C/2025/1146

19.2.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1146)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, της ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Vernaccia di San Gimignano»

PDO-IT-A1292-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 20.11.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Διευκρίνιση σχετικά με την ποικιλία Sauvignon**

Περιγραφή:

Όσον αφορά τις ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιούνται επιπλέον του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου έως 10 % κατ' ανώτατο όριο, στην ποικιλία αμπέλου «Sauvignon» προστίθεται η λέξη «blanc».

Αιτιολόγηση:

Διευκρίνιση σχετικά με το ποια ποικιλία αμπέλου μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως πρόσθετη ποικιλία έως 10 % κατ' ανώτατο όριο.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. **Απαλοιφή του παραρτήματος 1 και των παραπομπών του**

Περιγραφή:

Το παράρτημα 1 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τον κατάλογο των ποικιλιών που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιοχή της Τοσκάνης απαλείφεται, όπως και η σχετική παραπομπή στις προδιαγραφές.

Αιτιολόγηση:

Δεδομένου ότι ο συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου αναφέρεται ήδη στις πρόσθετες ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο της περιφέρειας της Τοσκάνης, θεωρήθηκε προτιμότερο να απαλειφθεί ο κατάλογος στο παράρτημα 1, προκειμένου να αποφευχθεί η συνεχής επικαιροποίησή του.

Η τροποποίηση αφορά το παράρτημα 1 και το άρθρο 2 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος.

3. **Διόρθωση της παραγράφου σχετικά με τη μέγιστη απόδοση σταφυλιών**

Περιγραφή:

Η παράγραφος σχετικά με τη μέγιστη απόδοση σταφυλιών διορθώνεται με την αντικατάσταση των λέξεων «οι παρούσες προδιαγραφές» με τα ακριβή στοιχεία δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση:

Η εν λόγω τροποποίηση καθίσταται αναγκαία προκειμένου να αποσαφηνιστεί η ημερομηνία δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος, στις οποίες πρέπει να γίνεται αναφορά σχετικά με τους αμπελώνες των οποίων η μέση μέγιστη απόδοση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4,0 kg ανά πρέμνο.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Επικαιροποίηση της νομοθεσίας**

Περιγραφή:

Ορισμένες νομοθετικές παραπομπές επικαιροποιούνται ή αντικαθίστανται από γενική παραπομπή στην ισχύουσα νομοθεσία.

Αιτιολόγηση:

Επικαιροποίηση της τομεακής νομοθεσίας.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 9, το άρθρο 5 παράγραφος 10 και το άρθρο 7 παράγραφος 4 (προηγουμένως άρθρο 7 παράγραφος 3) των προδιαγραφών προϊόντος.

5. **Απαλοιφή της παραγράφου σχετικά με τον καθορισμό ορίου παραγωγής χαμηλότερου από εκείνο που καθορίζεται στις προδιαγραφές ανά περιφέρεια**

Περιγραφή:

Απαλείφεται η παράγραφος που αναφέρει ότι η περιφέρεια της Τοσκάνης, μετά από πρόταση του Consorzio di Tutela και αφού ζήτησε τη γνώμη των αρμόδιων επαγγελματικών οργανώσεων, μπορεί να εκδώσει διάταγμα για τον καθορισμό, από έτος σε έτος πριν από τη συγκομιδή, ορίου παραγωγής χαμηλότερου από το προβλεπόμενο στις προδιαγραφές προϊόντος, ενημερώνοντας αμέσως τον οργανισμό ελέγχου και το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών.

Αιτιολόγηση:

Η διάταξη έχει αντικατασταθεί.

Η τροποποίηση αφορά την παράγραφο 9 του άρθρου 4 των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία απαλείφεται πλήρως.

6. **Απαλοιφή της παραγράφου σχετικά με τη δυνατότητα του Υπουργείου να τροποποιεί τα ελάχιστα όρια ολικής οξύτητας και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα**

Περιγραφή:

Απαλείφεται η παράγραφος που επιτρέπει στο Υπουργείο να τροποποιεί τα ελάχιστα όρια ολικής οξύτητας και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολόγηση:

Η διάταξη έχει αντικατασταθεί.

Η τροποποίηση αφορά την παράγραφο 2 του άρθρου 6 των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία απαλείφεται πλήρως.

7. **Προσθήκη της υποχρεωτικής γεωγραφικής ένδειξης «Toscana» στην ετικέτα**

Περιγραφή:

Προστίθεται η απαίτηση να περιλαμβάνεται ο γεωγραφικός όρος «Toscana» στην ετικέτα και ορίζονται οι σχετικές προδιαγραφές για τη χρήση του όρου και για τη διάθεση των ετικετών.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση εισάγεται για να καταστεί δυνατός ο καλύτερος προσδιορισμός των οίνων της ονομασίας με την περιοχή παραγωγής, καθώς και για να ενισχυθεί η ονομασία, δεδομένου ότι η ένδειξη «Toscana» είναι μία από τις πιο σημαντικές και αξιόλογες ενδείξεις παγκοσμίως, αλλά και για τη συλλογική προώθηση των οίνων της Τοσκάνης στις αγορές του εξωτερικού.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος, με την εισαγωγή της παραγράφου 7.2, και την ενότητα «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

8. **Επικαιροποίηση του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον**

Περιγραφή:

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον δεν τροποποιείται, ωστόσο αποφασίστηκε η αναδιατύπωση της ενότητας «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Εισαγωγή στο ενιαίο έγγραφο των πληροφοριών που προβλέπονται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος. Ως εκ τούτου, η αναδιατύπωση αφορά μόνο τη μορφή του κειμένου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

9. **Τυπικές τροποποιήσεις**

Περιγραφή:

Εισάγονται τυπικές τροποποιήσεις που αφορούν τη διόρθωση της ονομασίας του υπουργείου και της διεύθυνσης της έδρας του οργανισμού ελέγχου.

Αιτιολόγηση:

Διορθώσεις κατόπιν της αλλαγής του ονόματος του υπουργείου και της έδρας του οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Vernaccia di San Gimignano

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Vernaccia di San Gimignano και Vernaccia di San Gimignano Riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο με χρυσές αποχρώσεις που γίνονται εντονότερες κατά την παλαίωση.

Άρωμα: ανάλαφρο, λεπτό με φρουτώδεις νότες· με την εκλέπτυνση και την παλαίωση, αναπτύσσουν μεταλλικές νότες.

Γεύση: ξηρή, αρμονική, με γεμάτο σώμα, ενίοτε με χαρακτηριστική επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %· 12,50 % vol. για τον τύπο «Riserva».

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 16,00.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18,00

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Vernaccia di San Gimignano — Οινοποίηση, παλαίωση, εκλέπτυνση και εμφιάλωση

Ειδική οινολογική πρακτική

Η οινοποίηση, η παλαίωση, η εκλέπτυνση και η εμφιάλωση πρέπει να εκτελούνται εντός του εδάφους του δήμου San Gimignano.

Ο τύπος «Riserva» πρέπει να παλαιώνεται για τουλάχιστον 11 μήνες από την 1η Ιανουαρίου του έτους που έπεται αυτού κατά το οποίο καλλιεργήθηκαν τα σταφύλια.

Πριν από τη διάθεσή του σε κυκλοφορία, ο οίνος πρέπει να εκλεπτύνεται στη φιάλη επί τρεις μήνες.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Vernaccia di San Gimignano και Vernaccia di San Gimignano Riserva

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Vernaccia di San Gimignano και Vernaccia di San Gimignano Riserva

67,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου «Vernaccia di San Gimignano» προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται σε λοφοπλαγιές του δήμου San Gimignano της επαρχίας της Σιένας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Vernaccia di San Gimignano B. – Vernaccia

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή παραγωγής εμπίπτει εξ ολοκλήρου εντός των ορίων του δήμου San Gimignano, που βρίσκεται στα βορειοδυτικά της επαρχίας της Σιένας, στην καρδιά της Τοσκάνης, στα μέσα της απόστασης μεταξύ των ακτών του Τυρρηνικού πελάγους και της οροσειράς των Απέννινων. Πρόκειται για λοφώδη περιοχή με υψόμετρο που κυμαίνεται από 67 έως 629 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας· η προέλευση των εδαφών ανάγεται στην Πλειόκαινο εποχή και η χρονολόγησή τους τοποθετείται από 6,8 έως 1,8 εκατομμύρια χρόνια πριν.

Τα εδάφη που προορίζονται για την παραγωγή του οίνου «Vernaccia di San Gimignano» έχουν σχηματιστεί στις θαλάσσιες εναποθέσεις του Πλειοκαίνου και αποτελούνται από κίτρινη άμμο (πωρόλιθος) και κίτρινη και γκρίζα άργιλο, που, με τη σειρά τους, συχνά διαστρωματώνονται πάνω σε πυκνότερες και βαθύτερες αργίλους. Επιπλέον, διακρίνονται από την παρουσία άμμου που περιέχει λίθους και αργιλώδεις σχιστόλιθους, συνδυασμός που δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για τη διείσδυση των φυτικών ριζών. Τα εδάφη περιέχουν γενικά οργανική ύλη, λόγω της επαναλαμβανόμενης άροσης και της καλλιέργειάς τους ανά τους αιώνες. Οι διάφοροι συνδυασμοί αναλογιών άμμου, αργίλου, οργανικής ύλης και λίθων που χαρακτηρίζουν τα επιμέρους εδάφη αποτελούν σημαντικό παράγοντα που καθορίζει τις ιδιότητες των σταφυλιών και των οίνων, ενισχύοντας το σώμα, τη φρεσκάδα και την ικανότητα παλαίωσής τους· τα χαρακτηριστικά αυτά είναι κοινά και, ταυτόχρονα, διακρίνουν καθέναν από τους οίνους Vernaccia.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 70 και 500 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, με ποικίλες κλίσεις και προσανατολισμούς ανάλογα με τη λοφοπλαγιά όπου βρίσκονται.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από υπομεσογειακό κλίμα με αρκετά ξηρά καλοκαίρια, μάλλον ψυχρούς χειμώνες και βροχοπτώσεις που συγκεντρώνονται σε δύο περιόδους: από το τέλος του φθινοπώρου έως τις αρχές του χειμώνα και από το τέλος του χειμώνα έως τις αρχές της άνοιξης.

Οι θερμοκρασίες είναι χαρακτηριστικές του κλίματος της περιοχής. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις είναι περίπου 700 mm, κατανεμημένες κατά μέσο όρο σε 83 ημέρες βροχοπτώσεων, έχουν σχετικό ελάχιστο ύψος κατά τους θερινούς μήνες και κορυφώνονται το φθινόπωρο. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από καλή έκθεση στον αέρα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Σπανίως παρατηρείται ομίχλη.

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Οι ανθρώπινοι παράγοντες που συνδέονται με την αμπελουργική περιοχή είναι μείζονος σημασίας, στην οποία υπάρχει μακρόχρονη παράδοση στην παραγωγή οίνων «Vernaccia di San Gimignano».

Πληθώρα αρχαιολογικών ευρημάτων καταδεικνύουν την ύπαρξη αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή San Gimignano, που χρονολογείται από την εποχή των Ετρούσκων. Επί αιώνες, η παραγωγή και η πώληση οίνου αποτελούσε την κύρια γεωργική και οικονομική δραστηριότητα. Στους δημοτικούς φορολογικούς κώδικες εντοπίζονται ιστορικά στοιχεία από το 1276 σχετικά με την παραγωγή και την εμπορία του οίνου «Vernaccia di San Gimignano».

Το σταφύλι ποικιλίας Vernaccia εισήχθη στην περιοχή San Gimignano κατά τη διάρκεια του 12ου αιώνα. Ενδιαφέρον παρουσιάζει το πόρισμα της μελέτης που εκπονήθηκε από τη SERge-GEnomics —την εταιρεία-τεχνοβλαστό του Πανεπιστημίου της Σιένας, στην οποία ανατέθηκε από την κοινοπραξία San Gimignano Consorzio della Denominazione [κοινοπραξία για την ονομασία προέλευσης] ο προσδιορισμός του γονιδιώματος της ποικιλίας Vernaccia di San Gimignano— σύμφωνα με το οποίο τα σημερινά παραγωγικά αμπέλια είναι σε μεγάλο βαθμό γενετικά παρόμοια, λόγω του γεγονότος ότι όλα έχουν κοινή ρίζα, χωρίς να έχουν υποστεί επιμόλυνση από άλλα αμπέλια από άλλες περιοχές ανά τους αιώνες: «Τα στοιχεία που συγκεντρώθηκαν μας έδωσαν τη δυνατότητα να προσδιορίσουμε με σαφήνεια το προφίλ γονότυπου των σταφυλιών της ποικιλίας Vernaccia, που καλλιεργούνται στον δήμο San Gimignano, καθώς επιβεβαίωσαν την αντιστοιχία τους με την ποικιλία σταφυλιών που είναι αποθηκευμένη στις επίσημες συλλογές αναφοράς (CRA-VIT Conegliano Veneto) [...]».

Με την πάροδο των αιώνων, η ανθρώπινη εργασία διαμόρφωσε το τοπίο της υπαίθρου, κωδικοποίησε τα διάφορα συστήματα μόρφωσης και φύτευσης των αμπέλων, επικαιροποίησε τις οινοποιητικές τεχνικές και εισήγαγε άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου συμπληρωματικά προς την ποικιλία «Vernaccia di San Gimignano» και χάρη σε αυτήν προέκυψαν οι τρέχουσες συνθήκες αμπελοκαλλιέργειας, όπως περιγράφονται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος, οι οποίες αποτελούν προϊόν παράδοσης και καινοτομίας, στο πλαίσιο της συνεχούς αναζήτησης οίνων καλύτερης ποιότητας.

Οι προδιαγραφές παρέχουν μεγάλο βαθμό ελευθερίας στη χρήση των παραδοσιακών συστημάτων μόρφωσης της Τοσκάνης, ωστόσο αποκλείουν όλα τα υψηλόκορμα συστήματα μόρφωσης, επειδή δεν είναι συμβατά με το λοφώδες περιβάλλον σε υπομεσογειακό κλίμα.

Οι οινοποιητικές πρακτικές είναι αυτές που έχουν παραδοσιακά αναπτυχθεί στην περιοχή για την παραγωγή μη αφρωδών λευκών οίνων, με κατάλληλη διαφοροποίηση ανά τύπο· ο οίνος «Vernaccia di San Gimignano» είναι ένας από τους ελάχιστους ιταλικούς λευκούς οίνους που παράγονται επίσης στον τύπο «Riserva», που είναι πιο δομημένος και του οποίου η παραγωγή περιλαμβάνει περίοδο εκλέπτυνσης, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 5.

8.2. *Β) Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Η ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης Vernaccia di San Gimignano αναφέρεται σε δύο τύπους λευκών οίνων («base» και «riserva»), οι οποίοι έχουν πολύ σαφή και ιδιαίτερα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως περιγράφεται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, τα οποία καθιστούν δυνατή τη σαφή ταυτοποίησή τους όσον αφορά τη γεωγραφική τους θέση. Ειδικότερα, έχουν αχυροκίτρινο χρώμα με χρυσές νότες που εντείνονται με την παλαίωση. Το άρωμά τους είναι ανάλαφρο, λεπτό με φρουτώδεις νότες, οι οποίες, με την εκλέπτυνση και την παλαίωση, μπορούν να αποκτήσουν ορυκτώδη χαρακτήρα. Στο στόμα, όλοι οι οίνοι έχουν ξηρή, αρμονική γεύση με γεμάτο σώμα, ενίοτε με χαρακτηριστική επίγευση αμυγδάλου.

8.3. *Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των παραγόντων που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Η ποικιλία Vernaccia di San Gimignano είναι σε μεγάλο βαθμό γηγενής ποικιλία αμπέλου, εξαιρετικά εύρωστη και ανθεκτική, και από αυτήν λαμβάνεται ένας από τους αρχαιότερους οίνους στην Ιταλία, με ιστορία που είναι συνυφασμένη με την ιστορία της πόλης και της γης του San Gimignano: ενώ κατά την μεσαιωνική περίοδο παραγόταν σε μεγάλες ποσότητες, ο οίνος, όπως και η πόλη, γνώρισε σημαντική πτώση έως το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα, οπότε και αναβίωσε και γνώρισε εκ νέου επιτυχία.

Λέγεται ότι το αμπέλι είχε καταγωγή από τη Λιγουρία (από τη Vernazza, εξ ου και η ονομασία) και έφτασε στην περιοχή το 1200 περίπου χάρη σε κάποιον ονόματι Vieri de' Bardi, ωστόσο η προέλευσή του είναι αβέβαιη· άλλοι ισχυρίζονται ότι η ονομασία προέρχεται από το λατινικό vernaculum, το οποίο σημαίνει «χαρακτηριστικός/-ή/-ό ενός τόπου, μιας περιόδου (vernacular)», υποδεικνύοντας τυπικά προϊόντα μιας περιοχής, γεγονός που εξηγεί γιατί η ονομασία Vernaccia χρησιμοποιείται επίσης για εντελώς διαφορετικά αμπέλια, όπως τα αμπέλια Oristano και Serrapetrona.

Από τις αρχές του 13ου αιώνα εντοπίζονται ιστορικά αρχεία που αφορούν την ποικιλία Vernaccia: το 1276 οι φορολογικοί κώδικες του δήμου San Gimignano αναφέρονται στην επιβολή φόρου τριών νομισμάτων (soldi) για κάθε φορτίο οίνου Vernaccia που πωλούταν εκτός της επικράτειας του δήμου, στοιχείο που φανερώνει ότι η φήμη του είχε ήδη εξαπλωθεί πέρα από τα τείχη της πόλης, γεγονός που επιβεβαιώνεται και από τις πολυάριθμες λογοτεχνικές αναφορές σε αυτόν από τον 13ο έως τον 16ο αιώνα.

Ίσως η πιο γνωστή από αυτές είναι η αναφορά του Δάντη (Dante Alighieri), ο οποίος στη Θεία Κωμωδία στέλνει τον Πάπα Μαρτίνο Δ' στο καθαρτήριο, για να εξιλεωθεί από την αμαρτία της λαιμαργίας, ιδίως για το χέλι της Bolsena μαγειρεμένο σε οίνο Vernaccia: «[...] ήταν επικεφαλής της Εκκλησίας· ήταν από την Τουρ, και εξιλεωνόταν απέχοντας από τα χέλια της Bolsena και τον μοσχάτο οίνο (muscadel) [Vernaccia]...», Καθαρτήριο, Ωδή XXIV.

Ο Μιχαήλ Άγγελος (Michelangelo Buonarroti) «ο νεότερος» περιγράφει τον οίνο της εποχής, δηλαδή έναν οίνο που «φιλάει, γλύφει, δαγκώνει, δέρνει, τσιμπά» —που είναι επομένως γλυκός, αλλά τανικός και στυφός, πολύ διαφορετικός από τον σημερινό οίνο, μολονότι από τις επιστημονικές μελέτες που πραγματοποιήθηκαν για το DNA της ποικιλίας Vernaccia, μπορεί να συναχθεί ότι η ουσιαστική διαφορά απορρέει από τις τεχνικές καλλιέργειας και οινοποίησης, και όχι από οποιαδήποτε διαφορά στην ποικιλία αμπέλου Vernaccia.

Ο Sante Lacerio, οινοχόος του Πάπα Παύλου Γ, εξέφρασε, ως εμπειρογνώμων, την εκτίμησή του σχετικά με την ποιότητα του οίνου, σε επιστολή του το 1541, στην οποία, αφού ζητά από τον δήμο 80 φιάλες οίνου Vernaccia, εκφράζει τη λύπη του για το γεγονός ότι στο San Gimignano δίνεται υπέρ το δέον έμφαση στην καλλιέργεια των τεχνών και των επιστημών, και όχι στην καλλιέργεια της ποικιλίας Vernaccia, που δίνει οίνους «... που αξίζει να απολαμβάνουν οι ευγενείς, και είναι εξαιρετικά λυπηρό που ο τόπος δεν παράγει περισσότερους τέτοιους οίνους...».

Ως εκ τούτου, ο κρίσιμος δεσμός μεταξύ των οίνων Vernaccia di San Gimignano και της περιοχής βασίζεται σε ιστορικά στοιχεία, όπως και το γεγονός ότι, εδώ και αιώνες, η παραγωγή των εν λόγω οίνων αποτελεί βασικό οικονομικό αγαθό και ότι η αμπελοκαλλιέργεια έχει διαμορφώσει το φυσικό τοπίο· είναι επίσης αληθές ότι η εν λόγω ποικιλία αμπέλου δεν έχει διαδοθεί σε άλλες περιοχές της Ιταλίας στον βαθμό που είναι διαδεδομένη στο San Gimignano, μολονότι, από τον Μεσαίωνα οι έμποροι έκαναν προσπάθειες να εξάγουν το αμπέλι σε άλλους τόπους, δεδομένης της φήμης του, χωρίς όμως οι προσπάθειές τους αυτές να στεφθούν με ιδιαίτερη επιτυχία.

Μετά τη μεγάλη αναγνώριση του οίνου Vernaccia κατά τον Μεσαίωνα και την Αναγέννηση, σχεδόν όλα τα ίχνη του χάθηκαν έως και μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, όταν οι αμπελουργοί του San Gimignano ανακάλυψαν ξανά την αξία της αρχαίας αμπέλου και ξεκίνησαν τη διαδικασία που οδήγησε στην καταχωρισμένη ονομασία προέλευσης το 1966: μια άλλη διάκριση του οίνου Vernaccia di San Gimignano έγκειται στο γεγονός ότι ήταν ο πρώτος οίνος στην Ιταλία που απέκτησε αυτόν τον τίτλο, ενώ το 1993 ακολούθησε η καταχωρισμένη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Υποχρέωση προσθήκης της υποχρεωτικής γεωγραφικής ένδειξης «Toscana» στην ετικέτα

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η γεωγραφική ένδειξη «Toscana» πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα.

Η επισήμανση της ονομασίας «Vernaccia di San Gimignano» πρέπει πάντοτε να περιλαμβάνει πλήρως και με την ακόλουθη σειρά την παρακάτω διατύπωση:

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ή τη συντομογραφία DOCG)

Riserva (στην περίπτωση του συγκεκριμένου τύπου)

Toscana

Η ένδειξη «Toscana» πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς, του ίδιου ύφους, της ίδιας απόστασης, απόχρωσης και χρωματομετρικής έντασης με εκείνους που χρησιμοποιούνται για τις λέξεις «Vernaccia di San Gimignano». Επιπλέον, η ένδειξη «Toscana» πρέπει να αναγράφεται με ομοιόμορφους κεφαλαίους και/ή πεζούς χαρακτήρες, σε σύγκριση με εκείνους που χρησιμοποιούνται για τις λέξεις «Vernaccia di San Gimignano», και σε ομοιόμορφο φόντο για ολόκληρη τη σειρά ενδείξεων που απαριθμούνται στην προηγούμενη παράγραφο, ενώ οι χαρακτήρες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2/3 του μεγέθους που χρησιμοποιείται για τις λέξεις «Vernaccia di San Gimignano».

Η υποχρέωση που αναφέρεται στην παρούσα παράγραφο δεν θίγει τη διάθεση των ετικετών για τις παρτίδες συσκευασίας των προϊόντων που προέρχονται από την εσοδεία του 2024 και τις προηγούμενες εσοδείες, οι οποίες δεν φέρουν την ένδειξη «Toscana», βρίσκονται στην κατοχή των ενδιαφερόμενων εταιρειών κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος του διατάγματος με το οποίο εγκρίνεται η τροποποίηση των εν λόγω προδιαγραφών και μπορούν να χρησιμοποιούνται έως εξάντλησης των αποθεμάτων.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22157