C/2024/6594

30.10.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/6594)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra«

PDO-IT-A1497-AM02

Meddelelsesdato: 31. juli 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Tilføjelse af nye vintyper og fjernelse af underområder

Der er tilføjet nye kategorier, som vedrører traditionen og historien i området for betegnelsen: Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda og Pugnitello.

Tilføjelsen af mousserende kvalitetsrosé giver fortrinsret til en kategori, der anvendes, samtidig med at kategorien mousserende kvalitetshvidvin, som ikke anvendes, fjernes.

For at forbedre produktionskvaliteten for druesorterne er typen »Riserva« desuden blevet tilføjet sammen med rosé som en type for druesorter fremstillet af Sangiovese-, Cabernet Franc- eller Pugnitello-druer.

Traditionen med at fremstille sent høstede rød- og hvidvine er også blevet genoptaget sammen med den traditionelle »Vin Santo« og »Vin Santo Occhio di Pernice«.

Tidligere underområder er imidlertid blevet fjernet, da deres eksistens hindrede udviklingen af betegnelsen.

Denne ændring vedrører alle artikler i produktspecifikationen og følgende afsnit i enhedsdokumentet: »Beskrivelse af vinene«, »Maksimale udbytter«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Druesorter til vinfremstilling«.

2. Ændring af druesorterne

For at forbedre visse vintypers typicitet og kvalitet er de tilladte druesorter blevet tilpasset på grundlag af erfaringerne fra de første ti år med betegnelsen.

Trebbiano er blevet medtaget i druesorterne til hvidvin af historiske årsager og Sauvignon på grund af dens komplementære egenskaber.

Druesorterne til rødvin er blevet ændret efter fjernelsen af tidligere underområder, hvor der blev anvendt to forskellige kombinationer af druesorter.

Druesorterne for de vintyper, der ikke tidligere var medtaget, er også blevet tilføjet.

Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen.

3. Udvidelse af produktionsområdet

Producenterne anmodede om, at produktionsområdet i overensstemmelse med betegnelsens historie blev udvidet til at omfatte det område, der er nævnt i Cosimo III de' Medicis edikt fra 1716, også fordi jordbunds- og klimaegenskaberne er de samme.

Denne ændring vedrører artikel 3 i produktspecifikationen og afsnittet »Afgrænset geografisk område« i enhedsdokumentet.

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

4. **Ændring og medtagelse af udbytter og naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen**

Den maksimale drueproduktion pr. hektar er blevet standardiseret til 11 ton pr. hektar med undtagelse af sent høstede vine og »Vin Santo«, for hvilke den maksimale produktion er 7,5 ton pr. hektar.

Desuden er det naturlige minimumsalkoholindhold blevet korrigeret eller angivet som en konsekvens af vedvarende klimaændringer.

Målet er under alle omstændigheder at forbedre kvaliteten af den producerede vin.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen og afsnittet om »Maksimale udbytter« i enhedsdokumentet.

5. **Regler for vinfremstilling og frigivelse til forbrug**

For at lette kontrolprocessen og styrke identifikationen med området er muligheden for at fremstille og aftappe mousserende kvalitetsvin uden for betegnelsens område blevet fjernet. For at sikre forbindelsen mellem produktet og området, og i betragtning af klimaændringerne, vil tilsætning af most og vin desuden ikke længere være tilladt.

Efter omorganiseringen og tilføjelsen af yderligere vintyper er henvisningen til vine med betegnelsen »Riserva« blevet ajourført med de tidsperioder, der er fastsat for deres markedsføring.

For mousserende kvalitetsvin er der fastsat tidsperioder for »tirage« (fremprovokering af eftergæring) for at sikre høj kvalitet i overensstemmelse med alle kravene i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 5 og afsnittet »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet.

6. **Tilføjelser og ændringer af de kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber ved vinene**

Karakteristikaene for de forskellige typer vin ved forbrug er blevet ajourført og tilføjet for at tage hensyn til de nye typer, der er tilføjet, og for at give mere nøjagtige beskrivelser.

Dette vil også gøre det muligt at foretage en mere nøjagtig vurdering, når vinene er på godkendelsesstadiet.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 6 og afsnittet »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

7. **Bestemmelser for rosévine, vine med benævnelsen »Vigna« og angivelse af den bredere geografiske betegnelse på etiketten**

Fremover: Ordet »rosé« kan anvendes for både mousserende kvalitetsvin og rosévin. Vine med benævnelsen »Vigna« skal have de samme analytiske værdier som vine med betegnelsen »Riserva«. Den geografiske betegnelse »Toscana« kan anvendes på etiketter med de relevante angivelser.

Alle disse ændringer har til formål at skabe større klarhed og forbedre kvaliteten af og konkurrenceevnen for de vine, der er omfattet af betegnelsen.

Denne ændring vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

8. **Bestemmelser vedrørende aftapning**

Forudsat at beholderne er godkendt, kan man frit vælge deres kapacitet. Brug af kapsler er forbudt.

Dette skal gøre det muligt for producenterne at holde trit med den teknologiske udvikling og forbrugernes efterspørgsel, samtidig med at de bevarer opfattelsen af høj kvalitet i vine med denne betegnelse.

Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen.

9. **Ajourføring af beskrivelsen af tilknytningen til miljøet**

Der er foretaget delvise justeringer som følge af det nyligt definerede område og medtagelsen af lokale druesorter og for at forbedre den generelle beskrivelse i afsnit A1 »Faktorer, der er relevante for tilknytningen« og A2 »Menneskelige faktorer, der er relevante for tilknytningen«.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 9 og afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinene**

1. Hvidvin og hvidvin med betegnelsen »Riserva«, også med angivelse af druesorterne Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio og Trebbiano

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Farve: strågul af varierende intensitet med gyldne farvetoner, der bliver mere udtalte med alderen

— Duft: fin og delikat, intens og blomsteragtig, frugtagtig, udvikler mineralske noter med alderen

— Smag: fin, delikat, tør, harmonisk, bliver blødere med alderen

— Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 % eller 12,50 % for vine med benævnelsen »Riserva« og vine med benævnelsen »Vigna«

— Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,00 g/l for Chardonnay og Sauvignon, 17 g/l for Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio og Trebbiano, 19,00 g/l for Chardonnay og Sauvignon med betegnelsen »Riserva« eller med betegnelsen »Vigna«, 18 g/l for Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio og Trebbiano med betegnelsen »Riserva« eller med betegnelsen »Vigna«.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. Mousserende kvalitetsrosévin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Traditionel metode, fra druer af samme årgang, hvilket skal angives på etiketten

— Skum: fint og langvarigt

— Farve: fra lyserød til løgskal, af varierende subtilitet

— Duft: delikat antydning af gær, undertiden frugtagtig

— Smag: livlig, harmonisk, med gennemsnitlig krop

— Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 %

— Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,00 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

3. Rødvin og rødvin med betegnelsen »Riserva«, også med angivelse af druesorterne Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello og Foglia Tonda

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Farve: rubinrød af varierende intensitet granatrøde nuancer kan udvikle sig med alderen

— Duft: fin, frugtagtig, krydret, kan blive dynamisk ved lagring, intens, kompleks i vine fremstillet af druerne Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Merlot, blomsteragtig og frugtagtig i vine fremstillet af Sangiovese-druer, dufte af røde bær og krydderier i vine fremstillet af Syrah-druer

— Smag: tør, fyldig og harmonisk i vine fremstillet af druerne Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon

— Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 % eller 13,00 % for vine med benævnelsen »Riserva« og vine med benævnelsen »Vigna«

— Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21,00 for alle vine 25,00 for vine med benævnelsen »Riserva« eller med benævnelsen »Vigna«.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4. Rosévin af druerne Cabernet Franc, Pugnitello eller Sangiovese

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Farve: fra bleg til intens lyserød

— Duft: fin, delikat, frugtagtig

— Smag: tør, harmonisk, delikat

— Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 %

— Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,00 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. Sent høstet

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Farve: fra intens strågul til ravgul til dyb terrakotta

— Duft: delikat, intens, dynamisk

— Smag: fløjlsagtig, sød, harmonisk med udtalt rundhed

— Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 15,00 %

— Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

6. »Vin Santo«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Farve: fra intens strågul til gylden til intens ravgul

— Duft: dynamisk, intens

— Smag: fra tør til meget sød.

En let uklarhed er acceptabel for alle ufiltrerede vine.

— Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 16,00 %

— Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 45

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

7. »Vin Santo Occhio di Pernice«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Farve: fra dyb terrakotta til intens lyserød til bleg lyserød

— Duft: dynamisk, intens

— Smag: sød, fløjlsagtig, blød og rund.

En let uklarhed er acceptabel for alle ufiltrerede vine.

— Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 16,00 %

— Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 45

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

—

5.2. *Maksimale udbytter:*

1. Valdarno di Sopra: hvidvin, herunder vine med benævnelsen »Riserva«, mousserende rosévin, rødvin, herunder »Riserva«, vin fremstillet af følgende druesorter, herunder »Riserva«: Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon og Trebbiano

11 000 kg druer pr. hektar

2. Valdarno di Sopra: hvidvin, herunder vine med benævnelsen »Riserva«, mousserende rosévin, rødvin, herunder »Riserva«, vin fremstillet af følgende druesorter, herunder »Riserva«: Chardonnay, Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon og Trebbiano — med benævnelsen »Vigna«

   9 000 kg druer pr. hektar

3. Cabernet Franc, herunder vine med benævnelsen »Riserva« og rosévine, Cabernet Sauvignon, herunder »Riserva«, Canaiolo Nero, herunder »Riserva«, Ciliegiolo, herunder »Riserva«, Foglia Tonda, herunder »Riserva«, og Malvasia Nera, herunder »Riserva«

   11 000 kg druer pr. hektar

4. Cabernet Franc, herunder vine med benævnelsen »Riserva« og rosévine, Cabernet Sauvignon, herunder »Riserva«, Canaiolo Nero, herunder »Riserva«, Ciliegiolo, herunder »Riserva«, Foglia Tonda, herunder »Riserva«, og Malvasia Nera, herunder »Riserva« — med benævnelsen »Vigna«

   9 000 kg druer pr. hektar

5. Merlot, herunder vine med benævnelsen »Riserva«, Pinot Nero, herunder »Riserva«, Pugnitello, herunder »Riserva« og rosévine, og Syrah, herunder »Riserva«

   11 000 kg druer pr. hektar

6. Merlot, herunder vine med benævnelsen »Riserva«, Pinot Nero, herunder »Riserva«, Pugnitello, herunder »Riserva« og rosévine, og Syrah, herunder »Riserva« — med benævnelsen »Vigna«

   9 000 kg druer pr. hektar

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

   7 500 kilogram druer pr. hektar

8. Sent høstet Val d'Arno di Sopra

   7 500 kilogram druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet ligger i regionen Toscana og omfatter specifikt hele området i følgende kommuner: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno og den del af kommunen Arezzo, der ligger mellem kommunegrænserne til Civitella, Laterina-Pergine Valdarno og Castiglion Fibocchi og den venstre bred af Maestro della Chiana-kanalen og Arno-floden indtil grænsen til kommunen Capolona i provinsen Arezzo, og hele området i kommunerne Figline e Incisa Valdarno, Reggello og Rignano sull'Arno i provinsen Firenze.

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

»VALDARNO / VAL D'ARNO DI SOPRA«

Området har særlige terræn- og klimaforhold, som kombineret med menneskelig indgriben giver vine af høj kvalitet.

Spor efter romerske veje kan stadig ses ved kanterne af de vinmarker, der tidligere blev plantet af etruskerne, sammen med de middelalderlige stenterrasser, der løber langs pilgrimsruterne til Rom.

I Cosimo III de' Medicis dekret fra 1716 nævnes Val d'Arno som produktionsområde for kvalitetsvin. Efter en periode med meldug foregik der en stor udvikling med hensyn til at eksperimentere med andre og nye vinsorter. Siden 1970'erne er der blevet produceret vine, som er internationalt anerkendte for deres fremragende kvalitet. Det blev oprindelsen til betegnelsen.

9. Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)

Indtræden på markedet

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

— Hvidvin og hvidvin med betegnelsen »Riserva«, også med angivelse af druesorterne Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio og Trebbiano: tidligst den 1. februar i året efter det år, hvor druerne er høstet. For »Riserva«-vine tidligst 12 måneder efter druehøstperioden, hvoraf mindst seks skal være på fad og tre på flaske.

— Mousserende kvalitetsrosévin: mindst 48 måneders modning fra datoen for tirage.

— Rødvin og rødvin med betegnelsen »Riserva«, også med angivelse af druesorterne Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello og Foglia Tonda: tidligst den 31. marts i året efter det år, hvor druerne er høstet. For »Riserva«-vine tidligst 24 måneder efter afslutningen af druehøstperioden, hvoraf 12 skal være på fad og tre på flaske.

— Rosévin af druer af typen Cabernet Franc, Pugnitello eller Sangiovese: tidligst den 1. februar i året efter det år, hvor druerne er høstet.

— Sent høstet: tidligst den 1. november i året efter det år, hvor druerne er høstet.

— »Vin Santo«: ikke før lagring på træfade, såkaldte »caratelli«, med et rumindhold på højst 225 liter. Lagringen betragtes som afsluttet den 1. november i det fjerde år efter høsten.

— »Vin Santo Occhio di Pernice«: ikke før lagring på træfade, såkaldte »caratelli«, med et rumindhold på højst 225 liter. Lagringen betragtes som afsluttet den 1. november i det fjerde år efter høsten.

Link til produktspecifikationen

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