C/2024/6594

30.10.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/6594)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

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

PDO-IT-A1497-AM02

Datum oznámení: 31.7.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zařazení nových typů vína a vypuštění podoblastí

Byly zařazeny nové kategorie (Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pugnitello), které připomínají tradici a historii území tohoto označení.

Zařazením vína Rosato Spumante di Qualità se upřednostnil používaný typ a byl vypuštěn nepoužívaný typ Bianco Spumante di Qualità.

Kromě toho byly v zájmu posílení typů v souladu s kvalitou produkce mezi jednoodrůdové typy zařazena vína s označením *riserva* a v některých případech (Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnitello) růžové víno (*rosato*).

Obnovila se také tradice vína Vendemmia Tardiva (pozdní sběr) z modrých a bílých hroznů a vína Vin Santo a Vin Santo Occhio di Pernice.

Na druhou stranu byly zrušeny podoblasti, protože bránily rozvoji označení.

Tato změna se týká všech článků specifikace výrobku a oddílů „Popis vína (vín)", „Maximální výnosy", „Souvislost se zeměpisnou oblastí" a „Moštová odrůda (moštové odrůdy)" jednotného dokumentu.

2. Změna v kombinaci moštových odrůd

Na základě zkušeností z prvních deseti let používání označení byla kombinace moštových odrůd některých typů upravena tak, aby se zlepšily jejich typické vlastnosti a jakost.

Do kombinace moštových odrůd bílého vína byla zařazena odrůda Trebbiano pro svou historickou povahu a odrůda Sauvignon pro své doplňkové vlastnosti.

Kombinace moštových odrůd červeného vína byla změněna v důsledku vypuštění předchozích podoblastí, které stanovily dvě různé kombinace moštových odrůd.

Byly rovněž zařazeny kombinace moštových odrůd pro typy, které nebyly dříve zahrnuty.

Změna se týká článku 2 specifikace výrobku.

3. Rozšíření oblasti produkce

Bylo požadováno rozšíření oblasti produkce, v souladu s historickou povahou označení, na území vymezené ve výnosu Cosima III. Medicejského z roku 1716, a s ohledem na půdně-klimatickou homogenitu.

Tato změna se týká článku 3 specifikace výrobku a oddílu „Vymezená zeměpisná oblast" jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Změna a zařazení výnosů a přirozeného obsahu alkoholu v % objemových**

Maximální produkce hroznů na hektar byla sjednocena na 11 t/h s výjimkou typu Vendemmia Tardiva a Vin Santo, u nichž bylo požadováno 7,5 t/h.

Kromě toho byl v důsledku stabilní změny klimatu opraven nebo uveden minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových.

Cílem je zlepšit kvalitu produkce.

Tato změna se týká článku 4 specifikace výrobku a oddílu „Maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

5. **Pravidla pro vinifikaci a uvedení ke spotřebě**

S cílem zlepšit možnosti kontroly a dosáhnout lepšího propojení s daným územím byla zrušena možnost zpracování jakostních šumivých vín a jejich plnění do lahví mimo území označení. Kromě toho bylo v zájmu zajištění teritoriality produkce a také s ohledem na změnu klimatu vyloučeno obohacování moštů a vín.

V návaznosti na reorganizaci a integraci typů byly rovněž upraveny údaje u typů, u kterých může být použit výraz *riserva,* s uvedením doby uvedení na trh.

U jakostního šumivého vína byla stanovena doba tiráže, aby se zajistila vysoká kvalita v souladu s tím, jak je koncipována celá specifikace.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

6. **Zahrnutí a změna chemicko-fyzikálních a organoleptických vlastností vín**

Byla upraveny a doplněny vlastnosti jednotlivých typů při spotřebě, a to jak z důvodu zařazení nových typů, tak pro přesnější popis skutečnosti.

Cílem je rovněž zlepšit a zajistit správné hodnocení ve fázi schvalování vín.

Tato změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

7. **Ustanovení pro typy Rosé, vigna a název větší zeměpisné jednotky na etiketě**

Stanoví se, že: u jakostních šumivých a růžových vín může být použito také slovo *rosé*; vína s uvedením vinice [„*vigna*“] musí mít stejné analytické hodnoty jako vína typu *riserva*; na etiketě může být použit zeměpisný název Toscana s praktickými údaji.

Cílem všech změn je zpřesnit a zlepšit postavení vín, na která se vztahuje označení, z hlediska jakosti a konkurenceschopnosti.

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku.

8. **Ustanovení týkající se plnění do lahví**

Je ponechána možnost volby objemu nádob, pokud jsou povoleny, a je vyloučeno použití korunkového uzávěru.

Cílem je umožnit producentům následovat technologický vývoj a vývoj spotřeby a zároveň zachovat vysoce kvalitní obraz vín s označením původu.

Změna se týká článku 8 specifikace výrobku.

9. **Aktualizace popisu souvislosti se zeměpisnou oblastí**

Byly provedeny dílčí úpravy v důsledku nové územní polohy, zařazení původních odrůd a pro zlepšení obecného popisu jak v oddíle A1 – Faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí, tak v oddíle A2 – Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí.

Tato změna se týká článku 9 specifikace výrobku a oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Bianco a Bianco Riserva, rovněž s odkazem na odrůdy Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: slámově žlutá různé intenzity se zlatavými odlesky, které se zráním zvýrazňují,

— vůně: jemná a delikátní; intenzivní a květinová; s ovocným nádechem a minerálními tóny při zrání,

— chuť: jemná, delikátní, suchá, harmonická, s postupujícím zráním hebká,

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 %; 12,50 % v případě typu *riserva* a je-li uvedena vinice [„*vigna*“],

— minimální bezcukerný extrakt: 18,00 gramů na litr pro Chardonnay a Sauvignon; 17 gramů na litr pro Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio a Trebbiano; 19,00 gramů na litr pro Chardonnay a Sauvignon, je-li použit výraz „*riserva*“ nebo je uvedena vinice [„*vigna*“]; 18 gramů na litr pro Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio a Trebbiano, pokud se používá výraz „*riserva*“ nebo je uvedena vinice [„*vigna*“].

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. Rosato Spumante di Qualità

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— tradiční metoda z hroznů stejného ročníku, který musí být uveden na etiketě,

— pěna: jemná a dlouhotrvající,

— barva: od růžové po barvu cibulové slupky různé intenzity,

— vůně: jemný nádech kvasnic, někdy ovocná,

— chuť: živá, harmonická, středně plná,

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

— minimální bezcukerný extrakt: 18,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. Rosso a Rosso Riserva, rovněž s odkazem na odrůdy Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello, Foglia Tonda

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: rubínově červená různé intenzity, s postupujícím zráním se mohou objevit granátové odlesky,

— vůně: jemná, ovocná, kořeněná, s postupujícím zráním může být éterická, intenzivní, komplexní u vín Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot; květinová a ovocná v případě Sangiovese; s aromaty drobného červeného ovoce a koření ve víně Syrah,

— chuť: suchá, plná, harmonická ve vínech Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon,

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,00 %; 13,00 % v případě typu *riserva* a je-li uvedena vinice [*„vigna“*],

— minimální bezcukerný extrakt: 21,00 pro všechna vína; 25,00 pro typ *riserva* a je-li uvedena vinice [*„vigna“*].

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. Rosato pro odrůdy Cabernet Franc, Pugnitello, Sangiovese

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: od světle růžové až po intenzivní růžovou,

— vůně: jemná, delikátní, ovocná,

— chuť: suchá, harmonická, delikátní,

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

— minimální bezcukerný extrakt: 18,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. Vendemmia tardiva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: od intenzivní slámově žluté přes jantarově žlutou až po tmavě cihlově červenou,

— vůně: jemná, intenzivní, éterická,

— chuť: sametová, sladká, harmonická s výraznou kulatostí,

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 15,00 % obj.,

— minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. Vin Santo

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: od sytě slámově žluté přes zlatavou až po sytě jantarovou,

— vůně: éterická, intenzivní,

— chuť: suchá až velmi sladká.

U případně nefiltrovaných vín se toleruje mírný zákal.

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 16,00 % obj.,

— minimální bezcukerný extrakt: 23,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 45

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. Vin Santo Occhio di Pernice

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: od tmavě cihlově červené přes sytě růžovou až po světle růžovou,

— vůně: éterická, intenzivní,

— chuť: sladká, sametová, jemná a kulatá.

U případně nefiltrovaných vín se toleruje mírný zákal.

— minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 16,00 % obj.,

— minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 45

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2 *Maximální výnosy*

1. Valdarno di Sopra: Bianco včetně Riserva, Rosato Spumante, Rosso včetně Riserva, Chardonnay včetně Riserva, Malvasia Bianca Lunga včetně Riserva, Orpicchio včetně Riserva, Sauvignon včetně Riserva, Trebbiano včetně Riserva

11 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Valdarno di Sopra: Bianco včetně Riserva, Rosato Spumante, Rosso včetně Riserva, Chardonnay včetně Riserva, Malvasia Bianca Lunga včetně Riserva, Orpicchio včetně Riserva, Sauvignon včetně Riserva, Trebbiano včetně Riserva – S UVEDENÍM VINICE

   9 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Cabernet Franc včetně Riserva a Rosato, Cabernet Sauvignon včetně Riserva, Canaiolo Nero včetně Riserva, Ciliegiolo včetně Riserva, Foglia Tonda včetně Riserva, Malvasia Nera včetně Riserva

   11 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Cabernet Franc včetně Riserva a Rosato, Cabernet Sauvignon včetně Riserva, Canaiolo Nero včetně Riserva, Ciliegiolo včetně Riserva, Foglia Tonda včetně Riserva, Malvasia Nera včetně Riserva – S UVEDENÍM VINICE

   9 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Merlot včetně Riserva, Pinot Nero včetně Riserva, Pugnitello včetně Riserva a Rosato, Sangiovese včetně Riserva a Rosato, Syrah včetně Riserva

   11 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Merlot včetně Riserva, Pinot Nero včetně Riserva, Pugnitello včetně Riserva a Rosato, Sangiovese včetně Riserva a Rosato, Syrah včetně Riserva – S UVEDENÍM VINICE

   9 000 kilogramů hroznů na hektar

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

   7 500 kilogramů hroznů na hektar

8. Val d'Arno di Sopra Vendemmia Tardiva

   7 500 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce se nachází v regionu Toskánsko a zahrnuje zejména celé území obcí Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno a část obce Arezzo mezi hranicemi obcí Civitella, Laterina-Pergine Valdarno a Castiglion Fibocchia a levým břehem Canale Maestro della Chiana a řeky Arno, až po hranici obce Capolona, v provincii Arezzo, a na celém území obcí Figline e Incisa Valdarno, Reggello a Rignano sull'Arno, v provincii Florencie.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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 M.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **Popis souvislostí**

„VALDARNO nebo VAL D'ARNO DI SOPRA"

Oblast se vyznačuje zvláštními orografickými a klimatickými podmínkami, které v kombinaci s lidskými zásahy umožňují vznik vysoce kvalitních vín.

Stále jsou patrné stopy římských cest a podél nich hranice vinic, které byly původně etruské, stejně jako středověké kamenné terasy podél poutních cest do Říma.

Ve výnosu Cosima III. Medicejského (z roku 1716) byla jako oblast produkce jakostního vína uvedena „Vald'Arno". Po výskytu padlí došlo k významnému vývoji a experimentování s různými a novými odrůdami. Od 70. let 20. století se zrodila znamenitá mezinárodně uznávaná vína. To vedlo ke vzniku označení původu.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Vstup na trh

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Bianco a Bianco Riserva, rovněž s odkazem na odrůdy Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano: nejdříve 1. února roku následujícího po roce sklizně hroznů. V případě typu *riserva* nejdříve dvanáct měsíců po období sklizně hroznů, z toho šest měsíců ve dřevě a tři měsíce v láhvi.

— Rosato Spumante di Qualità: zrání nejméně 48 měsíců od data tiráže.

— Rosso a Rosso Riserva, rovněž s odkazem na odrůdy Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello, Foglia Tonda: nejdříve 31. března roku následujícího po roce sklizně hroznů. V případě typu *riserva* nejdříve 24 měsíců po skončení období sklizně hroznů, z toho dvanáct měsíců ve dřevě a tři měsíce v láhvi.

— Rosato pro odrůdy Cabernet Franc, Pugnitello a Sangiovese: nejdříve 1. února roku následujícího po roce sklizně hroznů.

— Vendemmia tardiva: nejdříve 1. listopadu roku následujícího po roce sklizně hroznů.

— Vin Santo: nejdříve po uplynutí období zrání v dřevěných nádobách (dřevěných sudech) o objemu nejvýše 225 litrů, které se považuje za ukončené 1. listopadu čtvrtého roku po sklizni.

— Vin Santo Occhio di Pernice: nejdříve po uplynutí období zrání v dřevěných nádobách (dřevěných sudech) o objemu nejvýše 225 litrů, které se považuje za ukončené 1. listopadu čtvrtého roku po sklizni.

Odkaz na specifikaci výrobku

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