C/2025/1146

19.2.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1146)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Vernaccia di San Gimignano“

PDO-IT-A1292-AM02

Dátum oznámenia: 20.11.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Objasnenie týkajúce sa odrody Sauvignon**

Opis:

Pokiaľ ide o muštové odrody, ktoré sa môžu použiť okrem kombinácie muštových odrôd do maximálneho podielu 10 %, k muštovej odrode „Sauvignon“ sa pridalo slovo „blanc“.

Dôvod:

Objasnenie toho, ktorá muštová odroda sa môže použiť ako doplnková odroda do maximálneho podielu 10 %.

Zmena sa týka článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku.

2. **Vypustenie prílohy 1 a odkazov na ňu**

Opis:

Vypustila sa príloha 1 k špecifikácii výrobku týkajúca sa zoznamu odrôd vhodných na pestovanie v regióne Toskánsko, ako aj odkaz na ňu v špecifikácii.

Dôvod:

Keďže kombinácia muštových odrôd už odkazuje na ďalšie muštové odrody uvedené v zozname regiónu Toskánsko, považovalo sa za vhodnejšie vypustiť zoznam v prílohe 1, aby sa predišlo neustálej aktualizácii tohto zoznamu.

Zmena sa týka prílohy 1 a článku 2 ods. 3 špecifikácie výrobku.

3. **Oprava odseku o maximálnom výnose hrozna**

Opis:

Odsek o maximálnom výnose hrozna bol opravený tak, že slová „táto špecifikácia“ sa nahradili presnými odkazmi na uverejnenie špecifikácie výrobku.

Dôvod:

Táto zmena bola nutná v záujme spresnenia dátumu uverejnenia špecifikácie, na ktorú sa má odkazovať v súvislosti s vinohradmi, ktorých priemerný maximálny výnos nesmie prekročiť 4,0 kg na skutočný ker.

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 7 špecifikácie výrobku.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Aktualizácia právnych predpisov**

Opis:

Niektoré legislatívne odkazy sa aktualizovali alebo boli nahradené všeobecným odkazom na platné právne predpisy.

Dôvod:

Aktualizácia sektorových právnych predpisov.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 9 a 10 a článku 7 ods. 4 (predtým článok 7 ods. 3) špecifikácie výrobku.

5. **Vypustenie odseku o stanovení nižšieho výrobného limitu, ako je limit stanovený v špecifikácii regiónu**

Opis:

Vypustil sa odsek, v ktorom sa uvádza, že región Toskánsko by mohol na návrh Consorzio di Tutela a po konzultácii s príslušnými obchodnými organizáciami vydať dekrét, ktorým každý rok pred zberom stanoví nižší limit výroby, ako je stanovený v špecifikácii, pričom o tom bezodkladne informuje kontrolný orgán a ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky.

Dôvod:

Toto ustanovenie bolo zrušené.

Zmena sa týka článku 4 ods. 9 špecifikácie výrobku, ktorý bol úplne vypustený.

6. **Vypustenie odseku o možnosti ministerstva zmeniť minimálne limity pre celkovú kyslosť a bezcukorný extrakt**

Opis:

Vypustil sa odsek, ktorý umožňuje ministerstvu zmeniť minimálne limity celkovej kyslosti a bezcukorného extraktu stanovené v špecifikácii.

Dôvod:

Toto ustanovenie bolo zrušené.

Zmena sa týka článku 6 ods. 2 špecifikácie výrobku, ktorý bol úplne vypustený.

7. **Uvádzanie povinného zemepisného pojmu „Toscana“ na etikete**

Opis:

Pridala sa požiadavka uvádzať na etikete zemepisný pojem „Toscana“ a vymedzili sa príslušné špecifikácie pre používanie tohto pojmu a nakladanie s etiketami.

Dôvod:

Zmena sa zaviedla nielen s cieľom umožniť lepšiu identifikáciu vín s označením oblasti výroby a posilniť označenie, keďže „Toscana“ je jedným z najdôležitejších a najuznávanejších pojmov na svete, ale aj spoločne propagovať toskánske vína na zahraničných trhoch.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie, ktorou sa vkladá bod 7.2, a oddielu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

8. **Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím**

Opis:

Článok o súvislosti so zemepisným prostredím sa nezmenil, ale prijalo sa rozhodnutie o prepísaní oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

Dôvod:

Zahrnutie informácií, ktoré sú už uvedené v špecifikácii výrobku, do jednotného dokumentu. Prepracovanie sa teda týka len podoby textu.

Táto zmena sa týka oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

9. **Formálne zmeny**

Opis:

Boli vykonané formálne zmeny s cieľom opraviť názov ministerstva a adresu sídla kontrolného orgánu.

Dôvod:

Opravy nadväzujúce na zmenu názvu ministerstva a sídla kontrolného orgánu.

Zmena sa týka článku 10 ods. 1 špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

Vernaccia di San Gimignano a Vernaccia di San Gimignano Riserva

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá so zlatistými odleskmi, ktoré sa zvýrazňujú vyzrievaním.

Aróma: delikátna, jemná s ovocnými tónmi; počas vyzrievania sa v nich objavujú minerálne tóny.

Chuť: suchá, harmonická, telnatá, niekedy s výraznou mandľovou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %; 12,50 obj. % pre druh „Riserva“.

Minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 16,00

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Vernaccia di San Gimignano – vinifikácia, vyzrievanie a fľašovanie

Osobitný enologický postup

Vinifikácia, vyzrievanie a fľašovanie sa musia vykonávať na území obce San Gimignano.

Typ „Riserva“ musí vyzrievať najmenej 11 mesiacov od 1. januára roku nasledujúceho po roku, v ktorom bolo hrozno vypestované.

Pred uvedením do obehu víno musí tri mesiace vyzrievať vo fľaši.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Vernaccia di San Gimignano a Vernaccia di San Gimignano Riserva

9 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Vernaccia di San Gimignano a Vernaccia di San Gimignano Riserva

67,50 hektolitra na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno, ktoré sa používa na výrobu vína „Vernaccia di San Gimignano“, sa získava z viníc nachádzajúcich sa na svahoch v obci San Gimignano v provincii Siena.

7. **Muštové odrody**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Opis súvislostí**

8.1. *A) Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Celá výrobná oblasť sa nachádza v obci San Gimignano, ktorá leží na severozápade provincie Siena, v srdci Toskánska, na polceste medzi pobrežím Tyrrhenského mora a hrebeňom Apenín. Je to kopcovitá oblasť s nadmorskou výškou 67 až 629 m; pôdy sú pliocénneho pôvodu, pochádzajú spred 6,8 až 1,8 milióna rokov.

Pôda, na ktorej sa vyrába víno „Vernaccia di San Gimignano“, sa formovala na pliocénnych morských usadeninách a pozostáva zo žltých pieskov (tufov) a žltých a sivých ílov, ktoré sú často navrstvené na hustejších a hlbších íloch. Okrem toho sa vyznačuje prítomnosťou piesku s obsahom kameňov a ílovitých bridlíc, čo je kombinácia, ktorá vytvára priaznivé podmienky na prenikanie koreňov rastlín. Vo všeobecnosti obsahuje organické látky, ktoré sú dôsledkom opakovaného obrábania pôdy a pestovania plodín v priebehu storočí. Rôzne kombinované pomery piesku, ílu, organických látok a kameňov, ktoré charakterizujú jednotlivé pôdy, sú dôležitým faktorom, ktorý určuje vlastnosti hrozna a vín, čím sa zvyšuje ich telo, sviežosť a schopnosť vyzrievania, tieto vlastnosti sú spoločné a zároveň odlišujú jednotlivé vína Vernaccia.

Vinohrady sa rozprestierajú v nadmorskej výške 70 až 500 m a majú rôzny sklon a expozíciu v závislosti od svahu, na ktorom sa nachádzajú.

Oblasť má submediteránnu klímu s pomerne suchými letami, celkom chladnými zimami a zrážkami sústredenými do dvoch období: neskorá jeseň – skorá zima a neskorá zima – skorá jar.

Teploty sú typické pre podnebie tejto oblasti. Priemerný ročný úhrn zrážok je približne 700 mm, zrážky sú v priemere rozložené na 83 daždivých dní a dosahujú relatívne minimum v lete a maximum na jeseň. Oblasť je dobre vetraná počas celého roka. Hmla je zriedkavá.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Veľký význam majú ľudské faktory súvisiace s vinohradníckou oblasťou, v ktorej majú obyvatelia dlhoročnú tradíciu výroby vín „Vernaccia di San Gimignano“.

V oblasti San Gimignano sa nachádzajú bohaté archeologické dôkazy o vinohradníctve už od etruských čias. Výroba a predaj vína boli po stáročia hlavnou poľnohospodárskou a hospodárskou činnosťou. V mestských daňových predpisoch sú historické záznamy o výrobe a predaji vína „Vernaccia di San Gimignano“ už z roku 1276.

Hrozno Vernaccia bolo do oblasti San Gimignano privezené v 12. storočí. Zaujímavé je, že v štúdii, ktorú uskutočnila spoločnosť SERge-GEnomics, spin-off podnik univerzity v Siene, ktorý konzorcium San Gimignano Consorzio della Denominazione [konzorcium pre označenie pôvodu] poverilo vymedzením genómu Vernaccia di San Gimignano, sa zistilo, že dnešné produktívne kry sú geneticky veľmi podobné z toho dôvodu, že všetky majú spoločný koreň, ktorý v priebehu storočí nebol kontaminovaný révou z iných viníc z iných regiónov: „Získané údaje nám umožnili jasne identifikovať genotypový profil odrody Vernaccia pestovanej v obci San Gimignano a potvrdili, že sa zhoduje s muštovou odrodou uloženou v úradných referenčných zbierkach (CRA-VIT Conegliano Veneto)…“

V priebehu storočí ľudská práca formovala krajinu, kodifikovali sa rôzne systémy vedenia viniča a výsadby, aktualizovala techniky výroby vína a zaviedli sa ďalšie biele muštové odrody, ktoré dopĺňajú „Vernaccia di San Gimignano“, čo viedlo k súčasnej situácii opísanej v platnej špecifikácii výrobku, ktorá je výsledkom tradície a inovácie v neustálej snahe o dosiahnutie lepšej kvality vína.

Špecifikácia dáva veľkú voľnosť pri používaní tradičných toskánskych systémov vedenia viniča, ale vylučuje všetky systémy s vysokým stupňom vedenia, pretože sú nezlučiteľné s prostredím svahov v submediteránnej klíme.

Vinohradnícke postupy sú postupy zhromaždené dlhoročnou tradíciou, ktoré sa týkajú výroby tichých bielych vín vhodne odlíšených podľa druhu. „Vernaccia di San Gimignano“ je jedno z mála talianskych bielych vín, ktoré sa vyrábajú aj ako „Riserva“, je štruktúrovanejšie a jeho výroba zahŕňa obdobie vyzrievania, ako sa uvádza v článku 6 ods. 5.

8.2. *B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím*

Registrované a zaručené označenie pôvodu Vernaccia di San Gimignano sa vzťahuje na dva druhy bieleho vína („base“ a „riserva“), ktoré majú veľmi jasné a špecifické analytické a organoleptické vlastnosti, ako sa uvádza v článku 6 špecifikácie, umožňujúce ich jednoznačnú identifikáciu z hľadiska zemepisnej polohy. Predovšetkým slamovožltú farbu so zlatistými odleskmi, ktoré sa vyzrievaním zvýrazňujú. Aróma týchto vín je delikátna, jemná s ovocnými tónmi, ktoré sa pri vyzrievaní môžu rozvinúť do minerálnych tónov. Pokiaľ ide o chuť, všetky vína majú suchú, harmonickú, telnatú chuť, niekedy s výraznou mandľovou dochuťou.

8.3. *C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)*

Vernaccia di San Gimignano je do veľkej miery pôvodná muštová odroda, mimoriadne robustná a silná a ide o jedno z najstarších vín v Taliansku, ktorého história je spätá s históriou mesta a krajiny San Gimignano: po tom, čo sa v stredoveku vyrábalo vo veľkých množstvách, zažilo rovnako ako mesto dlhý úpadok až do druhej polovice 20. storočia, keď sa obnovilo a dosiahlo nový úspech.

Traduje sa, že vinič bol dovezený z Ligúrie (z Vernazzy, odtiaľ pochádza názov) okolo roku 1200 istým Vierim de'Bardim, ale jeho pôvod je neistý; iní tvrdia, že názov pochádza z latinského slova *vernaculum*, čo znamená ľudový, označujúci typické produkty určitého územia, čo by vysvetľovalo, prečo sa názov Vernaccia používa aj pre úplne iné druhy viniča, ako napríklad Oristano a Serrapetrona.

Historické záznamy o Vernaccii pochádzajú zo začiatku 13. storočia: v roku 1276 sa v daňových predpisoch obce San Gimignano uvádza, že za každý náklad Vernaccie predaný mimo územia obce sa ukladá daň vo výške troch grošov, čo svedčí o tom, že sláva tohto vína sa už rozšírila aj za hradby mesta, čo potvrdzujú aj mnohé literárne zmienky o nej z 13. až 16. storočia.

Azda najznámejšia je zmienka z pera Dante Alighieriho, ktorý v Božskej komédii posiela pápeža Martina IV. do očistca, aby odčinil svoje hriechy obžerstva, a to najmä pojedania úhorov z Bolseny pripravených vo Vernaccii: „… mal na starosti Cirkev; bol z Tours a očisťuje sa pôstom od úhorov z Bolseny a pohárov muškátového vína [Vernaccia]…“, Očistec, spev XXIV.

Michelangelo Buonarroti „mladší“ opisuje, aké bolo vtedajšie víno, a to víno, ktoré „bozkáva, olizuje, hryzie, udiera, štípe“ – teda sladké, ale trieslovinové a trpké, veľmi odlišné od dnešného vína, hoci z vedeckých štúdií vykonaných na DNA Vernaccia možno usúdiť, že hlboký rozdiel vyplýva skôr z pestovateľských a vinifikačných techník než z rozdielu v muštovej odrode Vernaccia.

Odborný posudok o kvalite vína pochádza od Santeho Laceria, someliéra pápeža Pavla III., ktorý v liste z roku 1541, po tom, ako požiadal obec o 80 fliaš Vernaccia, vyjadril ľútosť nad tým, že v San Gimignane sa kladie priveľký dôraz na pestovanie umenia a vedy, a nie na pestovanie Vernaccia, ktoré „… je dokonalým nápojom pre šľachtica a je veľká škoda, že sa ho tu veľa nevyrába…“

Zásadné spojenie medzi Vernaccia di San Gimignano a oblasťou je teda historicky doložené, rovnako ako skutočnosť, že jeho výroba bola po stáročia hlavným hospodárskym tovarom a že pestovanie vína formovalo fyzickú krajinu; takisto je pravda, že táto muštová odroda sa v iných častiach Talianska nerozšírila tak ako v San Gimignane, hoci už od stredoveku sa obchodníci snažili vyvážať vinič do iných miest z dôvodu jeho povesti, ale bez trvalého úspechu.

Po veľkom úspechu tejto odrody v stredoveku a renesancii sa takmer všetky stopy po víne Vernaccia stratili až do obdobia po druhej svetovej vojne, keď vinohradníci zo San Gimignana znovu objavili hodnotu tejto starobylej vínnej révy a začali proces, ktorý v roku 1966 viedol k registrovanému označeniu pôvodu: ďalším ocenením odrody Vernaccia di San Gimignano je, že sa stala prvým vínom v Taliansku, ktoré získalo tento titul, po ktorom v roku 1993 nasledovalo registrované a zaručené označenie pôvodu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Povinnosť uvádzať na etikete zemepisný pojem „Toscana“

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etikete musí byť uvedený zemepisný pojem „Toscana“.

Etikety označenia „Vernaccia di San Gimignano“ musia vždy obsahovať tento text v plnom znení a v tomto poradí:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (alebo skratka DOCG)

Riserva (v prípade tohto druhu)

Toscana

Pojem „Toscana“ sa musí uvádzať písmenami rovnakého písma, štýlu, rozstupu, odtieňa a kolorimetrickej intenzity, aké sa používajú pri slovách „Vernaccia di San Gimignano“. Okrem toho sa pojem „Toscana“ musí uvádzať jednotnými veľkými a/alebo malými písmenami v porovnaní s písmenami použitými v slovách „Vernaccia di San Gimignano“ a na jednotnom pozadí v celej sekvencii označení uvedených v predchádzajúcom odseku, pričom písmená nesmú byť väčšie ako 2/3 veľkosti písmen použitých pre slová „Vernaccia di San Gimignano“.

Povinnosť uvedená v tomto odseku sa netýka nakladania s etiketami na balenie šarží výrobkov pochádzajúcich z úrody v roku 2024 a predchádzajúcich úrod, na ktorých nie je uvedený pojem „Toscana“, ktoré majú príslušné spoločnosti v držbe ku dňu nadobudnutia účinnosti dekrétu, ktorým sa schvaľuje zmena tejto špecifikácie, a ktoré sa môžu používať až do vyčerpania zásob.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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