C/2025/1146

19.2.2025

# Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/1146)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**„Vernaccia di San Gimignano”**

**PDO-IT-A1292-AM02**

**Data comunicării: 20.11.2024**

## DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Precizare referitoare la soiul Sauvignon**

Descriere:

În dispoziția referitoare la soiurile care pot fi utilizate în producție, în proporție maximă de 10 %, ca soiuri complementare în baza ampelografică, a fost adăugat cuvântul „blanc” (alb), ca atribut pentru soiul Sauvignon.

Motiv:

Precizare referitoare la un soi complementar care poate fi utilizat în proporție de maximum 10 %.

Modificarea vizează articolul 2 punctul 2 din caietul de sarcini al produsului.

2. **Eliminarea anexei 1 și a referirilor aferente**

Descriere:

A fost eliminată anexa 1 la caietul de sarcini al produsului, referitoare la lista soiurilor potrivite pentru cultivare în regiunea Toscana, fiind eliminată, în consecință, și referirea la anexă din interiorul caietului de sarcini.

Motiv:

Deoarece în dispoziția privind baza ampelografică se face deja referire la soiurile complementare incluse în lista regiunii Toscana, a fost considerată preferabilă eliminarea listei din anexa 1, pentru a se evita actualizarea frecventă a acesteia.

Modificarea vizează articolul 2 punctul 3 din caietul de sarcini și anexa 1 la acesta.

3. **Corectarea paragrafului referitor la producția de struguri maximă**

Descriere:

Paragraful referitor la producția de struguri maximă a fost corectat, cuvântul „prezentului” fiind înlocuit cu trimiteri precise la publicarea caietului de sarcini.

Motiv:

Modificarea a fost necesară pentru a se preciza data publicării caietului de sarcini la care să se facă referire în cazul plantațiilor ale căror producții maxime nu trebuie să fie, în medie, mai mari de 4,0 kg per butuc.

Modificarea vizează articolul 4 punctul 7 din caietul de sarcini al produsului.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Actualizarea legislației**

Descriere:

Unele referiri la legislație au fost actualizate sau înlocuite cu o referire generică la legislația în vigoare.

Motiv:

Actualizarea legislației sectoriale.

Modificarea vizează articolul 5 punctul 9, articolul 5 punctul 10 și articolul 7 punctul 4 – fostul articol 7 punctul 3 – din caietul de sarcini al produsului.

5. **Eliminarea paragrafului referitor la stabilirea unei limite de producție inferioare celei prevăzute în caietul de sarcini de către regiune.**

Descriere:

A fost eliminat paragraful care prevedea că Regiunea Toscana, prin decret propriu, la propunerea consorțiului de protejare și după consultarea organizațiilor implicate din sector, putea stabili, în fiecare an, înaintea recoltării, o limită de producție inferioară celei prevăzute în caietul de sarcini, comunicând imediat acest lucru organismului de control și Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere.

Motiv:

Dispoziția este caducă.

Modificarea vizează articolul 4 punctul 9, care a fost eliminat în întregime.

6. **Eliminarea paragrafului referitor la posibilitatea ca ministerul să modifice limitele minime ale aciditățiitotale și ale extractului fără zahăr**

Descriere:

A fost eliminat paragraful care prevedea posibilitatea ca ministerul să modifice limitele minime ale aciditățiitotale și ale extractului fără zahăr stabilite în caietul de sarcini.

Motiv:

Dispoziția este caducă.

Modificarea vizează articolul 6 punctul 2, care este eliminat în întregime.

7. **Introducerea obligației ca mențiunea geografică „Toscana” să figureze pe etichetă**

Descriere:

A fost introdusă obligația ca mențiunea geografică „Toscana” să figureze pe etichetă și au fost stabilite norme detaliate privind utilizarea mențiunii și a etichetelor.

Motiv:

Scopurile introducerii modificării au fost de a permite o mai bună identificare a vinurilor din cadrul denumirii cu teritoriul de producție, de a consolida denumirea însăși, deoarece mențiunea „Toscana” este una dintre cele mai semnificative și apreciate din lume, și de a pune în valoare la nivel colectiv vinurile toscane pe piețele externe.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului, la care a fost introdus punctul 2, și punctul intitulat „Condiții suplimentare” din documentul unic.

8. **Actualizarea legăturii cu mediul geografic**

Descriere:

Articolul referitor la legătura cu mediul geografic nu a fost modificat, dar a fost considerată oportună rescrierea punctului intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

Motiv:

Introducerea în documentul unic a informațiilor deja prevăzute în caietul de sarcini al produsului. Așadar, rescrierea menționată trebuie considerată a fi doar de natură formală.

Modificarea vizează punctul intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

9. **Modificări de redactare**

Descriere:

Au fost efectuate modificări formale pentru corectarea denumirii ministerului și a adresei sediului organismului de control.

Motiv:

Corecturi ca urmare a modificării denumirii ministerului și a schimbării sediului organismului de control.

Modificarea vizează articolul 10 punctul 1 din caietul de sarcini al produsului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

***„Vernaccia di San Gimignano”, inclusiv cu mențiunea „Riserva”***

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai cu reflexe aurii care se accentuează odată cu învechirea vinului.

Miros: delicat, fin, cu note inițiale fructate; apoi, pe măsură ce vinul se maturează și se învechește, pot evolua note minerale.

Gust: sec, armonios, aromat, uneori cu un gust rezidual caracteristic, de migdale.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.; în cazul tipului cu mențiunea „Riserva”: 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,00 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18,00.

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. „Vernaccia di San Gimignano" - vinificare, maturare, îmbuteliere și învechire

Practică oenologică specifică

Operațiunile de vinificare, maturare, îmbuteliere și învechire trebuie să se desfășoare pe teritoriul comunei San Gimignano.

Tipul „Riserva" trebuie să facă obiectul unei perioade de maturare de cel puțin 11 luni, începând cu data de 1 ianuarie a anului care urmează anului în care sunt produși strugurii.

Înaintea comercializării, vinul trebuie să facă obiectul unei perioade de învechire de trei luni în butelii.

5.2. *Producții/randamente maxime:*

1. „Vernaccia di San Gimignano", inclusiv cu mențiunea „Riserva"

9 000 de kilograme de struguri per hectar

2. „Vernaccia di San Gimignano", inclusiv cu mențiunea „Riserva"

67,50 hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Strugurii destinați producției de vin „Vernaccia di San Gimignano" sunt produși în Toscana, pe plantații de viță-de-vie care ocupă terenuri aflate pe dealurile din comuna San Gimignano, din provincia Siena.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Vernaccia di San Gimignano B. - Vernaccia

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *A) Informații privind arealul geografic*

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Întregul areal de producție se află în comuna San Gimignano, care este situată în partea de nord-vest a provinciei Siena, în inima Toscanei, la jumătatea distanței dintre coasta Mării Tireniene și lanțul Munților Apenini. Este un teritoriu deluros, aflat la altitudini între 67 și 629 m deasupra nivelului mării. Solurile sunt din pliocen și au vechimi de 6,8-1,8 milioane de ani.

Terenurile destinate producției de „Vernaccia di San Gimignano" sunt cele formate pe depozitele marine din pliocen și constituite din nisipuri galbene (tuf) și argile galbene și gri care sunt, la rândul lor, adesea, stratificate peste argile mai compacte prezente în adâncime. În plus, sunt terenuri caracterizate în mare măsură de prezența nisipului, dotate cu schelet și șisturi argiloase, a căror combinație creează condiții favorabile penetrării rădăcinilor plantelor. În general, sunt dotate cu materie organică, inclusiv grație succesiunii culturilor și lucrărilor realizate de-a lungul secolelor. Diversele procentaje de nisip, argilă, materie organică și schelet din compoziția care caracterizează fiecare sol constituie elementul pedologic determinant din punct de vedere viticol-oenologic pentru sporirea aromei, a prospețimii și a capacității de învechire, caracteristici care sunt comune pentru vinurile Vernaccia și care, totodată, le disting.

Altitudinile plantațiilor de viță-de-vie sunt cuprinse între 70 și 500 m deasupra nivelului mării. Înclinațiile pantelor și expunerile diferă în funcție de versanții dealurilor pe care se află plantațiile.

Arealul este caracterizat de o climă submediteraneeană, cu veri destul de secetoase, ierni destul de reci și precipitații concentrate în două perioade: la sfârșitul toamnei - începutul iernii și la sfârșitul iernii - începutul primăverii.

Temperaturile sunt cele tipice pentru zona climatică respectivă. Media anuală a precipitațiilor este de aproximativ 700 mm, ploile fiind distribuite, în medie, pe parcursul a 83 de zile, numărul minim de zile ploioase înregistrându-se vara, iar numărul maxim toamna. Arealul beneficiază de o bună ventilație în toate perioadele anului. Episoadele de ceață sunt rare.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

De importanță fundamentală sunt factorii umani legați de teritoriul de producție, deoarece, printr-o tradiție consolidată, au contribuit la obținerea vinurilor cu DOP „Vernaccia di San Gimignano". Prezența viticulturii în zona San Gimignano datează din vremea etruscilor, mărturiile arheologice în acest sens fiind numeroase. Timp de secole, producția și vânzarea vinului au constituit principala activitate agricolă și economică.

În ceea ce privește „Vernaccia di San Gimignano", documentele istorice care atestă producția și comercializarea acestui vin se găsesc în reglementările privind taxele comunale din 1276.

Soiul Vernaccia a fost introdus pe teritoriul comunei San Gimignano în secolul al XII-lea. În acest sens, este foarte interesantă concluzia unui studiu realizat de SERge-GEnomics, societate beneficiară a Universității din Siena, căreia consorțiul denumirii „San Gimignano" i-a cerut să definească genomul soiului Vernaccia di San Gimignano. Studiul a evidențiat uniformitatea genetică semnificativă a plantelor de viță-de-vie aflate în producție în prezent, datorată faptului că toate au o rădăcină comună, pentru că, de-a lungul secolelor, nu au existat infiltrații ale altor soiuri, provenite din alte regiuni: „Datele obținute au permis identificarea în mod clar a genotipului soiului Vernaccia cultivat în comuna San Gimignano, confirmând că acesta coincide cu soiul păstrat în colecțiile oficiale de referință (C.R.A.- VIT, Conegliano Veneto) ……"

De-a lungul secolelor, prin munca oamenilor, a fost modelat mediul rural, au fost reglementate diversele forme de conducere și distanțele de plantare, au fost actualizate tehnicile de vinificare, a fost introdusă utilizarea altor soiuri cu boabe albe, complementare pentru Vernaccia di San Gimignano, până s-a ajuns la realitatea din prezent, descrisă de actualul caiet de sarcini al produsului, rod al tradiției și al inovării, al căror obiectiv este obținerea unor vinuri de tot mai bună calitate.

Caietul de sarcini acordă foarte multă libertate în ceea ce privește utilizarea formelor de conducere tradiționale din Toscana și exclude toate formele de conducere extinse, deoarece sunt incompatibile cu mediul deluros și cu clima submediteraneeană.

Practicile legate de elaborarea vinurilor sunt cele consacrate prin tradiția arealului în ceea ce privește vinificarea în alb a vinurilor liniștite, diferențiate în mod adecvat în funcție de tipul de vin. De fapt, „Vernaccia di San Gimignano" este unul dintre foarte puținele vinuri albe italiene care poartă mențiunea „Riserva". Tipul de vin cu mențiunea „Riserva" este mai structurat, iar elaborarea lui implică o perioadă de învechire, astfel cum se prevede la articolul 5 punctul 6 din caietul de sarcini.

8.2. *B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

DOP „Vernaccia di San Gimignano" se referă la două tipuri de vin alb („de bază" și „Riserva") care, din punct de vedere analitic și organoleptic, prezintă caracteristici foarte evidente și deosebite, descrise la articolul 6 din caietul de sarcini, care permit identificarea lor în mod clar ca fiind legate de mediul geografic. În special, culoarea galben-pai cu reflexe aurii care se accentuează odată cu învechirea vinului. La nivel olfactiv, pot fi percepute arome delicate, fine, cu note inițiale fructate care, apoi, odată cu maturarea și învechirea vinului, evoluează spre note minerale. În ceea ce privește gustul, toate vinurile sunt seci, armonioase, aromate, uneori cu un gust rezidual caracteristic de migdale.

8.3. *C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)*

Soi autohton prin excelență, extrem de viguros și generos, Vernaccia di San Gimignano produce unul dintre cele mai vechi vinuri din Italia, a cărui istorie se confundă cu cea a orașului și a teritoriului San Gimignano: după o producție abundentă în perioada medievală, a trecut, la fel ca orașul, printr-o lungă perioadă de declin, până în a doua jumătate a secolului al XX-lea, când s-a reînnoit și a ajuns să aibă din nou succes.

Se pare că soiul a fost introdus din Liguria (de la Vernazza, de la care a luat numele) în jurul anului 1200, de către un oarecare Vieri de' Bardi, dar originea este incertă; alții cred că numele derivă din latinescul *vernaculum*, care înseamnă „local", deci indica produsele tipice ale unui teritoriu, ceea ce ar explica de ce numele Vernaccia este utilizat și pentru soiuri complet diferite, precum cele din Oristano și Serrapetrona.

Documentele istorice care menționează Vernaccia datează de la începutul anilor 1200: în 1276, în reglementările privind taxele ale comunei San Gimignano, este menționată impunerea unei taxe de trei bani pentru fiecare încărcătură de Vernaccia vândută în afara teritoriului comunei, de unde se deduce că faima acestui vin depășise deja zidurile cetății, fapt demonstrat și de numeroasele menționări în literatură ale acestui vin din perioada secolelor XIII-XVI.

Cea mai celebră menționare este, probabil, cea din „Divina Comedie", în care Dante Alighieri îl trimite pe papa Martin al IV-lea în purgatoriu pentru a-și ispăși păcatele de lăcomie, în special pentru anghilele de Bolsena înăbușite în Vernaccia: „….ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia…." („....biserica ținu pe lume-n brață; din Tours a fost și-aici prin post plătește țiparii scumpi și-a mustului dulceață....") Purgatoriu, Cântul XXIV.

Despre ce vin era vorba atunci ne dă de înțeles Michelangelo Buonarroti „tânărul", care îl descrie drept un vin care „sărută, linge, mușcă, pișcă, înțeapă", deci dulce, dar tanic și astringent, foarte diferit de cel actual, chiar dacă din studiile științifice realizate în privința ADN-ului soiului Vernaccia se poate deduce că diferența profundă se datorează nu unor diferențe ale soiului Vernaccia, ci tehnicilor, atât celor de cultivare, cât și celor de vinificare.

O evaluare a unui expert privind calitatea vinului a fost prezentată în 1541 de Sante Lacerio, pivnicerul papei Paul al III-lea, care, într-o scrisoare, după ce a cerut comunei optzeci de butelii de Vernaccia în coșuri de paie, regreta faptul că la San Gimignano se cultivau prea mult arta și știința, în detrimentul vinului Vernaccia, care „... este o băutură domnească perfectă și e păcat că locul acesta nu produce mult...".

Așadar, faptul că vinul „Vernaccia di San Gimignano" este legat indisolubil de teritoriu este un fapt istoric sigur, la fel ca faptul că, timp de secole, producția acestui vin a fost de importanță economică primară, iar cultivarea acestui soi de viță-de-vie a modelat fizionomia peisajului. La fel de sigur este faptul că acest soi nu s-a răspândit în nicio altă parte a Italiei așa cum s-a răspândit pe teritoriul comunei San Gimignano, deși, începând din Evul Mediu, negustorii au încercat să exporte soiul spre alte teritorii, dată fiind faima acestuia, însă fără vreun succes de durată.

După marele succes din Evul Mediu și Renaștere, vinului Vernaccia i s-a pierdut aproape de tot urma până după cel de Al Doilea Război Mondial, când viticultorii din San Gimignano au redescoperit valoarea acestui soi străvechi și s-au lansat în aventura care i-a dus la obținerea denumirii de origine controlate în 1966. Un alt primat al vinului „Vernaccia di San Gimignano" este acela că a fost primul vin din Italia care a obținut această denumire, obținând, ulterior, în 1993, și denumirea de origine controlată și garantată.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

*Obligația de a include pe etichetă mențiunea geografică „Toscana"*

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Este obligatorie includerea pe etichetă a mențiunii geografice „Toscana".

Pe eticheta denumirii „Vernaccia di San Gimignano" trebuie să figureze întotdeauna, integral, următoarea formulare, cu ordinea indicată în cele ce urmează:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (sau acronimul DOCG)

Riserva (în cazul acestui tip)

Toscana.

Mențiunea „Toscana” trebuie să figureze cu caractere identice ca tip, stil, spațiere, tonalitate și intensitate a culorii cu caracterele utilizate pentru denumirea „Vernaccia di San Gimignano”. De asemenea, mențiunea „Toscana” trebuie să figureze cu caractere majuscule și/sau minuscule uniforme, în raport cu cele utilizate pentru denumirea „Vernaccia di San Gimignano”, și pe un fond uniform pentru toată succesiunea de mențiuni indicată la paragraful precedent, precum și cu caractere a căror înălțime nu depășește 2/3 din înălțimea caracterelor utilizate pentru denumirea „Vernaccia di San Gimignano”.

Obligația prevăzută la prezentul paragraf nu se aplică în cazul etichetelor loturilor de produs obținute din recoltele din 2024 și din anii precedenți, etichete pe care nu figurează mențiunea „Toscana”, care erau deținute de întreprinderile în cauză la data intrării în vigoare a decretului de aprobare a caietului de sarcini și care pot fi utilizate până la epuizarea stocurilor.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

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