C/2024/6594

30.10.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/6594)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

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

PDO-IT-A1497-AM02

Datum för meddelandet: 31 juli 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Tillägg av nya vintyper och borttagande av delområden

Nya kategorier har lagts till som hänför sig till traditionen och historien i området för beteckningen: orpicchio, trebbiano, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, foglia tonda och pugnitello.

Genom tillägget av mousserande kvalitetsrosévin ges företräde åt en kategori som används, samtidigt som kategorin mousserande vitt kvalitetsvin, som inte används, tas bort.

För att höja kvaliteten på produktionen har dessutom typen ”riserva” lagts till för endruvsvin, tillsammans med vintypen rosé för endruvsvin som framställs av druvsorterna sangiovese, cabernet franc eller pugnitello.

Traditionen att framställa röda och vita viner från sen skörd har också återupptagits, tillsammans med de traditionella typerna ”Vin Santo” och ”Vin Santo Occhio di Pernice”.

Tidigare delområden har dock tagits bort eftersom de hindrade utvecklingen av beteckningen.

Denna ändring berör samtliga artiklar i produktspecifikationen och följande avsnitt i det sammanfattande dokumentet: ”Beskrivning av vinerna”, ”Högsta avkastning”, ”Samband med det geografiska området” och ”Druvsorter”.

2. Ändring av druvsorter

För att förbättra vissa vinsorters typicitet och kvalitet har de tillåtna druvsorterna anpassats utifrån de erfarenheter som gjorts under de första tio åren sedan beteckningen infördes.

Trebbiano har av historiska skäl lagts till bland druvsorterna för vitt vin, och sauvignon har lagts till följd av sina kompletterande egenskaper.

Druvsorterna för rött vin har ändrats till följd av att tidigare delområden där man använt två olika kombinationer av druvsorter har tagits bort.

Druvsorterna för de vintyper som inte tidigare ingick har också lagts till.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen.

3. Utvidgning av produktionsområdet

Eftersom jordmånen och klimatförhållandena är desamma och för att återspegla beteckningens historia begärde producenterna att produktionsområdet skulle utvidgas till att omfatta det område som nämns i Cosimo III de’ Medicis kungörelse från 1716.

Denna ändring rör artikel 3 i produktspecifikationen och avsnittet ”Avgränsat geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet.

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

4. **Ändring och införande av avkastning och naturlig alkoholhalt i volymprocent**

Den maximala druvproduktionen per hektar har standardiserats till 11 ton per hektar, med undantag för viner från sen skörd och ”Vin Santo”, för vilka den maximala produktionen är 7,5 ton per hektar.

Vidare har den lägsta naturliga alkoholhalten korrigerats eller angetts till följd av ihållande klimatförändringar.

Syftet är i samtliga fall att förbättra kvaliteten på det vin som framställs.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen och avsnittet ”Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

5. **Regler för vinframställning och frisläppande för konsumtion**

För att underlätta kontrollen och stärka identifieringen med området har möjligheten att framställa och tappa mousserande kvalitetsvin utanför området för beteckningen tagits bort. För att säkra sambandet mellan produkten och området, och med tanke på det förändrade klimatet, kommer berikning av must och viner inte längre att vara tillåtet.

Efter omorganisering och tillägg av ytterligare vintyper har hänvisningen till viner med benämningen ”riserva” uppdaterats, med de tidsfrister som fastställts för utsläppande på marknaden.

För mousserande kvalitetsvin har de tidsperioder som krävs för ”tirage” (som leder till en andra jäsning) fastställts för att säkerställa hög kvalitet i enlighet med samtliga krav i produktspecifikationen.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

6. **Tillägg och ändringar avseende vinernas kemiska, fysikaliska och organoleptiska egenskaper**

Egenskaperna för de olika typer av vin som konsumeras har uppdaterats och lagts till för att ta hänsyn till de nya typer som lagts till och för att ge mer exakta beskrivningar.

Detta kommer också att göra det möjligt att göra en mer exakt utvärdering när vinerna är i godkännandestadiet.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

7. **Bestämmelser om roséviner, viner med benämningen ”vigna” och angivande av det bredare geografiska namnet på etiketten**

Hädanefter gäller följande: Ordet ”rosé” kan användas för både mousserande kvalitetsvin och roséviner. Viner med benämningen ”vigna” ska ha samma analytiska värden som viner med benämningen ”riserva”. Det geografiska namnet ”Toscana” kan användas på etiketter med relevanta beteckningar.

Alla dessa ändringar syftar till att öka tydligheten och förbättra kvaliteten på och konkurrenskraften hos de viner som omfattas av beteckningen.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen.

8. **Bestämmelser om tappning**

Förutsatt att kärlen är godkända får kapaciteten väljas fritt. Användning av folieförsegling är förbjuden.

Syftet är att göra det möjligt för producenterna att hålla jämna steg med den tekniska utvecklingen och konsumenternas efterfrågan, samtidigt som man bevarar intrycket av att vinerna med denna beteckning håller hög kvalitet.

Denna ändring rör artikel 8 i produktspecifikationen.

9. **Uppdatering av beskrivningen av sambandet med omgivningen**

Delvisa justeringar har gjorts till följd av det nyligen definierade området och införandet av lokala druvsorter, och för att förbättra den allmänna beskrivningen i avsnitt A1 ”Faktorer som är relevanta för sambandet” och A2 ”Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet”.

Denna ändring rör artikel 9 i produktspecifikationen och avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Val d’Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

1. Vitt vin och vitt vin med benämningen ”riserva”, även med uppgift om druvsorterna chardonnay, sauvignon, malvasia bianca lunga, orpicchio och trebbiano

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: halmgul av varierande intensitet, med gyllengula nyanser som blir mer uttalade vid lagring.

— Doft: fin och delikat, intensiv och blommig, fruktig, utvecklar mineraltoner vid lagring.

— Smak: fin, delikat, torr, harmonisk, mjuknar vid lagring.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent eller 12,50 volymprocent för viner med benämningen ”riserva” och viner med benämningen ”vigna”.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,00 gram per liter för chardonnay och sauvignon, 17 gram per liter för malvasia bianca lunga, orpicchio och trebbiano, 19,00 gram per liter för chardonnay och sauvignon med benämningen ”riserva” eller ”vigna”, 18 gram per liter för malvasia bianca lunga, orpicchio och trebbiano med benämningen ”riserva” eller ”vigna”.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. Mousserande kvalitetsroséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Traditionell metod, av druvor från samma årgång, vilket ska anges på etiketten.

— Skum: fint och långvarigt.

— Färg: från rosa till lökskalsrosa, med varierande subtilitet.

— Doft: delikat antydan av jäst, ibland fruktig.

— Smak: livlig, harmonisk, medelfyllig.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,00 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. Rött vin och rött vin med benämningen ”riserva”, även med uppgift om druvsorterna sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, pinot nero, pugnitello och foglia tonda

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: rubinröd av varierande intensitet, granatröda inslag kan utvecklas vid lagring.

— Doft: fin, fruktig, kryddig, kan bli dynamisk vid lagring, intensiv, komplex hos viner som framställs av druvsorterna cabernet sauvignon, cabernet franc och merlot, blommig och fruktig hos viner som framställs av druvsorten sangiovese, med aromer av röda bär och kryddor hos viner som framställs av druvsorten syrah.

— Smak: torr, fyllig, harmonisk hos viner som framställs av druvsorterna cabernet franc och cabernet sauvignon.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 volymprocent eller 13,00 volymprocent för viner med benämningen ”riserva” och viner med benämningen ”vigna”.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,00 för alla viner, 25,00 för viner med benämningen ”riserva” eller ”vigna”.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. Rosévin som framställs av druvsorterna cabernet franc, pugnitello eller sangiovese

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: från blek till intensiv rosa.

— Doft: fin, delikat, fruktig.

— Smak: torr, harmonisk, delikat.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,00 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. Sen skörd

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: från intensivt halmgul till bärnstensgul till djupt terrakottaröd.

— Doft: delikat, intensiv och dynamisk.

— Smak: sammetslen, söt, harmonisk med uttalad rundhet.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,00 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. ”Vin Santo”

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: från intensivt halmgul till gyllengul, till intensivt bärnstensgul.

— Doft: dynamisk, intensiv.

— Smak: från torr till mycket söt.

En lätt grumlighet är godtagbar hos alla ofiltrerade viner.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16,00 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 45

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. ”Vin Santo Occhio di Pernice”

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: från djupt terrakottaröd till intensivt rosa till ljusrosa.

— Doft: dynamisk, intensiv.

— Smak: söt, sammetslen, mjuk och rund.

En lätt grumlighet är godtagbar hos alla ofiltrerade viner.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16,00 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 45

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

–

5.2 *Högsta avkastning*

1. Valdarno di Sopra: vitt vin inklusive viner med benämningen ”riserva”, mousserande rosé, rött vin inklusive ”riserva”, viner framställda av följande druvsorter, inklusive ”riserva”: malvasia lunga bianca, orpicchio, sauvignon och trebbiano

11 000 kg druvor per hektar

2. Valdarno di Sopra: vitt vin inklusive viner med benämningen ”riserva”, mousserande rosé, rött vin inklusive ”riserva”, viner framställda av följande druvsorter, inklusive ”riserva”: chardonnay, malvasia lunga bianca, orpicchio, sauvignon och trebbiano – med benämningen ”vigna”

   9 000 kg druvor per hektar

3. Cabernet franc inklusive viner med benämningen ”riserva” och rosé, cabernet sauvignon inklusive ”riserva”, canaiolo nero inklusive ”riserva”, ciliegiolo inklusive ”riserva”, foglia tonda inklusive ”riserva” och malvasia nera inklusive ”riserva”

   11 000 kg druvor per hektar

4. Cabernet franc inklusive viner med benämningen ”riserva” och rosé, cabernet sauvignon inklusive ”riserva”, canaiolo nero inklusive ”riserva”, ciliegiolo inklusive ”riserva”, foglia tonda inklusive ”riserva” och malvasia nera inklusive ”riserva” – med benämningen ”vigna”

   9 000 kg druvor per hektar

5. Merlot inklusive viner med benämningen ”riserva”, pinot nero inklusive ”riserva”, pugnitello inklusive ”riserva” och rosé, och syrah inklusive ”riserva”

   11 000 kg druvor per hektar

6. Merlot inklusive viner med benämningen ”riserva”, pinot nero inklusive ”riserva”, pugnitello inklusive ”riserva” och rosé, och syrah inklusive ”riserva” – med benämningen ”vigna”

   9 000 kg druvor per hektar

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

   7 500 kg druvor per hektar

8. Mal d’Arno di Sopra – sen skörd

   7 500 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet ligger inom regionen Toscana och omfattar särskilt hela territoriet i följande kommuner: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno och den del av kommunen Arezzo som ligger mellan gränserna för kommunerna Civitella, Laterina-Pergine Valdarno och Castiglion Fibocchi och den vänstra stranden av kanalen Maestro della Chiana och floden Arno, fram till gränsen mot kommunen Capolona i provinsen Arezzo, och hela territoriet i kommunerna Figline e Incisa Valdarno, Reggello och Rignano sull’Arno i provinsen Florens.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

”VALDARNO / VAL D’ARNO DI SOPRA”

Området har särskilda terräng- och klimatförhållanden som i kombination med mänsklig påverkan ger viner av hög kvalitet.

Spåren av romerska vägar kan fortfarande ses i utkanten av de vinodlingar som tidigare anlades av etruskerna, tillsammans med de medeltida torra stenterrasserna som löper längs pilgrimslederna till Rom.

I Cosimo III de’ Medicis kungörelse från 1716 nämns Val d’Arno som ett produktionsområde för kvalitetsvin. Efter perioden med mjöldagg skedde en stor utveckling när det gällde att experimentera med andra och nya druvsorter. Sedan 1970-talet har det framställts viner som fått internationellt erkännande för sin höga kvalitet. Detta var ursprunget till beteckningen.

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Utsläppande på marknaden

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Vitt vin och vitt vin med benämningen ”riserva”, även med uppgift om druvsorterna chardonnay, sauvignon, malvasia bianca lunga, orpicchio och trebbiano: tidigast den 1 februari året efter det år då druvorna skördades. För viner med benämningen ”riserva”, tidigast 12 månader efter skördeperioden, varav minst 6 månader på fat och 3 månader på flaska.

— Mousserande kvalitetsroséviner: lagring i minst 48 månader räknat från tirage.

— Rött vin och rött vin med benämningen ”riserva”, även med uppgift om druvsorterna sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, malvasia nera, canaiolo nero, ciliegiolo, pinot nero, pugnitello och foglia tonda: tidigast den 31 mars året efter det år då druvorna skördades. För viner med benämningen ”riserva”, tidigast 24 månader efter slutet av skördeperioden, varav 12 månader på fat och 3 månader på flaska.

— Rosévin som framställs av druvsorterna cabernet franc, pugnitello eller sangiovese: tidigast den 1 februari året efter det år då druvorna skördades.

— Sen skörd: tidigast den 1 november året efter det år då druvorna skördades.

— ”Vin Santo”: först efter lagring på träfat (*caratelli*), med en volym på högst 225 liter. Lagringen anses vara avslutad den 1 november det fjärde året efter skörden.

— ”Vin Santo Occhio di Pernice”: först efter lagring på träfat (*caratelli*), med en volym på högst 225 liter. Lagringen anses vara avslutad den 1 november det fjärde året efter skörden.

Länk till produktspecifikationen

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