C/2025/1144

19.2.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1144)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„San Gimignano“

PDO-IT-A1464-AM02

Datum oznámení: 20. 11. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Vypuštění přílohy 1 a příslušných odkazů**

Popis:

Příloha 1 specifikace výrobku týkající se seznamu odrůd vhodných k pěstování v regionu Toskánsko se vypouští, a v důsledku toho se ve specifikaci vypouští odkaz na tuto přílohu.

Odůvodnění:

Vzhledem k tomu, že v kombinaci moštových odrůd je již uveden odkaz na doplňkové odrůdy zahrnuté v seznamu regionu Toskánsko, považuje se za vhodnější zrušit seznam v příloze 1, aby se zabránilo jeho neustálé aktualizaci.

Změna se týká přílohy 1 a čl. 2 odst. 2 specifikace výrobku.

2. **Aktualizace právních předpisů**

Popis:

Některé odkazy na právní předpisy byly aktualizovány nebo nahrazeny obecným odkazem na platné právní předpisy.

Odůvodnění:

Aktualizace odvětvových předpisů.

Změna se týká čl. 5 odst. 1 a čl. 7 odst. 4 (bývalého čl. 7 odst. 3) specifikace výrobku.

3. **Vypuštění odstavce týkajícího se specifikace výrazu Riserva**

Popis:

Vypouští se odstavec, který stanovil právo používat výraz Riserva.

Odůvodnění:

Tento odstavec je považován za nadbytečný.

Změna se týká čl. 5 odst. 8, který se zcela vypouští.

4. **Zavedení výrazu „suchá“ do vlastností při spotřebě**

Popis:

Do popisu chuti všech typů označení San Gimignano, kde se v současné době nevyskytuje, se doplňuje výraz „suchá“, což vede k vypuštění údaje o obsahu zbytkového cukru.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odůvodnění:

Text se mění a upravuje tak, aby byl v souladu se stávajícími vnitrostátními předpisy a předpisy Společenství v této oblasti.

Změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína nebo vín“ jednotného dokumentu.

5. **Změna vlastností při spotřebě u typu „San Gimignano“ Vin Santo**

Popis:

U typu „San Gimignano“ Vin Santo se mění vlastnosti při spotřebě a výraz „různé sytosti“ se nahrazuje výrazem „různé intenzity“ a výraz „polosladká“ výrazem „sladká“. Dále se zvyšuje hodnota minimálního bezcukerného extraktu z 21,0 na 23,0 g/l a maximální obsah těkavých kyselin je vyjádřen v meq/l namísto v g/l.

Odůvodnění:

Změna je nezbytná z důvodu používání jednotnějších termínů a aktualizace popisů a hodnot.

Změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína nebo vín“ jednotného dokumentu.

6. **Změna vlastností při spotřebě pro typ „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice**

Popis:

Mění se vlastnosti při spotřebě týkající se barvy pro typ „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice a maximální obsah těkavých kyselin je vyjádřen v meq/l namísto v g/l.

Odůvodnění:

Změna je nezbytná z důvodu aktualizace popisů a hodnot.

Změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína nebo vín“ jednotného dokumentu.

7. **Povinné uvádění zeměpisného výrazu „Toscana“ na etiketě**

Popis:

Zahrnuje se povinnost uvádět na etiketě zeměpisný výraz „Toscana“ (Toskánsko) a definují se příslušné specifikace pro používání tohoto výrazu.

Odůvodnění:

Změna se zavádí s cílem umožnit lepší identifikaci vín tohoto označení s územím produkce a posílit samotné označení, neboť výraz „Toscana“ je jedním z nejvýznamnějších a nejcennějších na světě, ale také za účelem společného zviditelnění toskánských vín na zahraničních trzích.

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku, do kterého se vkládá odstavec 7.2, a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

8. **Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím**

Popis:

Článek týkající se souvislosti se zeměpisným prostředím se aktualizuje a doplňují se poznámky o změnách vlastností při spotřebě produktu „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice.

Odůvodnění:

Změna článku je nezbytná v důsledku aktualizace vlastností při spotřebě produktu Vin Santo Occhio di Pernice. Rovněž se má za to, že je nezbytné přeformulovat oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu, aby byl tento oddíl aktualizován podle specifikace výrobku. Tuto změnu je proto třeba považovat za čistě formální.

Změna se týká článku 9 specifikace výrobku a oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

9. **Oprava adresy kontrolního orgánu**

Popis:

Byla aktualizována adresa sídla kontrolního orgánu.

Odůvodnění:

Změna adresy.

Změna se týká čl. 10 odst. 1 specifikace výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

San Gimignano

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína nebo vín**

1. *„San Gimignano“ Rosso včetně vín označených výrazem Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity s fialovým tóny, která se s postupujícím zráním obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: vinná, jemná.

Chuť: suchá, harmonická, plná, přiměřeně třískovitá.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.; pro typ označený výrazem Riserva 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *„San Gimignano“ Sangiovese včetně vín označených výrazem Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity, po dlouhém zrání s granátovými odlesky.

Vůně: vinná, intenzivní a elegantní.

Chuť: suchá a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.; pro typ označený výrazem Riserva 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20,0

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *„San Gimignano“ Merlot včetně vín označených výrazem Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní rubínově červená, zráním se často mění na granátově červenou.

Vůně: vinná s tóny drobného ovoce.

Chuť: suchá, harmonická a plná.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.; pro typ označený výrazem Riserva 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *„San Gimignano“ Cabernet Sauvignon včetně vín označených výrazem Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní rubínově červená, po zrání s granátovými odlesky.

Vůně: intenzivní, charakteristická, kořenitá.

Chuť: suchá, plná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.; pro typ označený výrazem Riserva 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *„San Gimignano" Pinot Nero včetně vín označených výrazem Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená.

Vůně: intenzivní, vinná s možnými citrusovými tóny.

Chuť: suchá, plná, charakteristická.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.; pro typ označený výrazem Riserva 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 2,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *„San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice nebo Vin Santo Occhio di Pernice*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od světle růžové po intenzivní růžovou až oranžovou.

Vůně: jemná, hřejivá, charakteristická.

Chuť: jemná, kulatá, sametová.

Minimální celkový obsah alkoholu: 16,50 % obj., z čehož alespoň 14,50 % obj. představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt: 25,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 30,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *„San Gimignano“ Rosato*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová různé sytosti, zářivá.

Vůně: jemná, svěží, ovocná.

Chuť: suchá, svěží, harmonická, ovocná.

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. *„San Gimignano“ Vinsanto nebo Vin Santo*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní žlutá až zlatá.

Vůně: éterická, intenzivní, charakteristická.

Chuť: suchá až sladká, harmonická, sametová, dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu: 16,50 % obj., z čehož alespoň 14,50 % obj. představuje skutečný alkohol

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 30,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. *„San Gimignano" Syrah včetně vín označených výrazem Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rumělkově červená.

Vůně: charakteristická, elegantní, s tóny lesních plodů.

Chuť: suchá a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.; pro typ označený výrazem Riserva 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. San Gimignano – Vinifikace, zrání a plnění do lahví

Zvláštní enologický postup

Vinifikace, zrání a plnění do lahví, včetně sesychání hroznů, musí probíhat na správním území provincií Siena a Florencie.

Vína „San Gimignano" Rosso, „San Gimignano" Sangiovese, „San Gimignano" Cabernet Sauvignon, „San Gimignano" Merlot, „San Gimignano" Syrah a „San Gimignano" Pinot Nero mohou mít nárok na označení Riserva, pokud zrají nejméně 24 měsíců, z toho nejméně 7 měsíců v dřevěných sudech.

5.2 *Maximální výnosy:*

1. „San Gimignano" Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero

56 hektolitrů na hektar

2. „San Gimignano" Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero

8 000 kilogramů hroznů na hektar

3. „San Gimignano“ Vinsanto nebo Vin Santo a Vin Santo Occhio di Pernice nebo Vinsanto Occhio di Pernice

35 hektolitrů na hektar

4. „San Gimignano“ Vinsanto nebo Vin Santo a Vin Santo Occhio di Pernice nebo Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogramů hroznů na hektar

5. „San Gimignano“ Rosato

70 hektolitrů na hektar

6. „San Gimignano“ Rosato

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů vhodných k výrobě vín s kontrolovaným označením původu „San Gimignano“ se nachází v regionu Toskánsko, zejména v provincii Siena, a zahrnuje vhodnou půdu na celém správním území obce San Gimignano.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisier

Merlot N.

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano toscano B. – Procanico

8. **Popis souvislostí**

8.1 *A) Podrobné údaje o zeměpisné oblasti*

1) Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Celá oblast produkce leží v obci San Gimignano, která se nachází na severozápadě provincie Siena, v srdci Toskánska, v půli cesty mezi pobřežím Tyrhénského moře a hřebenem Apeninského poloostrova. Jedná se o kopcovitou oblast v nadmořské výšce 67 až 629 metrů; půdy jsou pliocenního původu, staré 6,8 až 1,8 milionu let.

Půdy využívané k produkci vína s označením původu San Gimignano, a to ve všech typech, se vytvořily na pliocenních mořských usazeninách a jsou tvořeny žlutými písky (tufy) a žlutými a šedými jíly, které jsou často rozvrstveny na kompaktnějších hlubokých jílech. Kromě toho se tyto půdy vyznačují významnou přítomností písku se skeletem a jílovitými břidlicemi, jejichž kombinace vytváří příznivé podmínky pro pronikání kořenů rostlin. Díky opakovanému obdělávání a střídání plodin, kterým byly po staletí vystaveny, obsahují většinou organické látky. Různá procentuální kombinace písku, jílu, organické hmoty a skeletu, která charakterizuje jednotlivé půdy, je z vinařsko-enologického hlediska rozhodujícím pedologickým prvkem pro vyniknutí lahodnosti a schopnosti zrání, což jsou vlastnosti, které spojují jednotlivé typy vín s označením původu San Gimignano.

Nadmořská výška vinic se pohybuje mezi 70 a 500 m n. m., přičemž sklon a expozice se liší v závislosti na svazích, na kterých se nacházejí.

Oblast se vyznačuje submediteránním podnebím s poměrně suchými léty, poměrně chladnými zimami a dešťovými srážkami soustředěnými do dvou období: pozdní podzim až začátek zimy a konec zimy až začátek jara.

Teploty jsou typické pro klimatickou oblast, do které patří. Průměrné roční srážky se pohybují kolem 700 mm, jsou rozloženy v průměru do 83 deštivých dnů s relativním minimem v létě a maximem na podzim. Oblast se celoročně vyznačuje dobrým prouděním větrů. Mlhy jsou vzácné.

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Zásadní význam mají lidské faktory spojené s oblastí produkce, které díky dlouholeté tradici přispěly k získání červených vín v oblasti San Gimignano: ve skutečnosti existence vinařství v oblasti San Gimignano sahá až do dob Etrusků, o čemž svědčí četné archeologické nálezy. Výroba a prodej vína po staletí představovaly

hlavní zemědělskou a hospodářskou činnost, a to nejen pokud jde o slavné víno Vernaccia di San Gimignano, ale také o vína červená, jejichž produkce dokonce vždy převyšovala produkci vína bílého.

Mezi středověkem a renesancí produkovaly vinice San Gimignano jak bílé víno, tak víno „vermiglio“, plné červené víno, které bylo již tehdy velmi ceněno.

Výroba vína Vinsanto v oblasti San Gimignano má také starobylou tradici: první zmínky pocházejí z roku 1348, kdy se františkánský mnich snažil utišit muka těch, kdo onemocněli morem, pomocí sladkého vína, které tak dostalo název „Vinsanto“.

Vinařské podniky v oblasti San Gimignano jsou obchodníkům s vínem odedávna známy pro kvalitu a charakter vyráběných červených vín. Ve 20. století se díky odhodlání vinařů a jejich výzkumnému duchu zrodila řada experimentů, které vedly k tomu, že se na kopcích San Gimignana začaly stabilně pěstovat mezinárodní červené moštové odrůdy, jako jsou merlot, cabernet, syrah a pinot noir, a rozšířily se tradiční vinařské techniky s použitím dřevěných nádob různých objemů.

Na základě této situace byla v roce 1996 vypracována první specifikace výrobku s cílem zajistit viditelnost a specifičnost červených vín a vína Vinsanto vyráběných v dané oblasti, a tím aktualizovat techniky vinifikace a zavést používání dalších červených moštových odrůd, které doplňují odrůdu Sangiovese. To vedlo k současné situaci popsané v platné specifikaci výrobku, která je výsledkem tradice a inovace a jejímž cílem je získávat stále kvalitnější vína.

Specifikace poskytuje velkou volnost při používání tradičních toskánských systémů vedení révy, ale vylučuje všechny formy vysokého vedení révy, protože jsou v kopcovitém prostředí neslučitelné se submediteránním podnebím.

Při výrobě vína se používají tradiční postupy zavedené v oblasti pro výrobu červených a růžových vín a vína Vinsanto, vhodně rozlišené podle typu.

8.2 *B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím*

Označení San Gimignano se vztahuje k šesti typům červeného vína (včetně vín označených výrazem Riserva), jednomu typu růžového vína a dvěma typům vína Vinsanto, které mají z analytického a organoleptického hlediska velmi jasné a charakteristické vlastnosti popsané v článku 6 specifikace umožňující jeho jasnou identifikaci spojenou se zeměpisným prostředím.

Zejména barva: pokud jde o červená vína, rubínově červená různé intenzity, která se s postupujícím zráním může měnit na granátově červenou; pokud jde o růžové víno, růžová barva různé sytosti, v případě typu San Gimignano Vinsanto od intenzivní žluté po zlatou a v případě typu „San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice od světle růžové po intenzivní růžovou až oranžovou. Ve vůni se vyznačují jemnými, intenzivními a odrůdovými aromaty v závislosti na typu. Chuť všech vín je suchá a harmonická a v případě typu Vinsanto jemná a sametová.

8.3 *C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)*

Směsi používané jak pro výrobu červeného vína, tak pro výrobu vína Vinsanto a techniky vinifikace byly v průběhu času stejné jako směsi a techniky používané na většině toskánských kopců.

Zvláštní půdní a klimatické prostředí San Gimignana však umožňuje produkci hroznů s jinými specifikacemi než v sousedních oblastech, se zvláštními vlastnostmi, jako jsou fenolová složka u červených vín a lahodnost, které se pak přenášejí do vín a činí je jedinečnými a rozpoznatelnými v rámci panoramatu toskánských vín. Různá procentuální kombinace písku, jílu, organické hmoty a skeletu, která charakterizuje jednotlivé půdy, je z vinařsko-enologického hlediska rozhodujícím pedologickým prvkem pro vyniknutí lahodnosti a schopnosti zrání, což jsou vlastnosti, které spojují jednotlivé typy vín s označením původu San Gimignano.

Vinařské podniky v oblasti San Gimignano jsou obchodníkům s vínem odedávna známy pro kvalitu a charakter vyráběných červených vín, která se neustále vyvíjejí, a to tak, že ve 20. století se díky výzkumnému duchu vinařů zrodila řada experimentů, které vedly k tomu, že se na kopcích San Gimignana začaly stabilně pěstovat mezinárodní červené moštové odrůdy, jako jsou merlot, cabernet, syrah a pinot noir, a rozšířily se tradiční vinařské techniky s použitím dřevěných nádob různých objemů.

Na základě této situace byla v roce 1996 vypracována první specifikace výrobku s cílem zajistit viditelnost a specifičnost červených vín a vína Vin Santo vyráběných v dané oblasti, a tím aktualizovat techniky vinifikace a zavést používání dalších červených moštových odrůd, které doplňují odrůdu Sangiovese. To vedlo k současné situaci popsané v platné specifikaci výrobku, která je výsledkem tradice a inovace a jejímž cílem je získávat stále kvalitnější a uznávanější vína.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Povinnost uvádět na etiketě zeměpisný výraz „Toscana“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketě musí být povinně uveden zeměpisný výraz „Toscana“.

Označení „San Gimignano“ na etiketě musí vždy obsahovat následující text v plném znění a v níže uvedeném pořadí:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (nebo zkratka DOC)

Typ (případně výraz Riserva)

Toscana

Výraz „Toscana“ musí být uveden písmem stejného typu, stylu, odstupu, odstínu a stejné kolorimetrické intenzity jako text „San Gimignano“. Kromě toho výraz „Toscana“ musí být uveden stejnými velkými a/nebo malými písmeny, jako jsou písmena použitá pro text „San Gimignano“ a na jednotném pozadí pro všechna označení uvedená v předchozím odstavci a musí být uveden písmem, jehož výška nepřevyšuje 2/3 výšky použité pro text „San Gimignano“.

Povinností stanovenou v tomto odstavci není dotčeno nakládání s etiketami pro balení šarží produktu pocházejících ze sklizně roku 2024 a předchozích, které neuvádějí výraz „Toscana“ a které jsou v držení dotčených podniků ke dni, kdy vstupuje v platnost nařízení, kterým se schvaluje změna této specifikace, a které mohou být používány až do vyčerpání zásob.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22156