C/2025/1146

19.2.2025

# Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1146)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

**”Vernaccia di San Gimignano”**

**PDO-IT-A1292-AM02**

**Datum för meddelandet: 20.11.2024**

## BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Förtydligande om druvsorten sauvignon**

Beskrivning:

Ordet ”blanc” har lagts till för druvsorten ”sauvignon” när det gäller ytterligare druvsorter som får användas upp till högst 10 %.

Motivering:

Förtydligande av vilken druvsort som får användas som ytterligare druvsort, upp till högst 10 %.

Ändringen gäller artikel 2.2 i produktspecifikationen.

2. **Strykning av bilaga 1 och hänvisningar till denna**

Beskrivning:

Bilaga 1 till produktspecifikationen, som innehåller förteckningen över vilka druvsorter som lämpar sig för odling i regionen Toscana, har strukits, liksom hänvisningen till denna i produktspecifikationen.

Motivering:

Det framgår redan av kombinationen av druvsorter vilka ytterligare druvsorter som ingår i förteckningen för regionen Toscana, och därför ansågs det lämpligt att stryka förteckningen i bilaga 1 för att undvika en kontinuerlig uppdatering av den.

Ändringen gäller bilaga 1 och artikel 2.3 i produktspecifikationen.

3. **Korrigering av stycket om högsta druvavkastning**

Beskrivning:

Stycket om högsta druvavkastning har korrigerats genom att orden ”denna produktspecifikation” har ersatts med de exakta hänvisningarna till offentliggörandet av produktspecifikationen.

Motivering:

Denna ändring har blivit nödvändig för att förtydliga datumet för offentliggörandet av produktspecifikationen, som man ska hänvisa till när det gäller vinodlingar vars genomsnittliga högsta avkastning inte får överstiga 4,0 kg per faktisk vinstock.

Ändringen gäller artikel 4.7 i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Uppdatering av lagstiftningen**

Beskrivning:

Vissa hänvisningar till lagstiftningen har uppdaterats eller ersatts med en allmän hänvisning till gällande lagstiftning.

Motivering:

Uppdatering av sektorslagstiftningen.

Ändringen gäller artiklarna 5.9, 5.10 och 7.4 (tidigare 7.3) i produktspecifikationen.

5. **Strykning av stycket om att fastställa en produktionsgräns som underskrider den som anges i produktspecifikationen för regionen**

Beskrivning:

Det stycke som anger att regionen Toscana, på förslag från *Consorzio di Tutela* och efter samråd med berörda branschorganisationer, kan utfärda ett dekret om att från år till år före skörden fastställa en produktionsgräns som underskrider den som anges i produktspecifikationen, och genast anmäla detta till kontrollorganet och ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik, har strukits.

Motivering:

Bestämmelsen har ersatts.

Ändringen gäller artikel 4.9 i produktspecifikationen, som har strukits helt.

6. **Strykning av stycket om ministeriets möjlighet att ändra gränserna för lägsta totala syrahalt och lägsta halt av sockerfritt extrakt**

Beskrivning:

Det stycke som gjorde det möjligt för ministeriet att ändra gränserna för lägsta totala syrahalt och lägsta halt av sockerfritt extrakt i specifikationen har strukits.

Motivering:

Bestämmelsen har ersatts.

Ändringen gäller artikel 6.2 i produktspecifikationen, som har strukits helt.

7. **Införande av den obligatoriska geografiska beteckningen ”Toscana” på etiketten**

Beskrivning:

Kravet på att införa den geografiska termen ”Toscana” på etiketten har lagts till och de relevanta specifikationerna för användningen av termen och utrymmet på etiketterna har fastställts.

Motivering:

Ändringen har införts för att förtydliga kopplingen mellan viner med ursprungsbeteckningen och produktionsområdet. Syftet var även att stärka ursprungsbeteckningen, eftersom ”Toscana” är en av världens viktigaste och mest uppskattade termer, samt att gemensamt främja toskanska viner på utländska marknader.

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen, där en inskjuten artikel 7.2 läggs till, och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

8. **Uppdatering av sambandet med den geografiska omgivningen**

Beskrivning:

Artikeln om sambandet med den geografiska omgivningen har inte ändrats, men man beslutade att skriva om avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

Införande i det sammanfattande dokumentet av den information som redan finns i produktspecifikationen. Denna omarbetning är således endast av formell art.

Ändringen gäller avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

9. **Formella ändringar**

Beskrivning:

Formella ändringar har gjorts för att korrigera ministeriets namn och adressen till kontrollorganets huvudkontor.

Motivering:

Korrigeringar till följd av ändringen av ministeriets namn och kontrollorganets huvudkontor.

Ändringen gäller artikel 10.1 i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

***Vernaccia di San Gimignano och Vernaccia di San Gimignano riserva***

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med inslag av gyllengult som blir mer framträdande vid lagring.

Arom: utsökt och fin med fruktiga toner; med mognad och lagring utvecklar de mineralinslag.

Smak: torr, harmonisk och fyllig, ibland med en distinkt eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50, 12,50 för typen ”riserva”.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 16,00.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Vernaccia di San Gimignano – framställning, lagring, mognad och tappning

Särskilda oenologiska metoder

Framställning, lagring, mognad och tappning måste utföras inom kommunen San Gimignanos gränser.

Vin av typen ”riserva” måste lagras i minst elva månader från och med den 1 januari året efter det år som druvorna odlades.

Innan vinet börjar saluföras måste det mogna på flaska i tre månader.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vernaccia di San Gimignano och Vernaccia di San Gimignano riserva

9 000 kilogram druvor per hektar.

2. Vernaccia di San Gimignano och Vernaccia di San Gimignano riserva

67,50 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

De druvor som ska användas för att framställa vinet ”Vernaccia di San Gimignano” odlas på bergssluttningarna i San Gimignanos kommun i provinsen Siena.

7. **Druvsorter**

Vernaccia di San Gimignano B. – vernaccia

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *A) Uppgifter om det geografiska området*

1) Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet ligger helt och hållet inom kommunen San Gimignano i nordvästra delen av provinsen Siena, i hjärtat av Toscana, halvvägs mellan tyrrenska kusten och Apenninernas utlöpare. Det är ett kuperat område med en höjd över havet som varierar mellan 67 och 629 meter. Jordmånen härrör från pliocen och är mellan 1,8 och 6,8 miljoner år gammal.

Den mark som används för produktion av vinet ”Vernaccia di San Gimignano” har bildats på marina avlagringar från pliocen och består av gul sand (tuff) och gul och grå lera som i sin tur ofta är skiktad på tätare och djupare lera. Marken kännetecknas också av förekomsten av sand som innehåller sten och lerskiffer, en kombination som skapar gynnsamma förhållanden för växternas rötter att tränga ner i marken. Dessa lager innehåller i allmänhet organiskt material på grund av att man under århundraden har brukat jorden och odlat grödor här. De olika kombinationerna och proportionerna av sand, lera, organiskt material och sten som kännetecknar de enskilda jordmånerna är en viktig faktor som påverkar druvornas och vinernas egenskaper, gör vinerna fylligare och friskare och förbättrar deras lagringskapacitet. Samtidigt som dessa egenskaper är gemensamma för vinerna med benämningen Vernaccia är de också en särskiljande faktor dem emellan.

Vinodlingarna ligger mellan 70 och 500 meter över havet, och har varierande lutning och exponering beroende på den bergssluttning där de är belägna.

Området har ett submediterrant klimat med relativt torra somrar, ganska kalla vintrar och nederbörd som är koncentrerad till två perioder: sen höst till tidig vinter och sen vinter till tidig vår.

Temperaturen är typisk för klimatet i området. Den genomsnittliga årliga nederbörden är omkring 700 mm, fördelad på i genomsnitt 83 regndagar, med en relativ miniminivå på sommaren och en topp på hösten. Området har rikligt med vind under hela året. Dimma är ovanligt.

2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

De mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet med vinodlingsområdet är av stor betydelse, eftersom man har en väl etablerad tradition av att framställa vinerna ”Vernaccia di San Gimignano” som går långt tillbaka i tiden.

Det finns rikliga arkeologiska belägg för vinodling i området San Gimignano som kan dateras till etruskernas tid. I århundraden var produktion och försäljning av vin den huvudsakliga jordbruksverksamheten och ekonomiska verksamheten här. Det finns historiska uppgifter i den kommunala skattelagstiftningen om produktion och saluföring av vinet ”Vernaccia di San Gimignano” så långt tillbaka som 1276.

Druvan vernaccia började odlas i området San Gimignano under 1100-talet. En studie utförd av SERge-GEnomics (ett företag som avknoppats från universitetet i Siena) som beställts av konsortiet *San Gimignano Consorzio della Denominazione* för att fastställa vinets genom, visade att dagens produktiva vinstockar är genetiskt mycket lika varandra, eftersom alla har en gemensam rot som genom århundradena har undkommit kontaminering från vinstockar i andra regioner. Enligt studien har man med hjälp av de uppgifter som framkommit tydligt kunnat identifiera genotypen för druvsorten vernaccia som odlas i kommunen San Gimignano, och bekräfta att den motsvarar den druvsort som lagras i de officiella referenssamlingarna (*CRA-VIT Conegliano Veneto*).

Människan har under århundradena genom sitt arbete format landsbygden, utvecklat de olika systemen för beskärning, uppbindning och plantering, förbättrat vinframställningstekniken och infört andra gröna druvsorter som komplement till ”Vernaccia di San Gimignano”. Detta har lagt grunden för dagens vinproduktion, som beskrivs i den nuvarande produktspecifikationen, där målet är att genom en kombination av tradition och innovation producera viner av högsta kvalitet.

Produktspecifikationen ger stor frihet vad gäller användningen av traditionella toskanska system för beskärning och uppbindning, men utesluter alla system med högt uppbundna vinstockar eftersom de är oförenliga med bergsmiljöer i ett submediterrant klimat.

Man använder sig av traditionella vinframställningsmetoder som har utarbetats lokalt för framställning av stilla vita viner, med lämplig differentiering efter typ. ”Vernaccia di San Gimignano” är ett av mycket få italienska vita viner som man även framställer som ”riserva”. Denna vintyp är mer strukturerad och produktionen av den omfattar en mognadsperiod, i enlighet med artikel 6.5.

8.2 *B) Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Den registrerade och garanterade ursprungsbeteckningen Vernaccia di San Gimignano avser två typer av vitt vin (”basvin” och ”riserva”) med mycket tydliga och särskilda analytiska och organoleptiska egenskaper, vilket beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen. Dessa egenskaper gör det möjligt att tydligt identifiera vinernas geografiska ursprung. Vinerna har till exempel en halmgul färg med inslag av gyllengult som blir mer framträdande med lagring. Aromen är utsökt och fin med fruktiga toner som genom mognad och lagring kan utveckla inslag av mineral. Alla viner har en torr, harmonisk och fyllig smak, ibland med en distinkt eftersmak av mandel.

8.3 *C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de faktorer som avses i punkt A och de faktorer som avses i punkt B*

Vernaccia di San Gimignano är i hög grad en inhemsk druvsort. Denna mycket robusta och kraftfulla druva ger ett av de äldsta vinerna i Italien och dess historia är tätt sammanflätad med staden San Gimignano och landskapet runtomkring. Efter att ha producerats i stora mängder under medeltiden drabbades vinet, liksom staden, av en långvarig nedgång fram till den senare hälften av 1900-talet, då man blåste nytt liv i produktionen och vinet fick ett uppsving.

Det sägs att vinstocken infördes från Ligurien (från Vernazza, därav namnet) omkring år 1200 av en viss Vieri de'Bardi, men dess ursprung är osäkert. Andra hävdar att namnet härrör från det latinska ordet *vernaculum*, i betydelsen *inhemsk*, och syftar på att produkten är från trakten, vilket skulle förklara varför namnet Vernaccia också används för helt andra vinstockar, från exempelvis Oristano och Serrapetrona.

Det finns historiska uppgifter om vinet Vernaccia från början av 1200-talet. I kommunen San Gimignanos skattebestämmelser hänvisas det 1276 till införandet av en skatt på tre *soldi* för varje last av vinet Vernaccia som såldes utanför kommungränsen, vilket visar att vinet redan var välkänt bortom stadsmurarna. Detta bekräftas också av de många hänvisningar till vinet som förekom i litteraturen under perioden 1200- till 1500-talet.

Den kanske mest berömda är Dante Alighieri, som i sin *Den gudomliga komedin* skickar påven Martin IV in i skärselden för att gottgöra sina synder i frosseri. Särskilt kan här nämnas ålarna från Bolsena som hade tillagats i Vernaccia: "... [han som] förr i famnen bar [den] helga kyrkan; var från Tours; vill rena [sig] här med fasta från sin synd, då han i vin [Vernaccia] fördränkte ålen från Bolsena", Skärselden, sång XXIV.

Michelangelo Buonarroti "den yngre" beskriver hur vinet upplevdes på den tiden: ett vin som kysser, slickar, biter, slår och stinger. Det var alltså sött, men samtidigt strävt med inslag av tanniner, och det skilde sig mycket från dagens vin, även om man utifrån vetenskapliga studier som gjorts om druvans DNA kan dra slutsatsen att den stora skillnaden beror på odlings- och vinframställningstekniken snarare än på någon förändring av druvsorten vernaccia.

Ett expertutlåtande om vinets kvalitet kommer från Sante Lacerio, en sommelier hos påven Paulus III, som i en skrivelse från 1541, efter att ha bett kommunen om 80 flaskor Vernaccia, beklagade att man i San Gimignano lade alltför stor vikt vid att odla intressen såsom konst och vetenskap, i stället för att odla vernaccia, som enligt honom var en perfekt dryck för en adelsman. Det var, ansåg han, synd och skam att staden inte gjorde mer av vinet.

Det avgörande sambandet mellan Vernaccia di San Gimignano och området är därför en fråga om historiska uppgifter, liksom det faktum att produktionen under århundraden har varit en primär ekonomisk produkt och att vinodlingen har format det fysiska landskapet. Det är också ett faktum att druvsorten inte har fått lika stor spridning i andra delar av Italien som i San Gimignano. Handlare har på grund av vinets anseende ända sedan medeltiden försökt exportera vinstockarna till andra platser, dock utan bestående framgång.

Efter vinets stora popularitet under medeltiden och renässansen fanns nästan inga spår kvar av det fram till efter andra världskriget, när vinodlarna i San Gimignano återupptäckte värdet av den gamla vinstocken och inledde den process som 1966 ledde till den registrerade ursprungsbeteckningen. Vernaccia di San Gimignano utmärker sig även genom att det var det första vinet i Italien som fick en sådan ursprungsbeteckning, vilken följdes av den registrerade och garanterade ursprungsbeteckningen 1993.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

*Skyldighet att införa den geografiska termen "Toscana" på etiketten*

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den geografiska termen "Toscana" måste anges på etiketten.

Märkningen av beteckningen "Vernaccia di San Gimignano" måste alltid innehålla följande fullständiga ordalydelse, i följande ordning:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (eller förkortningen DOCG)

Riserva (för denna typ)

Toscana

Termen ”Toscana” måste anges med bokstäver i samma teckensnitt, stil, nyans, färgintensitet och med samma teckenavstånd som används för orden ”Vernaccia di San Gimignano”. Dessutom måste termen ”Toscana” anges med enhetliga versaler och/eller gemener, i förhållande till dem som används för orden ”Vernaccia di San Gimignano” och med en enhetlig bakgrund i förhållande till hela den sekvens av uppgifter som anges i föregående stycke. Bokstäverna får inte vara större än 2/3 av den storlek som används för orden ”Vernaccia di San Gimignano”.

Den skyldighet som avses i denna punkt påverkar inte hur utrymmet på etiketten används när det gäller partier av förpackade produkter från 2024 och tidigare skördar, som inte bär termen ”Toscana” och som innehas av de berörda företagen den dag då dekretet om godkännande av ändringen av denna specifikation träder i kraft. Dessa partier får användas till dess att lagren har tömts.

**Länk till produktspecifikationen**

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