Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/6594

30.10.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/6594)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Val d’Arno di Sopra / Valdarno di Sopra”

PDO-IT-A1497-AM02

Datum van mededeling: 31.7.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Toevoeging van nieuwe typen wijn en schrapping van deelgebieden

Er zijn nieuwe categorieën toegevoegd die verband houden met de traditie en geschiedenis van het gebied van de benaming, met name orpicchio, trebbiano, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, foglia tonda en pugnitello.

Met de toevoeging van mousserende kwaliteitswijn rosato (rosé) krijgt een al bestaande categorie een extra impuls, terwijl de niet-gebruikte mousserende kwaliteitswijn bianco (wit) is geschrapt.

Bovendien is, naargelang van de productiekwaliteit, bij de typen wijn van één druivenras de aanduiding “riserva” en in sommige gevallen (sangiovese, cabernet franc en pugnitello) “rosato” toegevoegd om waarde te creëren.

De traditionele Vendemmia Tardiva van blauwe en witte druiven en Vin Santo en Vin Santo Occhio di Pernice zijn teruggekeerd.

De oude deelgebieden zijn geschrapt omdat deze de ontwikkeling van de benaming in de weg stonden.

Deze wijziging betreft alle artikelen van het productdossier en de punten “Beschrijving van de wijn(en)”, “Maximumopbrengsten”, “Verband met het geografische gebied” en “Voornaamste druivenras(sen)” van het enig document.

2. Wijzigingen met betrekking tot druivenrassen

Op basis van de ervaring die in de eerste tien jaar van de benaming is opgedaan, zijn de toegestane druivenrassen bij bepaalde typen aangepast om de kwaliteit en typische kenmerken ervan te versterken.

Trebbiano is om historische redenen toegevoegd als druivenras voor witte wijn, en sauvignon vanwege de aanvullende kenmerken ervan.

De druivenrassen voor de Rosso (rood) zijn gewijzigd in verband met de schrapping van de oude deelgebieden, waarin twee verschillende combinaties van druivenrassen werden gebruikt.

De druivenrassen van de nieuwe typen zijn toegevoegd.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier.

3. Uitbreiding van het productiegebied

Het productiegebied is uitgebreid met het in het edict van Cosimo III de’ Medici uit 1716 beschreven gebied, dit vanwege de historische dimensie van de benaming en vanwege de homogeniteit van de bodem- en klimaatomstandigheden.

Deze wijziging betreft artikel 3 van het productdossier en het punt “Afgebakend geografisch gebied” van het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Wijziging en toevoeging van opbrengsten en natuurlijke alcoholvolumegehaltes**

De maximale druivenproductie per hectare bedraagt voortaan standaard 11 t/ha, behalve bij de typen Vendemmia Tardiva en Vin Santo (maximaal 7,5 t/ha).

Bovendien is het minimale natuurlijke alcoholgehalte gecorrigeerd of vermeld op basis van de klimatologische ontwikkelingen.

Deze wijziging is bedoeld om de kwaliteit van de productie te verbeteren.

De wijziging betreft artikel 4 van het productdossier en het punt "Maximumopbrengsten" van het enig document.

5. **Vinificatievoorschriften en vrijgave voor consumptie**

Om de controlemogelijkheden en het verband met het gebied te versterken, is besloten om de productie en botteling van mousserende kwaliteitswijnen buiten het grondgebied van de benaming te verbieden. Om het verband tussen het product en het gebied in stand te houden en ook rekening te houden met de klimaatverandering, is bovendien bepaald dat most en wijn niet mogen worden verrijkt.

Als gevolg van de herindeling en de toevoeging van de bovengenoemde typen is vermeld vanaf wanneer de typen met de aanduiding "riserva" in de handel mogen worden gebracht.

Bij mousserende kwaliteitswijn is een termijn vermeld die ingaat vanaf de tweede gisting, dit om een hoge kwaliteit te waarborgen.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en het punt "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document.

6. **Toevoeging en wijziging van de fysische, chemische en organoleptische eigenschappen van de wijnen**

De consumptiekenmerken van de verschillende typen zijn accurater beschreven en zijn toegevoegd bij de nieuwe wijntypen.

Daarmee wordt ook een nauwkeurigere evaluatie van de wijnen in de goedkeuringsfase mogelijk.

Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en het punt "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

7. **Voorschriften voor de rosétypen en de aanduiding "vigna" en voor de naam van de grotere geografische eenheid op het etiket**

Voortaan mag het woord "rosé" worden gebruikt voor mousserende kwaliteitswijnen en voor roséwijnen, moeten wijnen met de aanduiding "vigna" dezelfde analytische waarden hebben als wijnen met de aanduiding "riserva" en mag op het etiket de naam van de geografische entiteit "Toscana" worden vermeld in combinatie met de andere aanduidingen.

Alle wijzigingen zijn bedoeld om de wijnen duidelijker en beter te positioneren vanuit kwaliteits- en concurrentieoogpunt.

Deze wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

8. **Bepalingen betreffende het bottelen**

De capaciteit van de toegestane recipiënten mag zelf worden gekozen. Kroonkurken zijn echter verboden.

Daarmee kunnen producenten gelijke tred houden met de technologische ontwikkelingen en de consumptietrends zonder dat dit ten koste gaat van het kwaliteitsimago van de wijnen met de benaming.

Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

9. **Bijwerking van de beschrijving van het verband met de omgeving**

Naar aanleiding van de nieuwe territoriale situatie, de toevoeging van inheemse druivenrassen en met het oog op een betere beschrijving zijn punt A1 over de factoren die bijdragen tot het verband, en punt A2 over de menselijke factoren die bijdragen tot het verband, deels aangepast.

Deze wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Bianco en bianco riserva, ook wat betreft de druivenrassen chardonnay, sauvignon, malvasia bianca lunga, orpicchio en trebbiano

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— Kleur: strogeel van variërende intensiteit, met goudkleurige schakeringen die met de oudering uitgesprokener worden

— Geur: fijn en delicaat, intens en bloemig, met fruitige aroma's en minerale toetsen bij de oudering

— Smaak: fijn, delicaat, droog, harmonieus, soepel bij de oudering

— Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % en 12,50 % voor de aanduidingen "riserva" en "vigna"

— Minimaal suikervrij extract: 18,00 gram per liter voor de druivenrassen chardonnay en sauvignon, 17,00 gram per liter voor de druivenrassen malvasia bianca lunga, orpicchio en trebbiano, 19,00 gram per liter voor de rassen chardonnay en sauvignon, als de aanduiding "riserva" of "vigna" wordt gebruikt, en 18,00 gram per liter voor de rassen malvasia bianca lunga, orpicchio en trebbiano, als de aanduiding "riserva" of "vigna" wordt gebruikt.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. Mousserende kwaliteitswijn rosato

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— Klassieke methode op basis van druiven uit hetzelfde oogstjaar, die op het etiket moet worden vermeld

— Schuim: fijn en persistent

— Kleur: rose tot uienschilrood, van variërende bleekheid

— Geur: lichte accenten van gist, soms fruitig

— Smaak: levendig, harmonieus, matig robuust

— Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol

— Minimaal suikervrij extract: 18,00 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. Rosso en rosso riserva, ook met betrekking tot de druivenrassen sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, pinot nero, pugnitello en foglia tonda

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— Kleur: robijnrood van variërende intensiteit met eventuele granaatrode schakeringen bij oudering

— Geur: fijn, fruitig, kruidig, eventueel etherisch bij oudering, intens, complex voor de wijnen van cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot, bloemig en fruitig voor de sangiovese-wijn, met aroma's van klein rood fruit en specerijen voor de syrah-wijn

— Smaak: droog, vol en harmonieus voor wijnen van cabernet franc en cabernet sauvignon

— Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % en 13,00 % voor de aanduidingen "riserva" en "vigna"

— Minimaal suikervrij extract: 21,00 g/l voor alle wijnen en 25,00 g/l voor de aanduidingen "riserva" en "vigna"

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. Rosato voor de druivenrassen cabernet franc, pugnitello en sangiovese

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— Kleur: lichtroze tot intens roze

— Geur: fijn, delicaat, fruitig

— Smaak: droog, harmonieus, delicaat

— Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol

— Minimaal suikervrij extract: 18,00 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. Vendemmia Tardiva

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— Kleur: van intens strogeel tot ambergeel tot donker baksteenrood

— Geur: delicaat, intens, etherisch

— Smaak: fluweelachtig, zoet, harmonieus, met een mooie rondheid

— Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,00 % vol

— Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. Vin Santo

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— Kleur: intens strogeel tot goudgeel, tot intens ambergeel

— Geur: etherisch, intens

— Smaak: droog tot zeer zoet

Bij ongefilterde wijnen is een lichte troebelheid toegestaan.

— Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16,00 % vol

— Minimaal suikervrij extract: 23,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 45

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. Vin Santo Occhio di Pernice

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— Kleur: van donker baksteenrood tot intens roze, tot bleekroze

— Geur: etherisch, intens

— Smaak: zoet, fluweelachtig, soepel en rond

Bij ongefilterde wijnen is een lichte troebelheid toegestaan.

— Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16,00 % vol

— Minimaal suikervrij extract: 26,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 45

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Valdarno di Sopra: bianco, met inbegrip van riserva, rosato spumante, rosso, met inbegrip van riserva, chardonnay, met inbegrip van riserva, malvasia bianca lunga, met inbegrip van riserva, orpicchio, met inbegrip van riserva, sauvignon, met inbegrip van riserva, en trebbiano, met inbegrip van riserva

11 000 kilogram druiven per hectare

2. Valdarno di Sopra: bianco, met inbegrip van riserva, rosato spumante, rosso, met inbegrip van riserva, chardonnay, met inbegrip van riserva, malvasia bianca lunga, met inbegrip van riserva, orpicchio, met inbegrip van riserva, sauvignon, met inbegrip van riserva, en trebbiano, met inbegrip van riserva — AANDUIDING "VIGNA"

   9 000 kilogram druiven per hectare

3. Cabernet franc, met inbegrip van riserva en rosato, cabernet sauvignon, met inbegrip van riserva, canaiolo nero, met inbegrip van riserva, ciliegiolo, met inbegrip van riserva, foglia tonda, met inbegrip van riserva, en malvasia nera, met inbegrip van riserva

   11 000 kilogram druiven per hectare

4. Cabernet franc, met inbegrip van riserva en rosato, cabernet sauvignon, met inbegrip van riserva, canaiolo nero, met inbegrip van riserva, ciliegiolo, met inbegrip van riserva, foglia tonda, met inbegrip van riserva, en malvasia nera, met inbegrip van riserva — AANDUIDING "VIGNA"

   9 000 kilogram druiven per hectare

5. Merlot, met inbegrip van riserva, pinot nero, met inbegrip van riserva, pugnitello, met inbegrip van riserva en rosato, sangiovese, met inbegrip van riserva en rosato, en syrah, met inbegrip van riserva

   11 000 kilogram druiven per hectare

6. Merlot, met inbegrip van riserva, pinot nero, met inbegrip van riserva, pugnitello, met inbegrip van riserva en rosato, sangiovese, met inbegrip van riserva en rosato, en syrah, met inbegrip van riserva — AANDUIDING "VIGNA"

   9 000 kilogram druiven per hectare

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

   7 500 kilogram druiven per hectare

8. Val d'Arno di Sopra Vendemmia Tardiva

   7 500 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied ligt in de streek Toscane en omvat met name het gehele grondgebied van de gemeenten Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno, het gedeelte van de gemeente Arezzo dat tussen de gemeenten Civitella, Laterina-Pergine Valdarno en Castiglion Fibocchi en de linkeroever van het Canale Maestro della Chiana en de rivier de Arno ligt, tot aan de gemeente Capolona in de provincie Arezzo, en daarnaast het gehele grondgebied van de gemeenten Figline e Incisa Valdarno, Reggello en Rignano sull'Arno in de provincie Florence.

7. **Voornaamste druivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het verband (de verbanden)**

"VALDARNO DI SOPRA" of "VAL D'ARNO DI SOPRA"

Het gebied kent bijzondere orografische en klimatologische omstandigheden die in een harmonieuze wisselwerking met menselijke activiteiten wijnen van hoge kwaliteit opleveren.

De sporen van de Romeinse wegen langs de wijngaarden, ooit aangeplant door de Etrusken, zijn nog steeds zichtbaar, evenals de droge middeleeuwse steenterrassen langs de pelgrimsroutes naar Rome.

Bij het edict van Cosimo III de' Medici uit 1716 werd het Valdarno aangewezen als productiegebied voor kwaliteitswijn. Na de periode van de meeldauw volgde een periode van krachtig herstel, waarin werd geëxperimenteerd met verschillende nieuwe druivenrassen. Sinds de jaren 1970 ontstonden er internationaal erkende wijnen van uitmuntende kwaliteit die aan de wieg hebben gestaan van de benaming.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

In de handel brengen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

— Bianco en bianco riserva, ook met betrekking tot de druivenrassen chardonnay, sauvignon, malvasia bianca lunga, orpicchio en trebbiano: niet eerder dan 1 februari van het jaar dat volgt op het jaar waarin de druiven zijn geoogst. Voor "riserva"-wijnen ten minste twaalf maanden na de oogstperiode van de druiven, waarvan zes maanden in houten vaten en drie maanden in de fles.

— Mousserende kwaliteitswijn rosato: opvoeding van ten minste 48 maanden na de tweede gisting.

— Rosso en rosso riserva, ook met betrekking tot de druivenrassen sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, pinot nero, pugnitello en foglia tonda: niet eerder dan 31 maart van het jaar dat volgt op het jaar waarin de druiven zijn geoogst. Voor "riserva"-wijnen ten minste 24 maanden na afloop van de oogstperiode van de druiven, waarvan 12 maanden in houten vaten en 3 maanden in de fles.

— Rosato voor de druivenrassen cabernet franc, pugnitello en sangiovese: niet eerder dan 1 februari van het jaar dat volgt op het jaar waarin de druiven zijn geoogst.

— Vendemmia Tardiva: niet eerder dan 1 november van het jaar dat volgt op het jaar waarin de druiven zijn geoogst.

— Vin Santo: na oudering in houten recipiënten (*caratelli*) met een inhoud van niet meer dan 225 l en niet vóór 1 november van het vierde jaar na de oogst.

— Vin Santo Occhio di Pernice: na oudering in houten recipiënten (*caratelli*) met een inhoud van niet meer dan 225 l en niet vóór 1 november van het vierde jaar na de oogst.

Link naar het productdossier

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