C/2025/1146

19.2.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1146)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Vernaccia di San Gimignano”

PDO-IT-A1292-AM02

Data przekazania informacji: 20.11.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Wyjaśnienie dotyczące odmiany Sauvignon**

Opis:

W odniesieniu do odmian winorośli, które mogą być stosowane w uzupełnieniu do kombinacji odmian winorośli w ilości do maksymalnie 10 %, do odmiany winorośli „Sauvignon” dodano słowo „blanc”.

Uzasadnienie:

Wyjaśnienie, którą odmianę winorośli można stosować jako dodatkową odmianę w ilości do maksymalnie 10 %.

Zmiana dotyczy pkt 2 ppkt 2 specyfikacji produktu.

2. **Skreślenie załącznika 1 i odniesień do niego**

Opis:

Skreśla się załącznik 1 do specyfikacji produktu dotyczący wykazu odmian odpowiednich do uprawy w regionie Toskanii, a także odniesienie do niego w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Ponieważ kombinacja odmian winorośli odnosi się już do dodatkowych odmian winorośli ujętych w wykazie dla regionu Toskanii, uznano za właściwe skreślenie wykazu w załączniku 1, aby uniknąć konieczności ciągłej aktualizacji wykazu.

Zmiana dotyczy załącznika 1 oraz pkt 2 ppkt 3 specyfikacji produktu.

3. **Korekta punktu dotyczącego maksymalnej wydajności winogron**

Opis:

Skorygowano punkt dotyczący maksymalnej wydajności winogron przez zastąpienie słów „niniejsza specyfikacja” dokładnymi odniesieniami do publikacji specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Zmiana ta stała się konieczna w celu sprecyzowania daty publikacji specyfikacji produktu, do której należy się odnosić w przypadku winnic, których średnia maksymalna wydajność nie może przekraczać 4,0 kg na winorośl.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 ppkt 7 specyfikacji produktu.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Uaktualnienie przepisów**

Opis:

Niektóre odniesienia do przepisów zaktualizowano lub zastąpiono ogólnym odniesieniem do obowiązującego prawodawstwa.

Uzasadnienie:

Uaktualnienie przepisów sektorowych.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 9, pkt 5 ppkt 10 oraz pkt 7 ppkt 4 (poprzednio pkt 7 ppkt 3) specyfikacji produktu.

5. **Skreślenie punktu dotyczącego ustalenia przez region limitu produkcji niższego niż określony w specyfikacji**

Opis:

Skreśla się punkt, w którym stwierdzono, że region Toskanii, na wniosek Consorzio di Tutela i po konsultacji z odpowiednimi organizacjami handlowymi, może wydać dekret w celu ustanowienia co roku przed zbiorami limitu produkcji niższego niż określony w specyfikacji, z niezwłocznym powiadomieniem o tym fakcie organu kontrolnego oraz Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Uzasadnienie:

Przepis ten stał się nieaktualny.

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 9 specyfikacji produktu, który w całości skreślono.

6. **Skreślenie punktu dotyczącego możliwości zmiany przez Ministerstwo minimalnych limitów kwasowości ogólnej i ekstraktu bezcukrowego**

Opis:

Skreśla się punkt umożliwiający Ministerstwu zmianę minimalnych limitów kwasowości ogólnej i ekstraktu bezcukrowego określonych w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Przepis ten stał się nieaktualny.

Zmiana dotyczy pkt 6 ppkt 2 specyfikacji produktu, który w całości skreślono.

7. **Umieszczenie na etykiecie obowiązkowego określenia geograficznego „Toscana"**

Opis:

Dodano wymóg umieszczania na etykiecie określenia geograficznego „Toscana" oraz zdefiniowano odpowiednie specyfikacje dotyczące stosowania tego określenia i wydawania etykiet.

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono w celu umożliwienia lepszej identyfikacji win objętych chronioną nazwą pochodzenia z obszarem produkcji oraz wzmocnienia tej nazwy, ponieważ „Toscana" jest jednym z najważniejszych i najbardziej cenionych na świecie określeń, a także w celu wspólnego promowania win toskańskich na rynkach zagranicznych.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji i polega na wprowadzeniu podpunktu 7.2 oraz punktu „Dodatkowe wymogi" jednolitego dokumentu.

8. **Aktualizacja związku ze środowiskiem geograficznym**

Opis:

Punktu dotyczącego związku ze środowiskiem geograficznym nie zmieniono, ale postanowiono przeredagować punkt „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Włączenie do jednolitego dokumentu informacji zawartych już w specyfikacji produktu. Przeredagowanie dotyczy zatem jedynie formy tekstu.

Zmiana dotyczy punktu „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

9. **Zmiany formalne**

Opis:

Wprowadzono zmiany formalne mające na celu skorygowanie nazwy ministerstwa i adresu siedziby organu kontrolnego.

Uzasadnienie:

Korekty wynikające ze zmiany nazwy ministerstwa i siedziby organu kontrolnego.

Zmiana dotyczy pkt 10 ppkt 1 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

Vernaccia di San Gimignano i Vernaccia di San Gimignano Riserva

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta z odcieniami złota, które stają się wyraźniejsze w miarę dojrzewania.

Aromat: delikatny, finezyjny, z nutami owocowymi; w wyniku élevage i dojrzewania tworzą się nuty mineralne.

Smak: wytrawny, harmonijny, pełny, czasami z wyraźnym migdałowym posmakiem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %; 12,50 % obj. dla rodzaju „Riserva".

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 16,00.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18,00

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Vernaccia di San Gimignano – winifikacja, dojrzewanie, élevage i butelkowanie

Szczególne praktyki enologiczne

Winifikację, dojrzewanie, élevage i butelkowanie należy przeprowadzać na obszarze gminy San Gimignano.

Rodzaj „Riserva" musi dojrzewać przez co najmniej 11 miesięcy od 1 stycznia roku następującego po roku uprawy winogron.

Przed wprowadzeniem wina do obrotu musi ono być poddawane élevage w butelce przez trzy miesiące.

5.2. *Maksymalna wydajność*

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

9 000 kg winogron z hektara

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

67,50 hektolitrów z hektara.

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Winogrona przeznaczone do produkcji wina „Vernaccia di San Gimignano" uzyskiwane są z winnic położonych na stokach wzgórz w gminie San Gimignano, w prowincji Siena.

7. **Odmiany winorośli**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *A) Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego*

1) Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Obszar produkcji leży w całości w gminie San Gimignano, która znajduje się w północno-zachodniej części prowincji Siena, w sercu Toskanii, w połowie drogi między wybrzeżem Morza Tyrreńskiego a grzbietem Apeninów. Jest to obszar pagórkowaty o wysokości od 67 do 629 m n.p.m.; gleby pochodzą z pliocenu, a ich wiek szacuje się na 6,8–1,8 mln lat.

Grunty wykorzystywane do produkcji wina „Vernaccia di San Gimignano" powstały na bazie osadów morskich z okresu pliocenu i składają się z żółtych piasków (tufów) oraz żółtej i szarej gliny, które z kolei często układają się warstwowo na gęstszych i głębszych glinach. Ponadto wyróżniają się one obecnością piasku zawierającego kamienie i gliniaste łupki, których połączenie tworzy korzystne warunki do penetracji przez korzenie roślin. Zazwyczaj zawierają one materię organiczną ze względu na wielokrotną orkę i trwającą od wielu stuleci uprawę. Różne łączne proporcje piasku, gliny, materii organicznej i kamieni, które charakteryzują poszczególne gleby, są ważnym czynnikiem decydującym o właściwościach winogron i win, poprawiającym strukturę win i ich świeżość oraz zdolność do dojrzewania; cechy te są wspólne dla poszczególnych win Vernaccia i jednocześnie wyróżniają je.

Winnice znajdują się na wysokości od 70 do 500 m n.p.m. i cechują się różnym nachyleniem oraz ekspozycją, w zależności od stoku, na którym są położone.

Na tym obszarze panuje klimat subśródziemnomorski, charakteryzujący się dość suchymi latami, raczej zimnymi zimami i opadami deszczu skoncentrowanymi w dwóch okresach: późną jesienią – wczesną zimą oraz późną zimą – wczesną wiosną.

Temperatury są typowe dla klimatu na tym obszarze. Średnie roczne opady wynoszą około 700 mm i rozkładają się średnio na 83 dni deszczowe; ich względne minimum przypada w lecie, a szczyt jesienią. Obszar ten cechuje dobry przepływ powietrza przez cały rok. Mgła występuje rzadko.

2) Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Kluczowe znaczenie mają czynniki ludzkie związane z obszarem uprawy winorośli, na którym od dawna utrzymywana jest tradycja produkcji win „Vernaccia di San Gimignano".

Istnieją liczne, sięgające czasów etruskich dowody archeologiczne na uprawę winorośli na obszarze San Gimignano. Przez wieki produkcja i sprzedaż wina stanowiła główną działalność rolniczą i gospodarczą. W przepisach podatkowych gminy istnieją historyczne zapisy już z 1276 r. dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu wina „Vernaccia di San Gimignano".

Winogrona Vernaccia wprowadzono na obszar San Gimignano w XII w. Co ciekawe, przeprowadzone przez SERgeGEnomics, przedsiębiorstwo typu spin-off Uniwersytetu w Sienie, badanie zlecone przez San Gimignano Consorzio della Denominazione [konsorcjum ds. nazwy] w celu określenia genomu Vernaccia di San Gimignano wykazało, że dzisiejsze produktywne winorośle są genetycznie bardzo podobne ze względu na fakt, że wszystkie mają wspólną „odmianę rodzicielską", bez zanieczyszczenia przez wieki innymi winoroślami pochodzącymi z innych regionów: „Uzyskane dane umożliwiły nam wyraźne określenie profilu genotypu winorośli Vernaccia uprawianej w gminie San Gimignano i potwierdzenie, że odpowiada on odmianie winorośli przechowywanej w oficjalnych zbiorach referencyjnych (CRA-VIT Conegliano Veneto) [...]".

Przez wieki ludzka praca ukształtowała obszary wiejskie, skodyfikowała różne systemy szkolenia i sadzenia, unowocześniła techniki produkcji wina oraz wprowadziła inne białe odmiany winorośli w celu uzupełnienia „Vernaccia di San Gimignano", co doprowadziło do aktualnej sytuacji opisanej w obecnej specyfikacji produktu, będącej owocem połączenia tradycji i innowacji w ciągłym dążeniu do zapewnienia lepszej jakości win.

Specyfikacja dopuszcza dużą swobodę w korzystaniu z tradycyjnych toskańskich systemów cięcia, ale wyklucza wszystkie systemy wysoko prowadzone, ponieważ są one nieodpowiednie dla stoków wzgórz w klimacie subśródziemnomorskim.

Praktyki winiarskie są praktykami tradycyjnie stosowanymi na tym obszarze w produkcji białych win niemusujących, odpowiednio zróżnicowane w zależności od rodzaju wina; „Vernaccia di San Gimignano" jest jednym z bardzo niewielu włoskich win białych produkowanych również w rodzaju „Riserva"; ma ono mocniejszą strukturę i jego produkcja obejmuje okres élevage, jak wskazano w pkt 6 ppkt 5.

8.2. *B) Informacje dotyczące jakości i właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu*

Zarejestrowana i gwarantowana nazwa pochodzenia Vernaccia di San Gimignano odnosi się do dwóch rodzajów wina białego („base" i „riserva"), które mają bardzo wyraźne i szczególne właściwości analityczne i organoleptyczne, opisane w pkt 6 specyfikacji produktu, umożliwiające ich jednoznaczną identyfikację pod względem położenia geograficznego. W szczególności cechują się one słomkowożółtą barwą z odcieniami złota, które stają się wyraźniejsze w miarę dojrzewania. Ich aromat jest delikatny, finezyjny, z nutami owocowymi; w wyniku élevage i dojrzewania mogą tworzyć się nuty mineralne. Na podniebieniu wszystkie wina pozostawiają wytrawny, harmonijny, pełny smak, czasami z wyraźnym migdałowym posmakiem.

8.3. *C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B)*

Vernaccia di San Gimignano to bardzo rodzima, niezwykle wytrzymała i plenna odmiana winorośli oraz jedno z najstarszych win we Włoszech, którego historia jest powiązana z dziejami miasta i obszaru San Gimignano: po okresie produkcji w dużych ilościach w średniowieczu dla wina, podobnie jak dla miasta, nastąpił długi regres aż do drugiej połowy XX w., kiedy to produkcję wznowiono i wino odzyskało dawną świetność.

Mówi się, że winorośl sprowadził z Ligurii (z Vernazzy, stąd nazwa) około 1200 r. niejaki Vieri de'Bardi, ale jej pochodzenie jest niepewne; inne źródła wskazują, że nazwa ta pochodzi od łacińskiego słowa *vernaculum*, oznaczającego „macierzysty" i używanego do określenia typowych produktów z danego terytorium, co wyjaśniałoby, dlaczego nazwy Vernaccia używa się również w odniesieniu do całkowicie różnych winorośli, takich jak Oristano czy Serrapetrona.

Historyczne zapisy dotyczące Vernaccia pochodzą już z początku XIII w.: w 1276 r. w przepisach podatkowych gminy San Gimignano wspomniano o nałożeniu podatku w wysokości trzech soldów za każdy ładunek Vernaccia sprzedany poza terytorium gminy, co świadczy o tym, że sława tego wina rozprzestrzeniła się już poza granice miasta; znajduje to potwierdzenie również w licznych odniesieniach literackich z okresu od XIII do XVI w.

Być może najbardziej słynnym jest to autorstwa Dantego Alighieri, który w *Boskiej Komedii* wysyła papieża Marcina IV do czyśćca za grzech obżarstwa, a konkretnie za węgorze z jeziora Bolsena gotowane w winie Vernaccia: „[...] W ramionach niegdyś trzymał Kościół Boży,/ Z Torso pochodził, a tu zbytki gładzi/W winie [Vernaccia] warzonych bolseńskich węgorzy [...]", *Czyściec*, Pieśń XXIV (tłum. Edward Porębowicz).

Michelangelo Buonarroti „Młodszy" opisuje, jakie to było wówczas wino: wino, które „całuje, liże, gryzie, kąsa, żądli" – słodkie, ale taninowe i cierpkie, bardzo różniące się od współczesnego wina, chociaż z badań naukowych przeprowadzonych na DNA winorośli Vernaccia można wywnioskować, że taka duża różnica wynika z technik uprawy i winifikacji, a nie z jakiejkolwiek różnicy w samej odmianie winorośli.

Ocenę jakości tego wina zawdzięczamy również Sante Laceriowi, sommelierowi papieża Pawła III, który w liście z 1541 r. po zwróceniu się do gminy o 80 butelek Vernaccia ubolewa, że w San Gimignano zbyt duży nacisk kładzie się na uprawianie sztuki i nauki, a za mały na produkcję wina Vernaccia, które „[...] jest doskonałym napojem dla ludzi szlachetnych i wielka szkoda, że nie wytwarza się go tam znacznie więcej [...]".

Kluczowy związek między Vernaccia di San Gimignano a obszarem wynika zatem z zapisów historycznych, podobnie jak fakt, że od wieków produkcja wina stanowi tutaj główny przedmiot działalności gospodarczej, a uprawa winorośli ukształtowała tutejszy krajobraz fizyczny. Prawdą jest również, że nigdzie w innych częściach Włoch ta odmiana winorośli nie rozprzestrzeniła się tak bardzo, jak w San Gimignano, chociaż od czasów średniowiecznych kupcy próbowali eksportować ją ze względu na renomę do innych miejsc, jednak bez trwałego sukcesu.

Po ogromnym sukcesie w okresie średniowiecza i renesansu Vernaccia znika niemal całkowicie z kart historii aż do czasu po drugiej wojnie światowej, kiedy to plantatorzy winorośli z San Gimignano odkryli na nowo wartość starożytnego szczepu i rozpoczęli proces, który w 1966 r. doprowadził do uzyskania zarejestrowanej nazwy pochodzenia; kolejnym elementem wyróżniającym Vernaccia di San Gimignano jest fakt, że było to pierwsze wino we Włoszech, które uzyskało to oznaczenie, a następnie zarejestrowaną i gwarantowaną nazwę pochodzenia w 1993 r.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Obowiązek umieszczenia na etykiecie określenia geograficznego „Toscana"

Ramy prawne:

Przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie musi znajdować się określenie geograficzne „Toscana".

Etykieta z nazwą „Vernaccia di San Gimignano" musi zawsze zawierać następujące sformułowanie, w całości i w następującej kolejności:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (lub skrót DOCG)

Riserva (w przypadku tego rodzaju)

Toscana

Określenie „Toscana” musi być napisane literami o tej samej czcionce, stylu, odstępie, odcieniu i intensywności kolorymetrycznej, co w przypadku słów „Vernaccia di San Gimignano”. Ponadto określenie „Toscana” musi być napisane jednolicie wielkimi lub małymi literami odpowiednio do liter użytych dla słów „Vernaccia di San Gimignano” i na jednolitym tle dla całej sekwencji oznaczeń wymienionych w poprzednim podpunkcie, a rozmiar tych liter nie może przekraczać 2/3 rozmiaru użytego w przypadku słów „Vernaccia di San Gimignano”.

Obowiązek, o którym mowa w niniejszym podpunkcie, nie narusza obowiązku wydawania etykiet dla opakowań partii produktów pochodzących ze zbiorów w 2024 r. i poprzednich zbiorów, które nie zawierają określenia „Toscana”, znajdujących się w posiadaniu zainteresowanych przedsiębiorstw w dniu wejścia w życie rozporządzenia zatwierdzającego zmianę niniejszej specyfikacji, i produkty te mogą być wykorzystane do wyczerpania zapasów.

Link do specyfikacji produktu

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