C/2024/6594

30.10.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/6594)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

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

PDO-IT-A1497-AM02

Dátum oznámenia: 31. júla 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Pridanie nových druhov vína a vypustenie podoblastí

Boli pridané nové kategórie, ktoré súvisia s tradíciou a históriou oblasti označenia: Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda a Pugnitello.

Pridaním akostného šumivého ružového vína sa uprednostňuje používaná kategória a zároveň sa vypúšťa kategória akostného šumivého bieleho vína, ktorá sa nepoužíva.

Okrem toho sa pre odrodové vína v záujme zvýšenia kvality výroby pridal druh „Riserva", ako aj ružové víno ako druh pre odrody vyrobené z hrozna Sangiovese, Cabernet Franc alebo Pugnitello.

Obnovila sa aj tradícia výroby červených a bielych vín z neskorých zberov, ako aj tradičných vín „Vin Santo" a „Vin Santo Occhio di Pernice".

Predchádzajúce podoblasti však boli vypustené, pretože ich uvádzanie bránilo rozvoju označenia.

Táto zmena sa týka všetkých článkov špecifikácie výrobku a týchto bodov jednotného dokumentu: „Opis vín", „Maximálne výnosy", „Súvislosť so zemepisnou oblasťou" a „Muštové odrody".

2. Zmena muštových odrôd

S cieľom zvýšiť typickosť a kvalitu určitých druhov vína sa na základe skúseností z prvých desiatich rokov platnosti označenia upravili povolené muštové odrody.

Trebbiano bolo zaradené medzi muštové odrody pre biele víno z historických dôvodov a Sauvignon pre svoje doplnkové vlastnosti.

Muštové odrody pre červené víno boli zmenené po vypustení predchádzajúcich podoblastí, v ktorých sa používali dve rôzne kombinácie muštových odrôd.

Boli pridané aj muštové odrody pre druhy vína, ktoré predtým neboli zahrnuté.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

3. Rozšírenie oblasti výroby

Výrobcovia požiadali o rozšírenie produkčnej oblasti v súlade s históriou označenia, aby zahŕňala oblasť uvedenú v edikte Cosima III. Medicejského z roku 1716, a vzhľadom na to, že pôdne a klimatické vlastnosti sú rovnaké.

Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie výrobku a oddielu „Vymedzená zemepisná oblasť" jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Zmena a zahrnutie výnosov a prirodzeného obsahu alkoholu v obj. %**

Maximálna produkcia hrozna na hektár bola štandardizovaná na 11 ton na hektár s výnimkou vín z neskorého zberu a „Vin Santo“, pre ktoré je maximálna produkcia stanovená na 7,5 tony na hektár.

Okrem toho sa v dôsledku pretrvávajúcej zmeny klímy upravil alebo uviedol minimálny prirodzený obsah alkoholu.

Cieľom je vo všetkých prípadoch zlepšiť kvalitu vyrobeného vína.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie a bodu „Maximálne výnosy“ jednotného dokumentu.

5. **Pravidlá výroby vína a jeho prepustenia na spotrebu**

S cieľom uľahčiť proces kontroly a posilniť identifikáciu s oblasťou sa vypustila možnosť vyrábať a fľašovať akostné šumivé víno mimo oblasti označenia. Okrem toho, aby sa zaručila súvislosť medzi výrobkom a oblasťou, a vzhľadom na zmeny klímy sa už nebude povoľovať obohacovanie muštov a vín.

Po reorganizácii a pridaní ďalších druhov vín sa aktualizoval odkaz na vína označované ako „Riserva“ a časové obdobia, v ktorých sa uvádzajú na trh.

Pre akostné šumivé víno sa stanovili požadované časové obdobia pre „tiráž“ (vyvolanie druhotného kvasenia), aby sa zaručila vysoká kvalita v súlade so všetkými požiadavkami špecifikácie.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a časti „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

6. **Doplňujúce informácie a zmeny týkajúce sa chemických, fyzikálnych a organoleptických vlastností vín**

S cieľom zohľadniť nové pridané druhy a poskytnúť presnejšie opisy sa aktualizovali a doplnili vlastnosti jednotlivých druhov vína pri spotrebe.

Umožní to tiež presnejšie hodnotenie, keď budú vína v štádiu schvaľovania.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a oddielu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

7. **Ustanovenie týkajúce sa ružových vín, vín s označením „Vigna“ a uvedenie širšieho zemepisného názvu na etikete**

Odteraz sa slovo „rosé“ môže používať pre akostné šumivé víno aj pre ružové vína; vína s označením „Vigna“ musia mať rovnaké analytické hodnoty ako vína označované ako „Riserva“; zemepisný názov „Toscana“ sa môže používať na etiketách s príslušnými údajmi.

Všetky tieto zmeny a majú za cieľ sprehľadniť a zlepšiť kvalitu a konkurencieschopnosť vín, na ktoré sa vzťahuje toto označenie.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

8. **Ustanovenia týkajúce sa fľašovania**

Ak sú povolené nádoby, ich kapacita je vecou slobodnej voľby. Používanie korunkových uzáverov je zakázané.

To má výrobcom umožniť držať krok s technologickým vývojom a dopytom spotrebiteľov a zároveň zachovať vnímanie vysokej kvality vín s týmto označením.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku.

9. **Aktualizácia opisu súvislosti so zemepisnou oblasťou**

Čiastočné úpravy boli vykonané v dôsledku novo vymedzenej oblasti a zahrnutia miestnych muštových odrôd s cieľom zlepšiť všeobecný opis v časti A1 „Faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť“ a A2 „Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť“.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín**

1. Biele a biele s označením „Riserva“, tiež s uvedením muštových odrôd Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio a Trebbiano

STRUČNÝ OPIS

— farba: slamovožltá s rôznou intenzitou so zlatými odleskami, ktoré sa vyzrievaním stávajú výraznejšími,

— aróma: jemná a delikátna, intenzívna a kvetinová, ovocná, vyzrievaním sa rozvíjajú minerálne tóny,

— chuť: jemná, delikátna, suchá, harmonická, vyzrievaním sa zjemňuje,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 alebo 12,50 % v prípade vín s označením „Riserva“ a vín s označením „Vigna“,

— minimálny bezcukorný extrakt: 18 gramov na liter v prípade Chardonnay a Sauvignon, 17 gramov na liter v prípade Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio a Trebbiano, 19 gramov na liter v prípade Chardonnay a Sauvignon, ak sú označené ako „Riserva“ alebo nesú označenie „Vigna“, 18 gramov na liter v prípade Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio a Trebbiano, ak sú označené ako „Riserva“ alebo nesú označenie „Vigna“.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. Akostné šumivé ružové víno

STRUČNÝ OPIS

— tradičná metóda, z hrozna toho istého ročníka, čo sa musí uviesť na etikete,

— pena: jemná a dlhotrvajúca,

— farba: od ružovej po farbu cibuľových šupiek, s rôznymi jemnými odtieňmi,

— aróma: jemný náznak kvasiniek, niekedy ovocná,

— chuť: živá, harmonická, s priemerným telom,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50

— minimálny bezcukorný extrakt: 18,00 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. Červené a červené s označením „Riserva“ aj s uvedením muštových odrôd Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello a Foglia Tonda

STRUČNÝ OPIS

— farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou, s vyzrievaním sa môžu objaviť granátové odtiene,

— aróma: jemná, ovocná, korenistá, vyzrievaním sa môže stať dynamickou, intenzívna, komplexná v prípade vín vyrobených z hrozna Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot, kvetinová a ovocná v prípade vín vyrobených z hrozna Sangiovese, aróma červených bobúľ a korenia v prípade vín vyrobených z hrozna Syrah,

— chuť: suchá, plná, harmonická v prípade vín vyrobených z hrozna Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 alebo 13,00 % v prípade vín s označením „Riserva“ a vín s označením „Vigna“,

— minimálny bezcukorný extrakt: 21,00 v prípade všetkých vín, 25,00 v prípade vín s označením „Riserva“ alebo s označením „Vigna“.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. Ružové víno vyrobené z hrozna Cabernet Franc, Pugnitello alebo Sangiovese

STRUČNÝ OPIS

— farba: od bledoružovej po intenzívnu ružovú,

— aróma: jemná, delikátna, ovocná,

— chuť: suchá, harmonická, delikátna,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50

— minimálny bezcukorný extrakt: 18,00 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. Neskorý zber

STRUČNÝ OPIS

— farba: od intenzívnej slamovožltej cez jantárovožltú až po sýtu tehlovočervenú,

— aróma: delikátna, intenzívna, dynamická,

— chuť: zamatová, sladká, harmonická s výraznou guľatosťou,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00

— minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. „Vin Santo“

STRUČNÝ OPIS

— farba: od intenzívnej slamovožltej cez zlatistú až po intenzívnu jantárovú,

— aróma: dynamická, intenzívna,

— chuť: od suchej po veľmi sladkú.

Mierny zákal je prijateľný pre všetky nefiltrované vína.

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16,00

— minimálny bezcukorný extrakt: 23 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 45

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. „Vin Santo Occhio di Pernice“

STRUČNÝ OPIS

— farba: od tmavej tehlovočervenej cez intenzívnu ružovú až po bledoružovú,

— aróma: dynamická, intenzívna,

— chuť: sladká, zamatová, jemná a guľatá.

Mierny zákal je prijateľný pre všetky nefiltrované vína.

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16,00

— minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 45

— maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy:*

1. Valdarno di Sopra: biele vína vrátane vín s označením „Riserva“, šumivé ružové vína, červené vína vrátane vín s označením „Riserva“, vína vyrobené z týchto muštových odrôd vrátane vín s označením „Riserva“: Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon a Trebbiano

11 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Valdarno di Sopra: biele vína vrátane vín s označením „Riserva“, šumivé ružové vína, červené vína vrátane vín s označením „Riserva“, vína vyrobené z týchto muštových odrôd vrátane vín s označením „Riserva“: Chardonnay, Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon a Trebbiano – s označením „Vigna“

   9 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Cabernet Franc vrátane vín s označením „Riserva“ a ružových vín, Cabernet Sauvignon vrátane vín s označením „Riserva“, Canaiolo Nero vrátane vín s označením „Riserva“, Ciliegiolo vrátane vín s označením „Riserva“, Foglia Tonda vrátane vín s označením „Riserva“ a Malvasia Nera vrátane vín s označením „Riserva“

   11 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Cabernet Franc vrátane vín s označením „Riserva“ a ružových vín, Cabernet Sauvignon vrátane vín s označením „Riserva“, Canaiolo Nero vrátane vín s označením „Riserva“, Ciliegiolo vrátane vín s označením „Riserva“, Foglia Tonda vrátane vín s označením „Riserva“ a Malvasia Nera vrátane vín s označením „Riserva“ – s označením „Vigna“

   9 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Merlot vrátane vín s označením „Riserva“, Pinot Nero vrátane vín s označením „Riserva“, Pugnitello vrátane vín s označením „Riserva“ a ružových vín a Syrah vrátane vín s označením „Riserva“

   11 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Merlot vrátane vín s označením „Riserva“, Pinot Nero vrátane vín s označením „Riserva“, Pugnitello vrátane vín s označením „Riserva“ a ružových vín a Syrah vrátane vín s označením „Riserva“ – s označením „Vigna“

   9 000 kilogramov hrozna na hektár

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

   7 500 kilogramov hrozna na hektár

8. Val d’Arno di Sopra neskorý zber

   7 500 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Produkčná oblasť sa nachádza v regióne Toskánsko a konkrétne zahŕňa celé územie týchto obcí: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno a časť obce Arezzo medzi hranicami obcí Civitella, Laterina-Pergine Valdarno a Castiglion Fibocchi a ľavého brehu kanála Maestro della Chiana a rieky Arno až po hranicu s obcou Capolona v provincii Arezzo a celého územia obcí Figline e Incisa Valdarno, Reggello a Rignano sull’Arno v provincii Florencia.

7. **Muštové odrody**

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 Brindisi N – Malvasia Nera di Lecce 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. **Opis súvislostí**

„VALDARNO / VAL D'ARNO DI SOPRA"

Oblasť má špecifické vlastnosti terénu a podnebia, ktoré v kombinácii s ľudskými zásahmi umožňujú vyrábať vína vynikajúcej kvality.

Na okrajoch viníc, ktoré kedysi vysadili Etruskovia, sú stále viditeľné stopy po rímskych cestách, ako aj stredoveké suché kamenné terasy vedúce popri pútnických cestách do Ríma.

V edikte Cosima III. Medicejského z roku 1716 sa údolie Val d'Arno uvádza ako oblasť výroby akostného vína. Po období múčnatky došlo k veľkému rozvoju experimentovania s inými a novými odrodovými skladbami. Od 70. rokov 20. storočia sa vyrábajú vína, ktoré sú medzinárodne známe svojou vynikajúcou kvalitou. Odtiaľ pochádza aj toto označenie.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

Uvedenie na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

— Biele a biele s označením „Riserva", tiež s uvedením muštových odrôd Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio a Trebbiano: nie skôr ako 1. februára roku nasledujúceho po roku zberu hrozna. V prípade vín s označením „Riserva" nie skôr ako 12 mesiacov od zberu hrozna, z toho najmenej 6 mesiacov v sude a 3 mesiace vo fľaši.

— Akostné šumivé ružové víno: minimálne 48 mesiacov zrenia od dátumu tiráže.

— Červené a červené s označením „Riserva" aj s uvedením muštových odrôd Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello a Foglia Tonda: nie skôr ako 31. marca roku nasledujúceho po roku zberu hrozna. V prípade vín s označením „Riserva" najskôr 24 mesiacov od konca zberu hrozna, z toho 12 mesiacov v sude a 3 mesiace vo fľaši.

— Ružové vyrobené z hrozna Cabernet Franc, Pugnitello alebo Sangiovese: nie skôr ako 1. februára roku nasledujúceho po roku zberu hrozna.

— Neskorý zber: nie skôr ako 1. novembra roku nasledujúceho po roku zberu hrozna.

— „Vin Santo": nie pred vyzrievaním v drevených sudoch nazývaných „caratelli" s objemom maximálne 225 litrov. Vyzrievanie sa považuje za ukončené 1. novembra štvrtého roka po zbere.

— „Vin Santo Occhio di Pernice“: nie pred vyzrievaním v drevených sudoch nazývaných „caratelli“, s objemom maximálne 225 litrov. Vyzrievanie sa považuje za ukončené 1. novembra štvrtého roka po zbere.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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