C/2025/1146

19.2.2025

# Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/1146)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

**“Vernaccia di San Gimignano”**

**PDO-IT-A1292-AM02**

**Datum van mededeling: 20.11.2024**

## BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Specificatie van het druivenras sauvignon**

Beschrijving:

Met betrekking tot de aanvullende rassen die tot een maximum van 10 % in de rassensamenstelling mogen worden gebruikt, is de term “blanc” toegevoegd voor het druivenras sauvignon.

Reden:

De wijziging is bedoeld om het aanvullende druivenras te specificeren dat tot maximaal 10 % mag worden gebruikt.

De wijziging betreft artikel 2.2 van het productdossier.

2. **Schrapping van bijlage 1 en bijbehorende verwijzingen**

Beschrijving:

Bijlage 1 bij het productdossier, met de lijst van druivenrassen die geschikt zijn voor de wijnbouw in de regio Toscane, is geschrapt. Daarom is ook de verwijzing naar deze bijlage in het productdossier geschrapt.

Reden:

Omdat in de rassensamenstelling al wordt verwezen naar de aanvullende druivenrassen op de lijst van de regio Toscane, werd het wenselijk geacht de lijst uit bijlage 1 te schrappen om te voorkomen dat de lijst voortdurend moet worden bijgewerkt.

De wijziging betreft bijlage 1 bij en artikel 2.3 van het productdossier.

3. **Correctie van de alinea betreffende de maximale druivenproductie**

Beschrijving:

De alinea over de maximale druivenproductie is gecorrigeerd. Het woord “huidige” is vervangen door een precieze verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier.

Reden:

Deze wijziging werd noodzakelijk geacht om de datum van bekendmaking van het productdossier te specificeren, waarnaar moet worden verwezen voor aanplantingen waarvan de maximale productie gemiddeld niet meer dan 4,0 kg per werkelijke wijnstok mag bedragen.

De wijziging betreft artikel 4.7 van het productdossier.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Actualisering van verwijzingen naar wetgeving**

Beschrijving:

Bepaalde verwijzingen naar regelgeving zijn bijgewerkt of vervangen door een algemene verwijzing naar de geldende wetgeving.

Reden:

Actualisering van sectorale wetgeving.

Deze wijziging betreft de artikelen 5.9, 5.10 en 7.4 (voorheen artikel 7.3) van het productdossier.

5. **Schrapping van de alinea waarin staat dat de regio een lagere productielimiet kan bepalen dan in het productdossier is opgenomen**

Beschrijving:

De bepaling dat de regio Toscane bij decreet, op voorstel van het Consorzio di tutela, na raadpleging van de betrokken beroepsorganisaties en met onmiddellijke kennisgeving aan de controle-instantie en het Ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Bosbouw, elk jaar voorafgaand aan de oogst een lagere productielimiet kon vaststellen dan in dit productdossier is bepaald, is geschrapt.

Reden:

Deze bepaling was achterhaald.

De wijziging betreft artikel 4.9, dat in zijn geheel is geschrapt.

6. **Schrapping van de alinea over de mogelijkheid van het ministerie om de minimumwaarden voor de totale zuurgraad en het niet-reducerend extract te wijzigen**

Beschrijving:

De alinea op grond waarvan het ministerie de minimumwaarden voor de totale zuurgraad en het niet-reducerend extract, zoals omschreven in het productdossier, kan wijzigen, is geschrapt.

Reden:

Deze bepaling was achterhaald.

De wijziging betreft artikel 6.2, dat in zijn geheel is geschrapt.

7. **Toevoeging van de verplichting om de geografische term "Toscana" op het etiket te vermelden**

Beschrijving:

Er is toegevoegd dat de geografische term "Toscana" verplicht op het etiket moet worden vermeld, en de specificaties met betrekking tot het gebruik van de term en de verwijdering van etiketten zijn verduidelijkt.

Reden:

De wijziging is ingevoerd om de wijnen met de benaming beter aan het productiegebied te kunnen koppelen en om de benaming zelf te versterken, gezien het feit dat de term "Toscana" een van de bekendste en meest gewaardeerde aanduidingen ter wereld is, maar ook om Toscaanse wijnen gezamenlijk op buitenlandse markten te promoten.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier, waaraan artikel 7.2 is toegevoegd, en op het punt "Andere voorwaarden" van het enig document.

8. **Herformulering van het verband met de geografische omgeving**

Beschrijving:

Het artikel over het verband met de geografische omgeving is niet gewijzigd, maar het werd noodzakelijk geacht het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document te herformuleren.

Reden:

De informatie die al in het productdossier is opgenomen, wordt toegevoegd aan het enig document. Deze herformulering mag dus van puur formele aard worden geacht.

De wijziging betreft het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

9. **Formele wijzigingen**

Beschrijving:

Er zijn formele wijzigingen aangebracht om de naam van het ministerie en het adres van het hoofdkantoor van de controle-instantie te corrigeren.

Reden:

Deze correcties zijn het gevolg van de wijziging van de naam van het ministerie en het hoofdkantoor van de controle-instantie.

De wijziging betreft artikel 10.1 van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

***"Vernaccia di San Gimignano", ook met de vermelding "Riserva"***

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel, met goudgele schakeringen die intenser worden bij oudering.

Geur: fijn, elegant, met fruitige toetsen bij jonge wijnen die zich na opvoeding en oudering kunnen ontwikkelen tot minerale toetsen.

Smaak: droog, harmonieus, smaakvol, soms met een kenmerkende afdronk van amandel.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,50; voor wijnen met de vermelding "Riserva": 12,50.

Minimaal niet-reducerend extract (g/l): 16,00.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. "Vernaccia di San Gimignano" — Vinificatie, oudering, opvoeding en botteling

Specifiek oenologisch procedé

De vinificatie, oudering, opvoeding en botteling moeten plaatsvinden op het grondgebied van de gemeente San Gimignano.

Voor het type "Riserva" geldt een minimale opvoedingsperiode van elf maanden, die ingaat op 1 januari van het jaar dat volgt op het jaar waarin de druiven zijn geproduceerd.

De wijn wordt in de handel gebracht na een opvoedingsperiode van drie maanden op fles.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Vernaccia di San Gimignano", ook met de vermelding "Riserva"

9 000 kilogram druiven per hectare

2. "Vernaccia di San Gimignano", ook met de vermelding "Riserva"

67,50 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druiven die geschikt zijn voor de productie van "Vernaccia di San Gimignano", zijn afkomstig van wijngaarden op heuvelachtige bodems in de gemeente San Gimignano in de provincie Siena, Toscane.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *A) Bijzonderheden over het geografische gebied*

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het productiegebied ligt volledig in de gemeente San Gimignano, in het noordwesten van de provincie Siena, in het hart van Toscane, halverwege tussen de Tyrreense kust en de Apennijnen. Het is een heuvelachtig gebied op 67 tot 629 meter boven zeeniveau. De bodems dateren uit het plioceen en gaan 1,8 tot 6,8 miljoen jaar terug.

De bodem die zijn bestemd voor de productie van wijn met de oorsprongsbenaming "Vernaccia di San Gimignano", is ontstaan op mariene afzettingen uit het plioceen en bestaat uit geel zand (tuf) en gele en grijze klei, die op hun beurt vaak gelaagd zijn op compactere kleisoorten die dieper aanwezig zijn. De bodems bevatten bovendien een opmerkelijke hoeveelheid zand met stenen en kleiachtige schist: een combinatie die ervoor zorgt dat de druivenplanten diep in de bodem kunnen wortelen. Ze zijn over het algemeen rijk aan organisch materiaal als gevolg van de bodembewerking en vruchtwisseling in de loop der eeuwen. De uiteenlopende verhoudingen van zand, klei, organisch materiaal en stenen van de verschillende bodems zijn in grote mate bepalend voor de eigenschappen van de druiven en de wijnen, en versterken het volle, frisse karakter en het ouderingsvermogen van de wijnen. Dit zijn gemeenschappelijke kenmerken van alle "Vernacce"-wijnen, waarop de wijnen zich tegelijkertijd van elkaar onderscheiden.

De wijngaarden liggen op 70 tot 500 m boven zeeniveau. De helling en mate van blootstelling verschillen afhankelijk van de heuvelflanken waar ze zich bevinden.

Het gebied kent een submediterraan klimaat, met doorgaans droge zomers, vrij koude winters en neerslag die zich concentreert in twee perioden: einde herfst/begin winter en einde winter/begin lente.

De temperaturen zijn typisch voor de betreffende klimaatzone. De gemiddelde neerslag bedraagt ongeveer 700 mm per jaar, gespreid over gemiddeld 83 neerslagdagen, met een periode met relatief weinig neerslag in de zomer en een piek in het najaar. Het waait het hele jaar door goed. Mist komt zelden voor.

2) Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

De menselijke factoren die verband houden met het productiegebied, zijn van oudsher van fundamenteel belang voor de productie van "Vernaccia di San Gimignano"-wijn.

Uit tal van archeologische overblijfselen blijkt dat er in San Gimignano al sinds de Etruskische tijd wijnbouw plaatsvindt. De productie en de verkoop van wijn vormden eeuwenlang de belangrijkste landbouw- en economische activiteit. Er zijn al historische bronnen over de productie en verkoop van "Vernaccia di San Gimignano"-wijn te vinden in de "ordinamenti delle gabelle" (gemeentelijke belastingverordeningen) die teruggaan tot 1276.

Het druivenras vernaccia werd in de twaalfde eeuw in San Gimignano geïntroduceerd. Interessant in dit opzicht zijn de resultaten van een onderzoek dat werd uitgevoerd door SERge-GEnomics (een spin-off van de Universiteit van Siena) in opdracht van het naamgevingsconsortium San Gimignano Consorzio della Denominazione om het genoom van Vernaccia di San Gimignano in kaart te brengen. Hieruit is gebleken dat de wijnstokken die momenteel voor de productie worden gebruikt, genetisch gezien sterk op elkaar lijken, omdat ze allemaal een gemeenschappelijke oorsprong hebben, zonder enige infiltratie van andere druivenrassen uit andere regio's in de loop der eeuwen: "Aan de hand van de verkregen gegevens kon duidelijk worden vastgesteld dat het genotypische profiel van de in de gemeente San Gimignano geteelde vernaccia precies overeenkomt met het ras in de officiële referentieverzamelingen (C.R.A. — vit Conegliano Veneto) […]"

In de loop der eeuwen heeft de mens het landschap vormgegeven, de verschillende leimethoden en plantafstanden gecodificeerd, de vinificatietechnieken aangepast en andere witte druivenrassen ingevoerd in aanvulling op "Vernaccia di San Gimignano". Dit heeft geleid tot de huidige situatie, zoals beschreven in het productdossier, waarin traditie en innovatie samenkomen om wijnen van steeds hogere kwaliteit te produceren.

Volgens het productdossier mag vrij worden gekozen uit de traditionele leimethoden van Toscane, met uitsluiting van alle hoge leimethoden, die niet geschikt zijn voor een heuvelachtig gebied met een submediterraan klimaat.

De wijnen worden geproduceerd volgens methoden die in het gebied traditioneel voor de bereiding van niet-mousserende witte wijnen worden gebruikt, met specifieke variaties afhankelijk van het type. "Vernaccia di San Gimignano" is een van de weinige Italiaanse witte wijnen waarvan ook een Riserva wordt geproduceerd. Wijnen van dit type ondergaan een opvoedingsperiode, zoals aangegeven in artikel 5.6 van het productdossier, en hebben meer structuur.

8.2. *B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

Met de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming "Vernaccia di San Gimignano" worden twee soorten witte wijn aangeduid ("gewoon" en "Riserva") met bijzondere analytische en organoleptische kenmerken, zoals beschreven in artikel 6 van het productdossier, waardoor ze duidelijk te herleiden zijn tot hun geografische omgeving. Ze zijn strogeel van kleur, met goudgele schakeringen die intenser worden bij oudering. Ze hebben fijne en elegante aroma's, met fruitige toetsen bij jonge wijnen die zich na opvoeding en oudering kunnen ontwikkelen tot minerale toetsen. In de mond zijn al deze wijnen droog, harmonieus en smaakvol, soms met een kenmerkende afdronk van amandel.

8.3. *C) Beschrijving van de causale interactie tussen de onder A) en de onder B) bedoelde bijzonderheden*

"Vernaccia di San Gimignano" wordt gemaakt van een sterk en productief inheems druivenras. Het is een van de oudste wijnen van Italië, met een geschiedenis die nauw verweven is met die van de stad en het grondgebied van San Gimignano. Na een bloeiende productieperiode in de middeleeuwen kende de wijn, net als de stad, een lange periode van achteruitgang tot aan de tweede helft van de twintigste eeuw, toen de wijn met succes nieuw leven werd ingeblazen.

Het druivenras lijkt rond 1200 te zijn geïntroduceerd vanuit Ligurië (om precies te zijn vanuit Vernazza, vandaar de naam) door een zekere Vieri de' Bardi, maar de precieze oorsprong blijft onzeker. Volgens een andere hypothese is de naam afkomstig van *vernaculum*, het Latijnse woord voor "lokaal", waarmee werd verwezen naar producten die kenmerkend zijn voor een gebied. Dit zou verklaren waarom de naam vernaccia ook wordt gebruikt voor totaal verschillende druivenrassen, zoals die uit Oristano en Serrapetrona.

Uit historische bronnen blijkt dat Vernaccia sinds het begin van de dertiende eeuw bestaat: in 1276 werd in de "ordinamenti delle gabelle" van de gemeente San Gimignano melding gemaakt van de heffing van een belasting van drie centen per lading Vernaccia die buiten het gemeentelijk grondgebied werd verkocht, wat aantoont dat de faam van deze wijn zich al buiten de stadsmuren had verspreid. Dit blijkt ook uit een groot aantal vermeldingen in de literatuur tussen de dertiende en zestiende eeuw.

Het beroemdste citaat is misschien wel dat van Dante Alighieri, die in *De goddelijke komedie* paus Martinus IV naar de louteringsberg stuurt om te boeten voor zijn zonde van vraatzucht, waarbij met name wordt gewezen op palingen uit Bolsena, bereid in Vernaccia: "[...] die eens de Heilige Kerk in zijn armen heeft gehouden. Hij was afkomstige uit Tours, en hij doet nu door te vasten boete voor de palingen van Bolsena en de witte wijn [Vernaccia] waarin hij die liet zwemmen …", Louteringsberg, Canto XXIV.

Michelangelo Buonarroti "de Jongere" beschrijft hoe de wijn toentertijd was, namelijk een wijn die "kust, likt, bijt, knijpt en prikt". Het ging dus om een wijn die zoet was, maar ook tannineachtig en wrang: heel anders dan hoe de wijn nu is, hoewel uit wetenschappelijke studies naar het DNA van vernaccia blijkt dat het grote verschil voortkomt uit de teelt- en vinificatietechnieken, en niet uit een verschil in het druivenras vernaccia.

In 1541 bracht Sante Lacerio, sommelier van paus Paulus III, een deskundigenadvies uit over de kwaliteit van de wijn. In een brief waarin hij de gemeente om tachtig flessen Vernaccia verzoekt, geeft hij aan het te betreuren dat men in San Gimignano meer kunst en wetenschap produceert dan Vernaccia, wat hij als volgt beschrijft: "… een perfecte drank voor edelen, en het is zeer betreurenswaardig dat deze plaats er zo weinig van produceert …".

Het onlosmakelijk verband tussen "Vernaccia di San Gimignano" en het grondgebied is dus een onmiskenbaar historisch feit, evenals het feit dat de productie ervan al eeuwenlang een essentiële economische activiteit is en dat het landschap is gevormd door de druiventeelt. Ook staat vast dat de wijnstok zich nergens in Italië zo wijd heeft verspreid als op het grondgebied van San Gimignano, hoewel handelaren sinds de middeleeuwen hebben geprobeerd het druivenras vanwege zijn faam naar andere regio's te exporteren, maar zonder blijvend succes.

Na een periode van grote bloei in de middeleeuwen en de renaissance was vernaccia nagenoeg verdwenen, tot het einde van de Tweede Wereldoorlog. Toen herontdekten de wijnbouwers van San Gimignano de waarde van dit oude ras en zetten zij een proces in gang dat in 1966 leidde tot de erkenning van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. "Vernaccia di San Gimignano" was de eerste wijn in Italië met deze benaming, die in 1993 werd omgezet in een gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

*Verplichting om de geografische aanduiding "Toscana" op het etiket te vermelden*

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De geografische aanduiding "Toscana" moet op het etiket worden vermeld.

Op het etiket van de benaming "Vernaccia di San Gimignano" moeten altijd de volgende vermeldingen in hun geheel en in de aangegeven volgorde worden aangebracht:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (of afgekort als DOCG)

Riserva (indien van toepassing)

Toscana

Het lettertype, de stijl, de onderlinge afstand, de kleur en de kleurintensiteit van de term “Toscana” moeten identiek zijn aan die van de benaming “Vernaccia di San Gimignano”. Bovendien moet de term “Toscana” worden vermeld in hoofdletters en/of kleine letters van hetzelfde lettertype als wordt gebruikt voor de benaming “Vernaccia di San Gimignano”, op een homogene achtergrond voor alle in het vorige punt vermelde aanduidingen. De hoogte van de tekens mag niet meer bedragen dan twee derde van de tekens die worden gebruikt voor de benaming “Vernaccia di San Gimignano”.

De verplichting in deze alinea geldt niet voor etiketten zonder de term “Toscana” die worden gebruikt voor de verpakking van wijnen van de oogst van 2024 en eerdere oogstjaren. Deze etiketten, die al in het bezit van de betrokken bedrijven waren op de ingangsdatum van het besluit tot goedkeuring van de wijziging van het productdossier, mogen worden gebruikt tot de voorraden op zijn.

**Link naar het productdossier**

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