti līdzīgi, jo tiem visiem ir kopīga izcelsme, turklāt gadsimtu gaitā tie nav sajaukušies ar citu reģionu vīnkokiem: "Iegūtie dati mums ir ļāvuši skaidri noteikt Sandžiminjāno pašvaldībā audzētās "Vernaccia" vīnogu šķirnes genotipa profilu un apstiprināt, ka tā atbilst oficiālajā references kolekcijā (*CRA-VIT Conegliano Veneto*) glabātajai vīnogu šķirnei (..)."

Gadsimtu gaitā cilvēku darba rezultātā ir mainījusies lauku ainava, ir izveidotas dažādas vīnkoku vainaga un stādīšanas sistēmas, modernizētas vīndarības metodes un šķirnei "Vernaccia di San Gimignano" piepulcējušās citas baltogu šķirnes; tādējādi, apvienojot tradīcijas un inovāciju, ir izveidojusies pašreizējā situācija, kas aprakstīta attiecīgajā produkta specifikācijā, un ļauj ražot arvien augstākas kvalitātes vīnus.

Specifikācija ļauj brīvi izvēlēties, kuru tradicionālo Toskānas vīnkoku vainaga veidošanas sistēmu izmantot, taču neatļauj augsti atsietus vainagus, jo tie nav saderīgi ar submediteriānā klimata vidi, kāda valda kalnu nogāzēs.

Vīndarības metodes atbilst apgabalā tradicionāli attīstītajām nedzirkstošo baltvīnu ražošanas metodēm, kas ir atšķirīgas atkarībā no vīna paveida; "Vernaccia di San Gimignano" ir viens no retajiem Itālijas baltvīniem, kam ir arī *Riserva* paveids, kuram piemīt izteiktāka struktūra un kura ražošanas process ietver [specifikācijas] 5.6. punktā norādīto nogatavināšanas periodu.

8.2. *B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnībā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi*

Kontrolēto un garantēto cilmes vietas nosaukumu "Vernaccia di San Gimignano" attiecina uz diviem baltvīna paveidiem (*base* un *riserva*), kuriem piemīt ļoti skaidras un konkrētas analītiskās un organoleptiskās īpašības (aprakstītas specifikācijas 6. pantā), kas ļauj tos skaidri sasaistīt ar ģeogrāfiskās izcelsmes vietu. Konkrētāk, tie ir salmu dzeltenā krāsā ar zeltainām niansēm, kas izturēšanas procesā kļūst izteiktākas. To aromāts ir maigs, izsmalcināts, ar augļu notīm, kas nogatavināšanas un izturēšanas procesā var iegūt minerālu nianses. Visiem vīniem ir sausa, harmoniska, pilnmiesīga garša, dažkārt ar specifisku mandeļu pēcgaršu.

8.3. *C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) apakšpunktā minētajiem faktoriem*

"Vernaccia di San Gimignano" viennozīmīgi ir vietējā vīnogu šķirne, kas ir ļoti izturīga un spēcīga, un vīns ar šādu pašu nosaukumu ir viens no Itālijas senākajiem vīniem, kura vēsture ir cieši saistīta ar Sandžiminjāno pilsētas un zemes vēsturi: pēc lielas aktivitātes viduslaiku periodā šā vīna ražošana – tāpat kā pilsēta – piedzīvoja ilgstošu panīkumu līdz pat 20. gadsimta otrajai pusei, kad tā atdzīvojās un atkal uzplauka.

Stāsta, ka aptuveni 1200. gadā vīnkokus no Ligūrijas [*Liguria*] reģiona (*Vernazza* pilsētiņas, no kuras cēlies vīna nosaukums) ievedis kāds *Vieri de'Bardi*, taču vispār to izcelsme ir neskaidra; citi apgalvo, ka nosaukums ir cēlies no latīņu valodas vārda "vernaculum" (proti, "vietējs"), ar ko apzīmē apgabalam tipiskus produktus; tas varētu izskaidrot, kāpēc apzīmējums "Vernaccia" tiek izmantots arī no pilnīgi atšķirīgu šķirņu, piemēram, "Oristano" un "Serrapetrona", iegūtu vīnu nosaukumos.

Vēsturiskās liecības par "Vernaccia" rodamas jau no 1200. gadu sākuma: 1276. gadā Sandžiminjāno pašvaldības nodokļu grāmatās ir minēta triju soldo liela nodokļa uzlikšana par katru "Vernaccia" kravu, kas tiek pārdota ārpus pašvaldības teritorijas; tas liecina, ka šā vīna slava jau tolaik bija izplatījusies ārpus pilsētas robežām, un to apstiprina arī daudzie 13.–16. gadsimta rakstu avoti.

Iespējams, visslavenākā ir Dantes Aligjēri [*Dante Alighieri*] poēmā "Dievišķā komēdija" ["Divina Commedia"] iekļautā atsauce, t. i., kad pāvests Martins IV [*Martino IV*] tiek sūtīts uz šķīstītavu, lai izpirktu savu rijības grēku, un īpaši pieminēti tiek "Vernaccia" vīnā gatavotie Bolsēnas [*Bolsena*] zuši: "(..) un tas ar vaigiem gauži iekritušiem bij' Torso: viņa rokās nonākusi bij' svētā baznīca; starp izlepušiem viņš pirmais bij'; nu gavēdams viņš tīrās no dārgiem [*Vernaccia*] vīniem un no trekniem [Bolsēnas] zušiem (..)", 2. daļa "Šķīstītava", XXIV dziedājums.

Mikelandželo Buonarroti Jaunākais [*Michelangelo Buonarroti il Giovane*] apraksta, kāds tolaik bija vīns, proti, vīns, kas "skūpsta, laiza, kož, dur, dzeļ", tātad salds, bet piesātināts ar tanīniem un savelkošs, un ļoti atšķirīgs no mūsdienu vīna, lai gan no zinātniskajiem pētījumiem, kas veikti par "Vernaccia" DNS, var secināt, ka izteiktā atšķirība ir saistīta ar vīnogu audzēšanas un vīna ražošanas metodēm, nevis kādām "Vernaccia" vīnogu šķirnes atšķirībām.

Eksperta atzinumu par vīna kvalitāti ir sniedzis *Sante Lacerio*, pāvesta Pāvila III [*Paolo III*] vīnzinis, kas 1541. gada vēstulē, lūdzot pašvaldībai 80 pudeles "Vernaccia" vīna, pauž nožēlu, ka Sandžiminjāno pilsētā pārāk liela uzmanība tiek pievērsta mākslas un zinātnes attīstīšanai, nevis "Vernaccia" darīšanai, kas "(..) ir lielisks augstmaņu dzēriens, un ir ļoti žēl, ka pilsēta nedara vīnu lielā daudzumā (..)".

Tādējādi noteicošā saikne starp "Vernaccia di San Gimignano" un apgabalu ir balstīta uz vēsturiskajām liecībām, kā arī uz to, ka gadsimtiem ilgi šā vīna ražošana ir bijusi galvenā saimnieciskā darbība un ka vīnkopība ir fiziski veidojusi lauku ainavu; patiess ir arī apgalvojums, ka šī vīnogu šķirne citās Itālijas daļās nav tik plaši izplatīta kā Sandžiminjāno, lai gan, pateicoties tās reputācijai, jau no viduslaikiem tirgotāji ir centušies šos vīnkokus eksportēt uz citām vietām, taču bez ilgnoturīgiem rezultātiem.

Pēc lielajiem panākumiem viduslaiku un renesanses laikmetā "Vernaccia" pēdas gandrīz pilnībā pazūd līdz pat Otrā pasaules kara beigām, kad Sandžiminjāno vīnkopji no jauna atklāja seno vīnogulāju vērtību un uzsāka procesu, kura rezultātā 1966. gadā tika piešķirts kontrolētais cilmes vietas nosaukums, kas ir vēl viens "Vernaccia di San Gimignano" vīna izcilības pierādījums – tas bija pirmais vīns Itālijā, kas šādu nosaukumu ieguva, un 1993. gadā tam sekoja arī kontrolētā un garantētā cilmes vietas nosaukuma piešķiršana.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Pienākums marķējumā iekļaut ģeogrāfisko apzīmējumu "Toscana"

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Marķējumā obligāti norāda ģeogrāfisko apzīmējumu "Toscana".

Ar nosaukumu "Vernaccia di San Gimignano" apzīmētā vīna marķējumā vienmēr norāda pilnu nosaukuma tekstu šādā secībā:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (vai saīsinājums *DOCG*)

Riserva (tikai šā paveida vīnam)

Toscana

Apzīmējumam “Toscana” izmanto tādas pašas rakstzīmes, stilu, atstarpes, krāsu un kolorimetrisko intensitāti kā vārdiem “Vernaccia di San Gimignano”. Turklāt apzīmējumu “Toscana” attēlo ar vienādiem lielajiem un/vai mazajiem burtiem (salīdzinot ar vārdiem “Vernaccia di San Gimignano”) uz vienāda fona kopā visām iepriekšējā rindkopā secīgi uzskaitītajām norādēm, un izmantotie burti nav lielāki par 2/3 no rakstzīmju izmēra, kas izmantots vārdiem “Vernaccia di San Gimignano”.

Šajā punktā minētais pienākums neietver noteikumu likvidēt tādu produktu partiju iepakojuma marķējumus, kuri saražoti no 2024. gada un iepriekšējām ražām, uz kuriem attiecīgi nav apzīmējuma “Toscana” un kuri ir attiecīgo uzņēmumu krājumos dienā, kad stājas spēkā dekrēts, ar ko apstiprina šīs specifikācijas grozījumu; tos ir atļauts izmantot, līdz šie krājumi beidzas.

Saite uz produkta specifikāciju

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