C/2024/6594

2024.10.30.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/6594)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

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

PDO-IT-A1497-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.7.31.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Új bortípusok felvétele és alterületek megszüntetése

Az eredetmegjelölés területének hagyományait és történetét idéző új kategóriák kerültek felvételre (Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pugnitello).

A rozé minőségi pezsgő felvételénél az alkalmazott kategóriát részesítették előnyben, megszüntetve a nem használt fehér minőségi pezsgőt.

Emellett a típusok valorizációja érdekében – a termelési minőségnek megfelelően – az egyfajtásoknál „riserva" típusokat, egyes esetekben (Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnitello) pedig rozét vettek fel.

A fekete és fehér Vendemmia Tardiva, valamint a Vin Santo és a Vin Santo Occhio di Pernice hagyományát is visszaállították.

A korábbi alterületeket viszont eltörölték, mivel azok fékezték az eredetmegjelölés fejlődését.

E módosítás a termékleírás valamennyi cikkét, továbbá az egységes dokumentum „A borok leírása", „Maximális hozamok", „Kapcsolat a földrajzi területtel" és „Borszőlőfajták" szakaszait érinti.

2. Ampelográfiai alapok módosítása

Az eredetmegjelölés első tíz évének tapasztalatai alapján egyes típusok esetében a jellegzetesség és a minőség valorizációja érdekében kiigazították az ampelográfiai alapokat.

A Trebbiano a történelmi jellege miatt, a Sauvignon pedig a kiegészítő jellemzői miatt került be a Bianco ampelográfiai alapjába.

A két különböző ampelográfiai alapot tartalmazó korábbi alterületek törlése következtében módosították a vörös ampelográfiai alapját.

Emellett korábban nem szereplő típusok ampelográfiai alapjait is beillesztették.

E módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

3. A termőterület kiterjesztése

Tekintettel az éghajlati és talajviszonyok homogenitására, illetve az eredetmegjelölés történelmi jellegének megfelelően kérelmezték a termőterület kiterjesztését a Cosimo III de'Medici 1716-os hirdetményében meghatározott területre.

E módosítás a termékleírás 3. cikkét és az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület" szakaszát érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **Hozam és természetes alkoholtartalom módosítása és beillesztése**

A hektáronkénti maximális szőlőtermést 11 t/h-ban egységesítették a Vendemmia Tardiva és a Vin Santo kivételével, amelyek esetében 7,5 t/h értéket kértek.

Emellett a kialakult éghajlati tendencia következtében korrigálták vagy jelezték a minimális természetes alkoholtartalmat.

Mindez a termelési minőség javítását célozza.

E módosítás a termékleírás 4. cikkét és az egységes dokumentum „Maximális hozamok” szakaszát érinti.

5. **Borkészítési és forgalombahozatali előírások**

Az ellenőrzés lehetőségének javítása és a területtel való szorosabb kapcsolat érdekében előirányozták azon lehetőség megszüntetését, hogy a minőségi pezsgő feldolgozása és palackozása a megjelölés területén kívül történjen. Ezen túlmenően a termelés területi jellegének biztosítása érdekében és az éghajlati tendenciát is figyelembe véve rendelkeztek a mustok és borok sűrítésének kizárásáról.

A típusok átrendezését és integrálását követően a „riserva” megjelölésre jogosult típusok megadása is kiigazításra került, feltüntetve a forgalomba hozatal idejét.

A minőségi pezsgők esetében a tirázsolás időzítését is feltüntették, hogy a termékleírás teljes egészével összhangban garantálható legyen a kiváló minőség.

E módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

6. **A borok fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőinek integrálása és módosítása**

Az elvégzett kiegészítések és a pontosabb tényleírás tekintetében egyaránt sor került a különböző típusok fogyasztási jellemzőinek kiigazítására és integrálására.

Ez a borok engedélyezési szakaszában történő helyes értékelés javítását és garantálását is szolgálja.

E módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” szakaszát érinti.

7. **A Rosé típusok, a „vigna” megjelölés és a nagyobb földrajzi egységet jelölő név címkén való feltüntetésére vonatkozó rendelkezések**

Mostantól a minőségi pezsgők és rozé borok esetében a rozé szó is használható; a „vigna” megjelölésű boroknak a „riserva” borokéival azonos analitikai értékekkel kell rendelkezniük; a címkén a Toscana földrajzi név is használható, praktikus információkkal együtt.

Valamennyi módosítás célja az eredetmegjelöléssel ellátott borok minőségének és versenyképességének javítása.

E módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

8. **Palackozásra vonatkozó rendelkezések**

Továbbra is szabadon választható a tárolóedények űrtartalma, feltéve, hogy azok engedélyezettek, és a koronakupak használata kizárt.

Ennek célja az, hogy a termelők lépést tartsanak a technológia és fogyasztás alakulásával, de eközben fennmaradjon az eredetmegjelölés borainak kiváló minőségét hirdető imázs.

E módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti.

9. **A környezettel fennálló kapcsolat leírásának aktualizálása**

Az új területi helyzet, az őshonos szőlőfajták felvétele és az általános leírás javítása érdekében mind az A1 (A kapcsolat szempontjából releváns tényezők), mind az A2 (A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők) szakaszban részleges kiigazítások történtek.

E módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel" szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. Bianco és bianco „riserva", a Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Orpicchio és Trebbiano szőlőfajták tekintetében is

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— szín: változó intenzitású szalmasárga, az érlelés hatására egyre markánsabb aranyszínű árnyalatokkal,

— illat: finom és kecses; intenzív és virágos; gyümölcsös felhangokkal és az érlelés hatására ásványos jegyekkel,

— íz: finom, kecses, száraz, harmonikus, az érlelés hatására lágy,

— minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %; „riserva" típusoknál és „vigna" megjelölés használata esetén 12,50 %,

— minimális cukormentes kivonat: 18,00 g/l Chardonnay és Sauvignon esetében; 17,00 g/l Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio és Trebbiano esetében; 19,00 g/l Chardonnay és Sauvignon esetében, ha a „riserva" vagy „vigna" megjelölést használják; 18,00 g/l Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio és Trebbiano esetében, ha a „riserva" vagy „vigna" megjelölést használják.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. Rozé minőségi pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— klasszikus módszer azonos évjáratú szőlőből, amelyet a címkén fel kell tüntetni,

— hab: finom és tartós,

— szín: a rózsaszíntől a többé-kevésbé halvány hagymahéjszínig,

— illat: finom élesztős, olykor gyümölcsös,

— íz: üde, harmonikus, mérsékelten testes,

— minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %,

— minimális cukormentes kivonat: 18,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. Rosso és rosso „riserva”, a Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello és Foglia Tonda szőlőfajták tekintetében is

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— szín: változó intenzitású rubinvörös, az érlelés hatására esetlegesen gránátvörös árnyalatokkal,

— illat: finom, gyümölcsös, fűszeres, az érlelés hatására esetlegesen könnyed; intenzív és összetett a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Merlot, virágos és gyümölcsös a Sangiovese, illetve kis piros gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető aromákkal a Syrah bor esetében,

— íz: száraz, telt, harmonikus a Cabernet Franc és Cabernet Sauvignon bor esetében,

— minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %; „riserva” típusoknál és „vigna” megjelölés használata esetén 13,00 %,

— minimális cukormentes kivonat: 21,00 g/l minden bor esetében;„riserva” típusoknál és „vigna” megjelölés használata esetén 25,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. Rozé a Cabernet Franc, Pugnitello és Sangiovese szőlőfajták esetében

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— szín: a halvány rózsaszíntől az intenzív rózsaszínig,

— illat: finom, kecses, gyümölcsös,

— íz: száraz, harmonikus, finom,

— minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %,

— minimális cukormentes kivonat: 18,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. Vendemmia Tardiva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— szín: az intenzív szalmasárgától a borostyánsárgán át a sötét téglavörösig,

— illat: kifinomult, intenzív, könnyed,

— íz: bársonyos, édes, harmonikus, markánsan lekerekített,

— minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 15,00 %,

— minimális cukormentes kivonat: 20,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. Vin Santo

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— szín: az intenzív szalmasárgától az aranysárgán át az intenzív borostyánsárgáig,

— illat: könnyed, intenzív,

— íz: száraz és nagyon édes között,

Az esetlegesen nem szűrt borok esetében enyhe zavarosság megengedett,

— minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,00 %,

— minimális cukormentes kivonat: 23,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 45

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. Vin Santo Occhio di Pernice

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

— szín: a sötét téglavöröstől az intenzív rózsaszínen át a halvány rózsaszínig,

— illat: könnyed, intenzív,

— íz: édes, bársonyos, lágy és kerek,

Az esetlegesen nem szűrt borok esetében enyhe zavarosság megengedett,

— minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,00 %,

— minimális cukormentes kivonat: 26,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 45

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

–

5.2. *Maximális hozamok*

1. Valdarno di Sopra: Bianco („riserva” is), rozé pezsgő, Rosso („riserva” is), Chardonnay („riserva” is), Malvasia Bianca lunga („riserva” is), Orpicchio („riserva” is), Sauvignon („riserva” is), Trebbiano („riserva” is)

11 000 kilogramm szőlő/hektár

2. Valdarno di Sopra: Bianco („riserva” is), rozé pezsgő, Rosso („riserva” is), Chardonnay („riserva” is), Malvasia Bianca lunga („riserva” is), Orpicchio („riserva” is), Sauvignon („riserva” is), Trebbiano („riserva” is) – „VIGNA” MEGJELÖLÉS

   9 000 kilogramm szőlő/hektár

3. Cabernet Franc („riserva” és rozé is), Cabernet Sauvignon („riserva” is), Canaiolo nero („riserva” is), Ciliegiolo („riserva” is), Foglia Tonda („riserva” is), Malvasia nera („riserva” is)

   11 000 kilogramm szőlő/hektár

4. Cabernet Franc („riserva” és rozé is), Cabernet Sauvignon („riserva” is), Canaiolo nero („riserva” is), Ciliegiolo („riserva” is), Foglia Tonda („riserva” is), Malvasia nera („riserva” is) – „VIGNA” MEGJELÖLÉS

   9 000 kilogramm szőlő/hektár

5. Merlot („riserva” is), Pinot Nero („riserva” is), Pugnitello („riserva” és rozé is), Sangiovese („riserva” és rozé is), Syrah („riserva” is)

   11 000 kilogramm szőlő/hektár

6. Merlot („riserva” is), Pinot Nero („riserva” is), Pugnitello („riserva” és rozé is), Sangiovese („riserva” és rozé is), Syrah („riserva” is) – „VIGNA” MEGJELÖLÉS

   9 000 kilogramm szőlő/hektár

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

   7 500 kilogramm szőlő/hektár

8. Val d'Arno di Sopra Vendemmia Tardiva

   7 500 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A termőterület Toszkána régióban található, és magában foglalja különösen Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi és Laterina-Pergine Valdarno települések teljes területét, továbbá Arezzo településnek a Civitella, Laterina-Pergine Valdarno és Castiglion Fibocchi települések határa és a Canale Maestro della Chiana és az Arno folyó bal partja közötti részét, az Arezzo megyében fekvő Capolona település határáig, valamint a Firenze megyéhez tartozó Figline e Incisa Valdarno, Reggello és Rignano sull'Arno települések teljes területét.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

„VALDARNO vagy VAL D'ARNO DI SOPRA"

A terület sajátos domborzati és éghajlati adottságokkal rendelkezik, amelyek emberi beavatkozással párosulva kiváló minőségű borokat eredményeznek.

Még ma is láthatók a római kori utak nyomvonalai az egykor etruszk szőlőültetvények határai mellett, valamint a középkori száraz kőteraszok a Rómába vezető zarándokutak mentén.

Cosimo III de'Medici hirdetménye (1716) minőségi bortermelő területként jelölte meg a Vald'Arnót. A liszttharmat időszakát követően nagy fejlődést hozott a különböző új szőlőfajtákkal végzett kísérletezés. Az 1970-es évektől kezdődően nemzetközileg is elismert kiváló borok születtek. Ez vezetett az eredetmegjelölés létrehozásához.

9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Forgalomba hozatal

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

— Bianco és bianco „riserva", a Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Orpicchio, Trebbiano szőlőfajták tekintetében is: legkorábban a szüretet követő év február 1-jén. A „riserva" típusok esetében legkorábban 12 hónappal a szüret után, ebből 6 hónap fahordóban és 3 hónap palackban.

— Rozé minőségi pezsgő: a tirázsolást követően legalább 48 hónapos érlelés.

— Rosso és rosso „riserva", a Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello és Foglia Tonda szőlőfajták tekintetében is: legkorábban a szüretet követő év március 31-én. A „riserva" típusok esetében legkorábban 24 hónappal a szüreti időszak végét követően, ebből 12 hónap fahordóban és 3 hónap palackban.

— Rozé a Cabernet Franc, Pugnitello és Sangiovese szőlőfajták esetében: legkorábban a szüretet követő év február 1-jén.

— Vendemmia Tardiva: legkorábban a szüretet követő év november 1-jén.

— Vin Santo: legkorábban a legfeljebb 225 liter űrtartalmú fatartályokban (caratelli) történő érlelés után, amely a szüretet követő negyedik év november 1-jén tekinthető befejezettnek.

— Vin Santo Occhio di Pernice: legkorábban a legfeljebb 225 liter űrtartalmú fatartályokban (caratelli) történő érlelés után, amely a szüretet követő negyedik év november 1-jén tekinthető befejezettnek.

A termékleíráshoz vezető link

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