C/2025/1146

19.2.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1146)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Vernaccia di San Gimignano“

PDO-IT-A1292-AM02

Datum sporočila: 20.11.2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Pojasnilo o sorti sauvignon**

Opis

Pri stranskih sortah v trsnem izboru, ki se lahko uporabljajo do največ 10 % vina, je bila sorti sauvignon dodana beseda „blanc“.

Razlog

Pojasnitev, katera sorta vinske trte se lahko uporabi kot stranska sorta do največ 10 %.

Sprememba se nanaša na člen 2(2) specifikacije proizvoda.

2. **Črtanje Priloge 1 in sklicev nanjo**

Opis

Priloga 1 k specifikaciji proizvoda s trsnim izborom dežele Toskana je bila črtana, prav tako sklic nanjo v specifikaciji proizvoda.

Razlog

Ker se oddelek o trsnem izboru že nanaša na stranske sorte v trsnem izboru dežele Toskana, se je zdelo primernejše črtati seznam iz Priloge 1, da ga ne bi bilo treba stalno posodabljati.

Sprememba se nanaša na Prilogo 1 in člen 2(3) specifikacije proizvoda.

3. **Popravek odstavka o največjem donosu grozdja**

Opis

Odstavek o največjem donosu grozdja je bil popravljen z nadomestitvijo besed „ta specifikacija proizvoda“ z natančnim sklicem na objavo specifikacije proizvoda.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna za razjasnitev datuma objave specifikacije proizvoda, ki se upošteva za vinograde, katerih povprečni največji donos znaša največ 4,0 kg na trs.

Sprememba se nanaša na člen 4(7) specifikacije proizvoda.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Posodobitev pravne podlage**

Opis

Nekateri sklici na predpise so bili posodobljeni ali nadomeščeni s splošnim sklicem na veljavno zakonodajo.

Razlog

Posodobitev pravnega okvira panoge.

Sprememba se nanaša na člen 5(9) in (10) in člen 7(4) (prej 7(3)) specifikacije proizvoda.

5. **Črtanje odstavka o določitvi manjšega donosa na ravni dežele kot v specifikaciji proizvoda**

Opis

Odstavek, da lahko dežela Toskana na predlog združenja za zaščito označbe po posvetovanju z ustreznimi panožnimi organizacijami iz leta v leto pred trgatvijo določi manjši donos kot v specifikaciji proizvoda ter o tem takoj obvesti nadzorni organ ter ministrstvo za kmetijsko, živilsko in gozdarsko politiko, je bil črtan.

Razlog

Določba je bila nadomeščena.

Sprememba se nanaša na člen 4(9) specifikacije proizvoda, ki je bil v celoti črtan.

6. **Črtanje odstavka o možnosti, da ministrstvo spremeni najnižjo vsebnost skupnih kislin in najmanjši ekstrakt brez sladkorja**

Opis

Odstavek, da lahko ministrstvo spremeni najnižjo vsebnost skupnih kislin in najmanjši ekstrakt brez sladkorja iz specifikacije proizvoda, je bil črtan.

Razlog

Določba je bila nadomeščena.

Sprememba se nanaša na člen 6(2) specifikacije proizvoda, ki je bil v celoti črtan.

7. **Vključitev obveznega geografskega izraza „Toscana“ pri označevanju**

Opis

Dodana je bila zahteva, da se pri označevanju navede geografski izraz „Toscana“, opredeljene pa so bile tudi ustrezne specifikacije za uporabo izraza in odstranjevanje etiket.

Razlog

Sprememba je bila uvedena, da bi se vina z označbo lahko bolje povezovala z območjem proizvodnje in da bi se označba okrepila, saj naj bi bila „Toscana“ med besedami, ki na svetu vzbujajo največ pomena in ugleda, pa tudi, da bi se toskanska vina lahko skupaj promovirala na tujih trgih.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, v katerega je bil vstavljen odstavek 7.2, in oddelek enotnega dokumenta Dodatni pogoji.

8. **Posodobitev povezave z geografskim okoljem**

Opis

Člen o povezavi z geografskim okoljem ni bil spremenjen, vendar je bilo odločeno, da se oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem preoblikuje.

Razlog

Vključitev informacij, ki so že navedene v specifikaciji proizvoda, v enotni dokument. Preoblikovanje se torej nanaša le na obliko besedila.

Sprememba se nanaša na oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem.

9. **Formalne spremembe**

Opis

Uvedene so bile formalne spremembe za popravek imena ministrstva in naslova sedeža nadzornega organa.

Razlog

Popravki zaradi spremembe imena ministrstva in sedeža nadzornega organa.

Sprememba se nanaša na člen 10(1) specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

„Vernaccia di San Gimignano“, tudi z izrazom „riserva“

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena z zlatimi odsevi, ki s staranjem postanejo izrazitejši.

Vonj: nežen, prefinjen s sadnimi notami; z donegovanjem in staranjem vino razvije mineralne note.

Okus: suh, skladen, mineralen, včasih z značilnim pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %; 12,50 vol. % za vino z izrazom „riserva“.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 16,00.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 18,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Vernaccia di San Gimignano – vinifikacija, staranje, donegovanje in stekleničenje

Poseben enološki postopek

Vinifikacija, staranje, donegovanje in stekleničenje morajo potekati na ozemlju občine San Gimignano.

Vino z izrazom „riserva“ se stara najmanj 11 mesecev od 1. januarja leta, ki sledi letu, v katerem je bilo grozdje pridelano.

Preden se vino da v promet, mora tri mesece odležati v steklenici.

5.2 *Največji donosi*

1. „Vernaccia di San Gimignano“, tudi z izrazom „riserva“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

2. „Vernaccia di San Gimignano“, tudi z izrazom „riserva“

67,50 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Grozdje za proizvodnjo vina „Vernaccia di San Gimignano“ se pridobiva iz vinogradov na pobočjih občine San Gimignano v pokrajini Siena.

7. **Sorte vinske trte**

Vernaccia di san gimignano B. – vernaccia

8. **Opis povezave**

8.1 *(A) Podatki o geografskem območju*

(1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje proizvodnje v celoti spada v občino San Gimignano, ki je na severozahodu pokrajine Siena, v osrčju Toskane, na pol poti med obalo Tirenskega morja in Apenini. Gre za gričevnato območje z nadmorsko višino od 67 do 629 m; tla so pliocenskega izvora, iz obdobja pred 6,8 do 1,8 milijona let.

Zemljišča, ki se uporabljajo za proizvodnjo vina „Vernaccia di San Gimignano“, so oblikovana na pliocenskih morskih usedlinah in so sestavljena iz rumenega peska (tufa) ter rumene in sive gline, ki sta pogosto razslojeni na gostejše in globlje ležeče gline. Poleg tega je zanje značilna prisotnost peska, ki vsebuje kamne in glinaste skrilavce, kar ustvarja ugodne razmere za prodor rastlinskih korenin. Zaradi nenehnega obdelovanja in gojenja kmetijskih rastlin skozi stoletja tla običajno vsebujejo organske snovi. Različni skupni deleži peska, gline, organskih snovi in kamnov, ki so značilni za posamezna tla, so pomemben dejavnik, ki določa lastnosti grozdja in vin, krepi mineralnost in svežino ter izboljšuje primernost za staranje vin. Te lastnosti so skupne posameznim vinom „Vernaccia“ in jih hkrati razlikujejo.

Vinogradi ležijo na nadmorski višini med 70 in 500 m, z različnimi nakloni in izpostavljenostmi glede na pobočje, na katerem so.

Območje ima zmerno sredozemsko podnebje s precej suhimi poletji, dokaj mrzlimi zimami in padavinami, zgoščenimi v dveh obdobjih: od pozne jeseni do zgodnje zime in od pozne zime do zgodnje pomladi.

Temperature so značilne za podnebje območja. Povprečna letna količina padavin je približno 700 mm, v povprečju porazdeljena na 83 deževnih dni, pri čemer je relativno najmanj padavin poleti, največ pa jeseni. Območje je dobro prezračeno skozi vse leto. Megla je redka.

(2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Človeški dejavniki, povezani z vinorodnim območjem, so zelo pomembni, saj imajo ljudje dolgo tradicijo pridelave vin „Vernaccia di San Gimignano“.

Obstaja veliko arheoloških dokazov o vinogradništvu na območju San Gimignana, ki segajo v čas Etruščanov. Proizvodnja in prodaja vina sta bili več stoletij glavna kmetijska in gospodarska dejavnost. V občinskih davčnih predpisih obstajajo zgodovinski zapisi o proizvodnji in trženju vina „Vernaccia di San Gimignano“ že iz leta 1276.

Sorta vinske trte vernaccia je bila uvedena na območje San Gimignana v 12. stoletju. Zanimivo je, da je študija, ki jo je izvedlo podjetje SERge-GEnomics, odcepljeno podjetje Univerze v Sieni, in jo je za določitev genoma sorte vinske trte vernaccia di san gimignano naročilo združenje za zaščito označbe San Gimignano, pokazala, da so si današnje rodne sorte vinske trte gensko zelo podobne, saj imajo vse skupni izvor in se skozi stoletja niso kontaminirale z drugimi trtami iz drugih pokrajin: „Pridobljeni podatki nam omogočajo, da jasno prepoznamo genotipski profil grozdja sorte vernaccia, ki se goji v občini San Gimignano, in potrdimo, da se ujema s sorto vinske trte, ki je shranjena v uradnih referenčnih zbirkah (CRA-VIT Conegliano Veneto) […]“

Skozi stoletja je človek s svojim delom oblikoval krajino, kodificiral različne gojitvene oblike in sadilne razdalje, posodobil tehnike vinifikacije in uvedel druge bele sorte vinske trte, ki dopolnjujejo sorto vernaccia di san gimignano, kar je privedlo do sedanjega stanja, kot je opisano v trenutni specifikaciji proizvoda, ki je plod tradicije in inovacij v nenehnem prizadevanju za kakovostnejša vina.

Specifikacija proizvoda omogoča veliko svobode pri uporabi tradicionalnih toskanskih gojitvenih oblik, vendar izključuje vse visoke gojitvene oblike, ker niso združljive z gričevnatim okoljem v zmernem sredozemskem podnebju.

Uporabljajo se enološki postopki, ki so se tradicionalno razvijali na območju za proizvodnjo mirnih belih vin in se ustrezno razlikujejo po vrsti vina; „Vernaccia di San Gimignano“ je eno redkih italijanskih belih vin, ki se proizvaja tudi kot bolj strukturirano vino z izrazom „riserva“ in katerega proizvodnja vključuje obdobje donegovanja, kot je navedeno v členu 6(5).

8.2 *(B) Podrobnosti o kakovosti in lastnostih proizvoda, ki so bistveno ali izključno posledica geografskega okolja*

Kontrolirana in zajamčena označba porekla DOCG „Vernaccia di San Gimignano“ se nanaša na dve vrsti belega vina (osnovno in „riserva“), ki imata zelo jasne in posebne analitske in organoleptične lastnosti, ki so opisane v členu 6 specifikacije proizvoda in omogočajo jasno opredelitev po geografski legi. Vini sta slamnato rumene barve z zlatimi odsevi, ki s staranjem postanejo še izrazitejši. Zanju je značilna nežna, prefinjena aroma s sadnimi notami, ki lahko z donegovanjem in staranjem razvijejo mineralne note. V ustih imata obe vini suh, skladen in mineralen okus, včasih z značilnim pookusom po mandljih.

8.3 *(C) Opis vzročne povezave med dejavniki iz točke (A) in dejavniki iz točke (B)*

Kot znamenita avtohtona sorta vinske trte, ki je izjemno bujna in rodna, je vino „Vernaccia di San Gimignano“ iz nje eno najstarejših vin v Italiji, z zgodovino, ki se prepleta z zgodovino mesta in območja San Gimignana: po tem, ko so ga v srednjem veku pridelovali v velikih količinah, je, tako kot mesto, doživelo dolgotrajno nazadovanje, ki je trajalo do druge polovice 20. stoletja, ko se je njegova pridelava ponovno obudila in je znova doseglo uspeh.

Pravijo, da je trto iz Ligurije (iz Vernazze, od tod tudi ime) okoli leta 1200 prinesel neki Vieri de'Bardi, vendar je njen izvor negotov; drugi trdijo, da ime izhaja iz latinske besede *vernaculum*, ki pomeni ljudski in označuje značilne proizvode nekega ozemlja, kar bi pojasnilo, zakaj se ime vernaccia uporablja tudi za povsem drugačne sorte vinske trte, kot sta oristano in serrapetrona.

Zgodovinski zapisi o vernacci segajo v zgodnje 13. stoletje: Leta 1276 je v davčnih predpisih občine San Gimignano omenjena uvedba davka v višini treh soldov za vsak tovor vina iz vernaccie, prodanega zunaj občinskega ozemlja, kar kaže, da se je njegov sloves že razširil zunaj mestnega obzidja, kot potrjujejo tudi številna literarna dela iz obdobja od 13. do 16. stoletja.

Morda najbolj znano je delo Danteja Alighierija Božanska komedija, v kateri je papež Martin IV. poslan v vice, da bi se odkupil za svoje grehe požrešnosti, zlasti za jegulje iz Bolsene, kuhane v vernacci: „[…] imel je v rokah vajeti cerkvene: iz Toursa je in s stradežem preganja traminca [v izvirniku vernaccia] in jegulje iz Bolsene […]“, Vice, štiriindvajseti spev.

Michelangelo Buonarroti mlajši opisuje, kakšno je bilo vino takrat, in sicer vino, ki „poljublja, liže, grize, pika in zbada“ – torej sladko, vendar tanično in kislo, zelo drugačno od današnjega vina, čeprav je iz znanstvenih študij, opravljenih na DNK sorte, mogoče sklepati, da velika razlika izhaja iz tehnik gojenja in vinifikacije, ne pa iz morebitne razlike v sorti vinske trte vernaccia.

Strokovno mnenje o kakovosti vina je podal Sante Lacerio, kletar papeža Pavla III., ki je v pismu iz leta 1541, potem ko je občino zaprosil za 80 steklenic vernaccie, obžaloval, da je v San Gimignanu prevelik poudarek na gojenju umetnosti in znanosti, namesto na gojenju sorte vinske trte vernaccia, ki „[…] je odlična pijača za plemiča, in velika škoda je, da se je v tem kraju ne pridela veliko […]“.

Bistvena povezava med vinom „Vernaccia di San Gimignano“ in območjem je torej zgodovinsko izpričana, tako kot dejstvo, da je proizvodnja tega vina že več stoletij glavna gospodarska dejavnost in da vinogradništvo oblikuje krajino; res je tudi, da ta sorta vinske trte v drugih delih Italije ni tako razširjena kot v San Gimignanu, čeprav trgovci že od srednjega veka poskušajo izvoziti trto v druge kraje zaradi njenega ugleda, vendar brez trajnega uspeha.

Po velikem uspehu v srednjem veku in renesansi so se skoraj vse sledi sorte vernaccia izgubile do druge svetovne vojne, ko so vinogradniki iz San Gimignana ponovno odkrili vrednost te starodavne trte in začeli postopek, ki je leta 1966 privedel do priznanja kontrolirane označbe porekla DOC: druga posebnost vina „Vernaccia di San Gimignano“ je, da je bilo to prvo vino v Italiji, ki je prejelo ta naziv, leta 1993 pa je sledilo priznanje kontrolirane in zajamčene označbe porekla DOCG.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Obveznost navedbe geografskega izraza „Toscana“ pri označevanju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketi je treba navesti geografski izraz „Toscana“.

Etiketa z označbo „Vernaccia di San Gimignano“ mora vedno vsebovati naslednje besedilo v celoti in v naslednjem vrstnem redu:

„Vernaccia di San Gimignano“

„denominazione di origine controllata e garantita“ (ali kratica DOCG)

„riserva“ (pri vinu s tem izrazom)

„Toscana“

Izraz „Toscana“ se navede s črkami iste pisave, sloga, razmika, odtenka in barvne intenzivnosti kot za označbo „Vernaccia di San Gimignano“. Poleg tega se izraz „Toscana“ navede z enotnimi velikimi in/ali malimi črkami v primerjavi s črkami za označbo „Vernaccia di San Gimignano“ in na enotnem ozadju za celotno zaporedje navedb iz prejšnjega odstavka, črke pa merijo največ dve tretjini velikosti črk označbe „Vernaccia di San Gimignano“.

Obveznost iz tega odstavka ne vpliva na uporabo etiket za pakiranje serij proizvodov iz leta 2024 in prejšnjih letin brez izraza „Toscana“, ki jih imajo zadevna podjetja na dan začetka veljavnosti uredbe o odobritvi spremembe te specifikacije proizvoda in ki se lahko uporabljajo do porabe zalog.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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