C/2024/6594

30.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/6594)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra"

PDO-IT-A1497-AM02

Дата на съобщението: 31.7.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Включване на нови видове вино и премахване на подрайоните**

Включват се нови категории, които напомнят за традициите и историята на територията на наименованието, и по-специално Orpicchio, Trebbiano, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Foglia tonda и Pugnitello.

Добавя се качествено пенливо вино Rosato, за да се изтъкне категорията, която се използва, а в същото време се премахва категорията качествено пенливо вино Bianco, която не се използва.

Освен това, за да се придаде по-висока стойност на различните видове в зависимост от качеството на производството, при едносортовите видове вина се включват вина „riserva". В някои случаи, като например за Sangiovese, Cabernet franc и Pugnitello, се въвеждат и вина розе.

Възстановява се и традицията на производство на вина Vendemmia Tardiva от черно и от бяло грозде, както и на вината Vin Santo и Vin Santo Occhio di Pernice.

За сметка на това се премахват предишните подрайони, тъй като те възпрепятстват развитието на наименованието.

Това изменение се отнася до всички членове от продуктовата спецификация и до раздели „Описание на виното или вината", „Максимални добиви", „Връзка с географския район" и „Основни сортове" от единния документ.

2. **Изменение на ампелографските основи**

Въз основа на опита, придобит през първите десет години от съществуването на наименованието, ампелографските основи на някои видове вина са адаптирани, за да се подчертаят техният типичен характер и качеството им.

Сортът Trebbiano е включен в ампелографската основа на вината Bianco поради историческия си характер, докато сортът Sauvignon е добавен поради допълнителните си характеристики.

Ампелографската основа на вината Rosso се изменя вследствие на премахването на предишните подрайони, за които се предвиждаха две отделни ампелографски основи.

Добавят се ампелографските основи за видовете вина, които не бяха включени до момента.

Това изменение се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

3. **Разширяване на района на производство**

Въз основа на историческите данни за наименованието и на еднородните почвено-климатични условия е поискано районът на производство да се разшири до територията, определена с указа на Козимо III де Медичи от 1716 г.

Това изменение се отнася до член 3 от продуктовата спецификация и до раздел „Определен географски район" от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Изменение и добавяне на добивите и естественото алкохолно съдържание в обемни проценти**

Максималното производство на грозде от хектар се уеднаквява на 11 t/ha, с изключение за видовете Vendemmia Tardiva и Vin Santo, за които е поискано ограничение от 7,5 t/ha.

Освен това минималното естествено алкохолно съдържание е коригирано или посочено въз основа на наблюдаваните климатични тенденции.

Целта на изменението е да се подобри качеството на продуктите.

Това изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация и до раздел „Максимални добиви“ от единния документ.

5. **Винопроизводствени стандарти и пускане на пазара за консумация**

С цел да се увеличат възможностите за контрол и да се гарантира по-добро териториално съответствие, е взето решение да се забранят производството и бутилирането на качествените пенливи вина извън територията на наименованието. Освен това с цел запазване на териториалния характер на производството, като се има предвид променящият се климат, се предвижда да се изключи възможността за обогатяване на мъстта и виното.

Вследствие на преструктурирането и включването на горепосочените видове също така се привежда в съответствие обозначението на видовете, за които е разрешено да се използва обозначението „riserva“, и се уточняват сроковете за пускане на пазара.

Посочва се срокът за наливане в бутилки за качествените пенливи вина, за да се гарантира високо качество в съответствие с продуктовата спецификация в нейната цялост.

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до раздел „Допълнителни условия“ от единния документ.

6. **Добавяне и изменение на химичните, физичните и органолептичните характеристики на вината**

Характеристиките при предлагане за консумация за различните видове са коригирани и допълнени, както за да се отразят направените допълнения, така и за да се даде по-точно описание на действителните характеристики.

С това изменение също така се цели да се подобри оценяването на етапа на одобряване на вината и да се гарантира неговата точност.

Това изменение се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или на вината“ от единния документ.

7. **Разпоредба относно видовете розе, обозначението „vigna“ и името на по-голямата географска единица, което може да фигурира върху етикета**

Предвижда се, че: терминът „розе“ може да се използва както за качествените пенливи вина, така и за вината розе; вината с обозначение „vigna“ трябва да имат същите аналитични стойности като вината с обозначение „riserva“; името на географската единица „Toscana“ може да се използва върху етикета, придружено от практическите пояснения.

С всички тези изменения се цели да се поясни и подобри качественото и конкурентното позициониране на вината с посоченото наименование.

Това изменение се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

8. **Разпоредби относно бутилирането**

Налице е свобода при избора на вместимост на съдовете, при условие че употребата им е разрешена, но се изключва използването на кроненкоркови капачки.

Това позволява на производителите да приведат своите практики в съответствие с технологичното развитие и с тенденциите в потреблението, като същевременно се запази репутацията за високо качество на вината с посоченото наименование.

Това изменение се отнася до член 8 от продуктовата спецификация.

9. **Актуализиране на описанието на връзката с околната среда**

Вследствие на новото териториално разположение и добавянето на местни сортове са направени частични корекции, включително с цел подобряване на общото описание както в раздел A1 „Фактори, които допринасят за връзката“, така и в раздел A2 „Човешки фактори, които допринасят за връзката“.

Това изменение се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Bianco и Bianco riserva, включително с посочване на сортовете Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Orpicchio и Trebbiano

КРАТКО ОПИСАНИЕ

— Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност, със златисти оттенъци, които стават по-изразени при стареене;

— Мирис: фин и деликатен, наситен и цветен, с плодов аромат и минерални нотки при стареене;

— Вкус: фин, деликатен, сух, хармоничен, мек при стареене;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %; 12,50 % за обозначенията „riserva“ и „vigna“;

— Минимален беззахарен екстракт: 18,00 g/l за сортовете Chardonnay и Sauvignon; 17,00 g/l за сортовете Malvasia bianca lunga, Orpicchio и Trebbiano; 19,00 g/l за сортовете Chardonnay и Sauvignon в случай на използване на обозначението „riserva“ или „vigna“; 18,00 g/l за сортовете Malvasia bianca lunga, Orpicchio и Trebbiano в случай на използване на обозначението „riserva“ или „vigna“.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. Качествени пенливи вина Rosato

КРАТКО ОПИСАНИЕ

— Класически метод с използване на грозде от същата реколта, като годината трябва да е посочена върху етикета;

— Пяна: фина и трайна;

— Цвят: от розов до цвят на лучена люспа, повече или по-малко светъл;

— Мирис: деликатни нотки на дрожди, понякога плодови;

— Вкус: с изразена приятна киселинност, хармоничен, умерено добре структуриран;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

— Минимален беззахарен екстракт: 18,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. Rosso и Rosso riserva, включително с посочване на сортовете Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Pinot nero, Pugnitello, Foglia tonda

КРАТКО ОПИСАНИЕ

— Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност, с възможни гранатови оттенъци при стареене;

— Мирис: фин, плодов, на подправки, евентуално ефирен при стареенето; наситен, комплексен за винята от сортовете Cabernet sauvignon, Cabernet franc и Merlot; цветен и плодов за вината от сорта Sangiovese; с аромат на дребни червени плодове и на подправки за вината от сорта Syrah;

— Вкус: сух, плътен, хармоничен за вината от сортовете Cabernet franc и Cabernet sauvignon;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %; 13,00 % за обозначенията „riserva“ и „vigna“;

— Минимален беззахарен екстракт: 21,00 g/l за всички вина; 25,00 g/l за обозначенията „riserva“ и „vigna“.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. Rosato за сортовете Cabernet franc, Pugnitello и Sangiovese

КРАТКО ОПИСАНИЕ

— Цвят: от бледорозов до наситенорозов;

— Мирис: фин, деликатен, плодов;

— Вкус: сух, хармоничен, деликатен;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

— Минимален беззахарен екстракт: 18,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. Vendemmia Tardiva

КРАТКО ОПИСАНИЕ

— Цвят: от наситен сламеножълт до кехлибареножълт, достигащ до тъмен керемиденочервен;

— Мирис: деликатен, наситен, ефирен;

— Вкус: кадифен, сладък, хармоничен, с добре изразена заобленост;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 15,00 % об.;

— Минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. Vin Santo

КРАТКО ОПИСАНИЕ

— Цвят: от наситен сламеножълт до златистожълт, достигащ до наситен кехлибарен;

— Мирис: ефирен, наситен;

— Вкус: сух до много сладък;

Допуска се лек недостатък в избистрянето за вината, които евентуално не са филтрирани;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,00 % об.;

— Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 45

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. Vin Santo Occhio di Pernice

КРАТКО ОПИСАНИЕ

— Цвят: от тъмен керемиденочервен до наситен розов, достигащ до бледорозов;

— Мирис: ефирен, наситен;

— Вкус: сладък, кадифен, мек и заоблен;

Допуска се лек недостатък в избистрянето за вината, които евентуално не са филтрирани;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,00 % об.;

— Минимален беззахарен екстракт: 26,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 45

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви*

1. Valdarno di Sopra: Bianco, включително riserva; Rosato Spumante; Rosso, включително riserva; Chardonnay, включително riserva; Malvasia bianca lunga, включително riserva; Orpicchio, включително riserva; Sauvignon, включително riserva; Trebbiano, включително riserva

11 000 килограма грозде от хектар

2. Valdarno di Sopra: Bianco, включително riserva; Rosato Spumante, Rosso, включително riserva; Chardonnay, включително riserva; Malvasia bianca lunga, включително riserva; Orpicchio, включително riserva; Sauvignon, включително riserva; Trebbiano, включително riserva — ОБОЗНАЧЕНИЕ „VIGNA“

   9 000 килограма грозде от хектар

3. Cabernet franc, включително riserva и rosato; Cabernet sauvignon, включително riserva; Canaiolo nero, включително riserva; Ciliegiolo, включително riserva; Foglia tonda, включително riserva; Malvasia nera, включително riserva

   11 000 килограма грозде от хектар

4. Cabernet franc, включително riserva и rosato; Cabernet sauvignon, включително riserva; Canaiolo nero, включително riserva; Ciliegiolo, включително riserva; Foglia tonda, включително riserva; Malvasia nera, включително riserva — ОБОЗНАЧЕНИЕ „VIGNA“

   9 000 килограма грозде от хектар

5. Merlot, включително riserva; Pinot nero, включително riserva; Pugnitello, включително riserva и rosato; Sangiovese, включително riserva и rosato; Syrah, включително riserva

   11 000 килограма грозде от хектар

6. Merlot, включително riserva; Pinot nero, включително riserva; Pugnitello, включително riserva и rosato, Sangiovese, включително riserva и rosato; Syrah, включително riserva — ОБОЗНАЧЕНИЕ „VIGNA“

   9 000 килограма грозде от хектар

7. Val d’Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

   7 500 килограма грозде от хектар

8. Val d’Arno di Sopra Vendemmia Tardiva

   7 500 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство е разположен в регион Тоскана и включва по-специално цялата територия на общините Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno, частта от община Arezzo, разположена между границите на общините Civitella, Laterina-Pergine Valdarno и Castiglion Fibocchi и десния бряг на Canale Maestro della Chiana и на река Arno, до границата на община Capolona в провинция Арецо, както и цялата територия на общините Figline и Incisa Valdarno, Reggello и Rignano sull’Arno в провинция Флоренция.

7. **Основни сортове**

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Canaiolo nero N. — Canaiolo

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Foglia tonda N.

Malvasia nera di Brindisi N. — Malvasia nera di Lecce N.

Malvasia nera di Lecce N. — Malvasia nera di Brindisi N.

Malvasia bianca lunga B. — Malvasia

Merlot N.

Orpicchio B.

Pinot nero N. — Pinot

Pugnitello N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Trebbiano toscano B. — Trebbiano

8. **Описание на връзката или връзките**

„VALDARNO DI SOPRA / VAL D'ARNO DI SOPRA“

Този район се характеризира със специфични орографски и климатични условия, които във взаимодействие с човешкия фактор водят до производството на висококачествени вина.

Още могат да се видят следи от римските пътища, оградени с лозя, използвани някога от етруските, както и терасите с каменни стени — суха зидария, от Средновековието по протежение на поклонническите маршрути към Рим.

С указа на Козимо III де Медичи (1716 г.) Val d'Arno се определя като район на производство на качествено вино. Периодът на брашнестата мана е последван от усилено развитие, белязано от експериментирането с различни нови сортове грозде. От 70-те години на XX век се появяват признати на международно равнище вина с отлично качество, което води до създаването на наименованието.

9. Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)

Пускане на пазара

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— Bianco и Bianco riserva, включително с посочване на сортовете Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Orpicchio и Trebbiano: не по-рано от 1 февруари на годината, следваща годината на гроздобера. За вината „riserva“ — най-малко 12 месеца след периода на гроздобера, от които 6 месеца в дървени бъчви и 3 месеца в бутилки.

— Качествени пенливи вина Rosato: отлежаване най-малко 48 месеца, считано от датата на наливане в бутилки.

— Rosso и Rosso riserva, включително с посочване на сортовете Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Pinot nero, Pugnitello, Foglia tonda: не по-рано от 31 март на годината, следваща годината на гроздобера. За вината „riserva“ — най-малко 24 месеца след края на периода на гроздобера, от които 12 месеца в дървени бъчви и 3 месеца в бутилки.

— Rosato за сортовете Cabernet franc, Pugnitello и Sangiovese: не по-рано от 1 февруари на годината, следваща годината на гроздобера.

— Vendemmia Tardiva: не по-рано от 1 ноември на годината, следваща годината на гроздобера.

— Vin Santo: не преди да бъде подложено на стареене в дървени съдове (наричани „caratelli“) с вместимост не повече от 225 l; процесът на стареене се счита за завършен на 1 ноември от четвъртата година след реколтата.

— Vin Santo Occhio di Pernice: не преди да бъде подложено на стареене в дървени съдове (наричани „caratelli“) с вместимост не повече от 225 l; процесът на стареене се счита за завършен на 1 ноември от четвъртата година след реколтата.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633