Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6594)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

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

PDO-IT-A1497-AM02

Datum obvestila: 31. julij 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Dodatek novih vrst vina in črtanje podobmočij

Dodane so bile nove kategorije, ki so povezane s tradicijo in zgodovino območja označbe: orpicchio, trebbiano, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, foglia tonda in pugnitello.

Z vključitvijo kakovostnega penečega vina rosé je dana prednost kategoriji v uporabi, obenem pa se črta kategorija kakovostnega penečega belega vina, ki se ne uporablja.

Poleg tega je bila za izboljšanje kakovosti proizvodnje pri sortnih vinih dodana vrsta vina z izrazom „riserva" skupaj z vrsto vina rosé kot vrsto vina za sortna vina iz sort grozdja sangiovese, cabernet franc ali pugnitello.

Oživljena je tudi tradicija proizvodnje rdečih in belih vin z izrazom „vendemmia tardiva" (pozna trgatev) ter izrazoma „vin santo" in „vin santo occhio di pernice".

Prejšnja podobmočja so bila črtana, saj so ovirala razvoj označbe.

Ta sprememba se nanaša na vse člene specifikacije proizvoda in naslednje oddelke enotnega dokumenta: Opis vin, Največji donosi, Povezava z geografskim območjem in Sorte vinske trte.

2. Sprememba trsnega izbora

Trsni izbor je bil prilagojen na podlagi izkušenj iz prvih desetih let uporabe označbe, da bi povečali tipičnost in kakovost nekaterih vrst vina.

Sorta trebbiano je bila vključena med sorte vinske trte za belo vino iz zgodovinskih razlogov, sorta sauvignon pa zaradi svojih dopolnilnih lastnosti.

Sorte vinske trte za rdeče vino so bile spremenjene po črtanju prejšnjih podobmočij, na katerih sta se uporabljala dva različna trsna izbora.

Dodane so bile tudi sorte vinske trte za vrste vina, ki prej niso bile vključene.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda.

3. Razširitev območja proizvodnje

Proizvajalci so vložili zahtevo za razširitev območja proizvodnje v skladu z zgodovino označbe, da bi vključili območje iz razglasa Cosima III. Medičejskega iz leta 1716 ob upoštevanju enakih značilnosti tal in podnebja.

Ta sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda in oddelek Razmejeno geografsko območje v enotnem dokumentu.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Sprememba in vključitev donosov in volumenskega deleža naravnega alkohola**

Največja količina pridelanega grozdja na hektar je standardizirana na 11 ton na hektar, razen pri vinih z izrazoma „vendemmia tardiva“ in „vin santo“, za katera je največja dovoljena količina 7,5 tone na hektar.

Poleg tega je bil zaradi trajnih podnebnih sprememb popravljen ali naveden najmanjši delež naravnega alkohola.

V vseh primerih je cilj izboljšati kakovost proizvedenega vina.

Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in oddelek Največji donosi enotnega dokumenta.

5. **Pravila o pridelavi vina in dajanju na trg**

Za lažji postopek preverjanja in boljšo povezanost z območjem je bila odpravljena možnost proizvodnje in stekleničenja kakovostnega penečega vina zunaj območja označbe. Poleg tega ne bo več dovoljena obogatitev mošta in vina, da bi se obvarovala povezanost med proizvodom in območjem ter upoštevale podnebne spremembe.

Po reorganizaciji in vključitvi dodatnih vrst vina je bilo posodobljeno besedilo o vinih, za katera se lahko uporablja izraz „riserva“, pri čemer so bila določena obdobja za njihovo dajanje na trg.

Za kakovostno peneče vino so bila določena zahtevana obdobja za dodajanje vrelnega likerja (ki povzroča drugo vrenje), da se zagotovi visoka kakovost v skladu z vsemi zahtevami specifikacije proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

6. **Dodatki in spremembe kemijskih, fizikalnih in organoleptičnih lastnosti vin**

Lastnosti različnih vrst vina ob porabi so bile posodobljene in dodane, da bi se upoštevale nove dodane vrste vina in bi bili opisi natančnejši.

To bo omogočilo tudi natančnejše ocenjevanje v fazi odobritve.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vin v enotnem dokumentu.

7. **Določba za vina rosé, vina z izrazom „vigna“ (vinograd) in navedbo širšega geografskega imena pri označevanju**

Odslej se beseda „rosé“ lahko uporablja za kakovostna peneča vina in vina rosé; vina z izrazom „vigna“ morajo imeti enake analitske vrednosti kot vina z izrazom „riserva“; geografsko ime „Toscana“ se lahko uporablja pri označevanju z ustreznimi navedbami.

Namen vseh teh sprememb je zagotoviti večjo jasnost ter izboljšati kakovost in konkurenčnost vin z označbo.

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

8. **Določbe za stekleničenje**

Če so posode odobrene, se lahko njihova prostornina prosto izbere. Uporaba kronskih zamaškov je prepovedana.

Tako bodo proizvajalci lahko sledili tehnološkemu razvoju in povpraševanju potrošnikov, hkrati pa ohranjali ugled visoke kakovosti vin s to označbo.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda.

9. **Posodobitev opisa povezave z okoljem**

Delne prilagoditve so posledica novoopredeljenega območja in vključitve lokalnih sort vinske trte, poleg tega izboljšujejo splošni opis v oddelkih A1 Dejavniki, pomembni za povezavo, in A2 Človeški dejavniki, pomembni za povezavo.

Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda ter oddelek Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vin**

1. Bela vina in bela vina z izrazom „riserva“, tudi z navedbo sort vinske trte chardonnay, sauvignon, malvasia bianca lunga, orpicchio in trebbiano

KRATEK OPIS

— Barva: različno intenzivna slamnato rumena z zlatimi odsevi, ki s staranjem postajajo izrazitejši.

— Vonj: prefinjen in nežen, intenziven in cvetličen, saden, s staranjem se razvijejo mineralne note.

— Okus: prefinjen, nežen, suh, skladen, s staranjem postane mehkejši.

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %. ali 12,50 % za vina z izrazom „riserva“ ali „vigna“.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,00 gramov na liter za sorti chardonnay in sauvignon; 17 gramov na liter za sorte malvasia bianca lunga, orpicchio in trebbiano; 19,00 gramov na liter za sorti chardonnay in sauvignon z izrazom „riserva“ ali „vigna“; 18 gramov na liter za sorte malvasia bianca lunga, orpicchio in trebbiano z izrazom „riserva“ ali „vigna“.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. Kakovostno peneče vino rosé

KRATEK OPIS

— Proizvedeno s tradicionalno metodo, iz grozdja istega letnika, ki mora biti označen.

— Pena: fina in obstojna.

— Barva: od rožnate do barve čebulne lupine, različnih odtenkov.

— Vonj: nežen pridih kvasa, včasih saden.

— Okus: živahen, skladen, zmernega telesa.

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,00 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. Rdeča vina in rdeča vina z izrazom „riserva“, tudi z navedbo sort vinske trte sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, pinot nero, pugnitello in foglia tonda

KRATEK OPIS

— Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča, s staranjem se lahko razvijejo granatni odsevi.

— Vonj: prefinjen, saden, začimben, s staranjem lahko postane dinamičen, intenziven, kompleksen pri vinih iz sort grozdja cabernet sauvignon, cabernet franc in merlot, cvetličen in saden pri vinih iz sorte grozdja sangiovese, z notami rdečega jagodičja in začimb pri vinih iz sorte grozdja syrah.

— Okus: suh, poln, skladen pri vinih, pridelanih iz sort grozdja cabernet franc in cabernet sauvignon.

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 % ali 13,00 % za vina z izrazom „riserva“ ali „vigna“.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,00 za vse vrste vina, 25,00 za vina z izrazom „riserva“ ali „vigna“.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. Vino rosé iz sorte grozdja cabernet franc, pugnitello ali sangiovese

KRATEK OPIS

— Barva: od bledo do intenzivno rožnate.

— Vonj: prefinjen, nežen, saden.

— Okus: suh, skladen, nežen.

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,00 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. Vino z izrazom „vendemmia tardiva“ (pozna trgatev)

KRATEK OPIS

— Barva: od intenzivno slamnato do jantarno rumene do temno opečnato rdeče.

— Vonj: nežen, intenziven, dinamičen.

— Okus: žameten, sladek, skladen in izrazito okrogel.

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 15,00 %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. Vino z izrazom „vin santo“

KRATEK OPIS

— Barva: od intenzivno slamnato rumene do zlate do intenzivno jantarne barve.

— Vonj: dinamičen, intenziven.

— Okus: od suhega do zelo sladkega.

Rahla motnost je sprejemljiva za vsa nefiltrirana vina.

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 45

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. Vino z izrazom „vin santo occhio di pernice“

KRATEK OPIS

— Barva: od temno opečnato rdeče do intenzivno do bledo rožnate.

— Vonj: dinamičen, intenziven.

— Okus: sladek, žameten, mehek in okrogel.

Rahla motnost je sprejemljiva za vsa nefiltrirana vina.

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 %.

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 45

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

—

5.2 *Največji donosi*

1. „Valdarno di Sopra“: bela vina, tudi „riserva“, peneča vina rosé, rdeča vina, tudi „riserva“, vina iz naslednjih sort vinske trte, tudi „riserva“: malvasia lunga bianca, orpicchio, sauvignon in trebbiano

11 000 kilogramov grozdja na hektar

2. „Valdarno di Sopra“: bela vina, tudi „riserva“, peneča vina rosé, rdeča vina, tudi „riserva“, vina iz naslednjih sort vinske trte, tudi „riserva“: chardonnay, malvasia lunga bianca, orpicchio, sauvignon in trebbiano – z izrazom „vigna“

   9 000 kilogramov grozdja na hektar

3. cabernet franc, tudi „riserva“ in vini rosé, cabernet sauvignon, tudi „riserva“, canaiolo nero, tudi „riserva“, ciliegiolo, tudi „riserva“, foglia tonda, tudi „riserva“, in malvasia nera, tudi „riserva“

   11 000 kilogramov grozdja na hektar

4. cabernet franc, tudi „riserva“ in vini rosé, cabernet sauvignon, tudi „riserva“, canaiolo nero, tudi „riserva“, ciliegiolo, tudi „riserva“, foglia tonda, tudi „riserva“, in malvasia nera, tudi „riserva“ – z izrazom „vigna“

   9 000 kilogramov grozdja na hektar

5. merlot, tudi „riserva“, pinot nero, tudi „riserva“, pugnitello, tudi „riserva“ in vini rosé, ter syrah, tudi „riserva“

   11 000 kilogramov grozdja na hektar

6. merlot, tudi „riserva“, pinot nero, tudi „riserva“, pugnitello, tudi „riserva“ in vini rosé, ter syrah, tudi „riserva“ – z izrazom „vigna“

   9 000 kilogramov grozdja na hektar

7. „Val d'Arno di Sopra“ z izrazom „vin santo“ ali „vin santo occhio di pernice“

   7 500 kilogramov grozdja na hektar

8. „Val d'Arno di Sopra“ z izrazom „vendemmia tardiva“

   7 500 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje leži v deželi Toskana in natančneje vključuje celotno ozemlje naslednjih občin: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno in del občine Arezzo, ki je med mejami občin Civitella, Laterina-Pergine Valdarno in Castiglion Fibocchi ter levim bregom kanala Maestro della Chiana in reke Arno, vse do meje z občino Capolona v pokrajini Arezzo, ter celotno ozemlje občin Figline e Incisa Valdarno, Reggello in Rignano sull'Arno v pokrajini Firence.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

„VALDARNO / VAL D'ARNO DI SOPRA"

Območje ima posebne krajinske in podnebne značilnosti, ki skupaj s človekovim delovanjem omogočajo pridelavo vin visoke kakovosti.

Ob robovih vinogradov, ki so jih predhodno zasadili Etruščani, je še vedno mogoče videti sledove rimskih cest skupaj s srednjeveškimi suhozidnimi terasami, ki potekajo vzdolž romarskih poti v Rim.

V razglasu Cosima III. Medičejskega iz leta 1716 je bilo območje Val d'Arno omenjeno kot območje pridelave kakovostnega vina. Po obdobju pepelovke je prišlo do znatnega razvoja pri poizkušanju z drugimi in novimi sortami vinske trte. Od sedemdesetih let prejšnjega stoletja se pridelujejo vina, katerih odličnost je mednarodno priznana. To je izvor označbe.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)

Dajanje na trg

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

— Bela vina in bela vina z izrazom „riserva", tudi z navedbo sort vinske trte chardonnay, sauvignon, malvasia bianca lunga, orpicchio in trebbiano: ne pred 1. februarjem leta, ki sledi letu trgatve. Za vina z izrazom „riserva": ne prej kot 12 mesecev po obdobju trgatve, pri čemer mora biti vino vsaj 6 mesecev v sodu in 3 mesece v steklenici.

— Kakovostno peneče vino rosé: najmanj 48 mesecev zorenja od datuma, ko je bil dodan vrelni liker.

— Rdeča vina in rdeča vina z izrazom „riserva", z navedbo sort vinske trte sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, pinot nero, pugnitello in foglia tonda: ne pred 31. marcem leta, ki sledi letu trgatve. Za vina z izrazom „riserva": ne prej kot 24 mesecev po koncu obdobja trgatve, pri čemer mora biti vino vsaj 12 mesecev v sodu in 3 mesece v steklenici.

— Vino rosé iz sorte grozdja cabernet franc, pugnitello ali sangiovese: ne pred 1. februarjem leta, ki sledi letu trgatve.

— Vino z izrazom „vendemmia tardiva": ne pred 1. novembrom leta, ki sledi letu trgatve.

— Vino z izrazom „vin santo": ne pred staranjem v lesenih sodih, imenovanih *caratelli*, katerih prostornina ne presega 225 litrov. Staranje se šteje za končano 1. novembra četrtega leta po trgatvi.

— Vino z izrazom „vin santo occhio di pernice“: ne pred staranjem v lesenih sodih, imenovanih *caratelli*, katerih prostornina ne presega 225 litrov. Staranje se šteje za končano 1. novembra četrtega leta po trgatvi.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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