C/2025/1144

19.2.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1144)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»San Gimignano«

PDO-IT-A1464-AM02

Meddelelsesdato: 20.11.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Sletning af bilag 1 og henvisninger hertil**

Beskrivelse:

Bilag 1 til produktspecifikationen vedrørende listen over sorter, der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, er slettet, og det samme gælder henvisningen hertil i specifikationen.

Begrundelse:

Da kombinationen af druesorter allerede henviser til de yderligere druesorter, der er opført på listen over Toscana-regionen, blev det anset for at være at foretrække at slette listen i bilag 1 for at undgå løbende ajourføring af listen.

Denne ændring vedrører bilag 1 og den nuværende produktspecifikations artikel 2, stk. 2.

2. **Ajourføring af lovgivningen**

Beskrivelse:

Nogle lovgivningsmæssige henvisninger er blevet ajourført eller erstattet med en generel henvisning til gældende lovgivning.

Begrundelse:

Opdatering af sektorlovgivning.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, og artikel 7, stk. 4 (tidligere artikel 7, stk. 3), i produktspecifikationen.

3. **Sletning af afsnittet vedrørende anvendelsen af udtrykket »Riserva«**

Beskrivelse:

Det afsnit, der præciserer retten til at anvende udtrykket »Riserva«, er blevet slettet.

Begrundelse:

Afsnittet tilførte ikke noget væsentligt til teksten.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 8, som er blevet helt slettet.

4. **Indførelse af udtrykket »tør« i egenskaberne ved indtagelse**

Beskrivelse:

Betegnelsen »tør« er blevet tilføjet til beskrivelsen af smagen af alle vintyper med betegnelsen »San Gimignano«, hvor den i øjeblikket mangler. Angivelsen af restsukkerindholdet er derfor blevet slettet.

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

Begrundelse:

Teksten er blevet ændret for at tilpasse den og bringe den i overensstemmelse med gældende relevant national lovgivning og EU-lovgivning.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 6 og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

5. **Ændring af egenskaberne ved indtagelse for »San Gimignano« Vin Santo:**

Beskrivelse:

Egenskaberne ved indtagelse af »San Gimignano« Vin Santo er blevet ændret, idet udtrykket »tung« er blevet erstattet af udtrykket »intens« og udtrykket »mellemsød« er blevet erstattet af udtrykket »sød«. Desuden er værdien for minimumsindholdet af sukkerfrit ekstrakt blevet hævet fra 21,0 til 23,0 g/l, og det maksimale indhold af flygtig syre udtrykkes i meq/l i stedet for g/l.

Begrundelse:

Ændringen blev nødvendig for at anvende mere sammenhængende udtryk og ajourføre beskrivelserne og værdierne.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 6 og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

6. **Ændring af egenskaberne ved indtagelse for »San Gimignano« Vin Santo Occhio di Pernice:**

Beskrivelse:

Egenskaberne ved indtagelse af »San Gimignano« Vin Santo Occhio di Pernice er blevet ændret, således at det maksimale indhold af flygtig syre udtrykkes i meq/l i stedet for g/l.

Begrundelse:

Ændringen blev nødvendig for at opdatere beskrivelserne og værdierne.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 6 og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

7. **Inkludering af den obligatoriske geografiske betegnelse »Toscana« på etiketten**

Beskrivelse:

Kravet om at medtage den geografiske betegnelse »Toscana« på etiketten er blevet tilføjet, og de relevante specifikationer for anvendelsen af betegnelsen er blevet defineret.

Begrundelse:

Ændringen er indført for at gøre det muligt bedre at identificere vinene med betegnelsen med produktionsområdet og styrke betegnelsen, da »Toscana« er et af de vigtigste og mest anerkendte navne i verden, men også for kollektivt at fremme toscanske vine på udenlandske markeder.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen med indsættelse af stk. 7.2, og afsnittet om »Andre betingelser« i enhedsdokumentet.

8. **Opdatering af sammenhængen med det geografiske miljø**

Beskrivelse:

Artiklen om tilknytningen til det geografiske område er blevet opdateret og integreret med bemærkningerne til ændringerne af egenskaberne ved indtagelse for »San Gimignano« »Vin Santo Occhio di Pernice«.

Begrundelse:

Artiklen skulle ændres som følge af ajourføringen af egenskaberne ved indtagelse for »San Gimignano« »Vin Santo Occhio di Pernice«. Det blev også anset for nødvendigt at omskrive afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet for at bringe det i overensstemmelse med produktspecifikationen. Omskrivningen vedrører derfor kun tekstens form.

Denne ændring berører artikel 9 i produktspecifikationen og afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

9. **Ændring af kontrolorganets adresse**

Beskrivelse:

Kontrolorganets adresse er blevet ajourført.

Begrundelse:

Adresseændring.

Denne ændring vedrører den nuværende produktspecifikations artikel 10, stk. 1.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

San Gimignano

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene:**

1. *»San Gimignano« Rosso og »San Gimignano« Rosso Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet, med violet skær hen imod granatrød med alderen.

Duft: vinøs og delikat.

Smag: tør, harmonisk, fyldig, behageligt tannisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %; 12,50 % vol. for »Riserva«-typen.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *»San Gimignano« Sangiovese og »San Gimignano« Sangiovese Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet, med granatrøde nuancer efter længere tids lagring.

Duft: vinøs, intens og elegant.

Smag: tør og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %; 12,50 % vol. for »Riserva«-typen.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20,0

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

3. *»San Gimignano« Merlot og »San Gimignano« Merlot Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens rubinrød i retning af granatrød med alderen.

Duft: vinøs, med antydninger af små frugter.

Smag: tør, harmonisk og fyldig.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %; 12,50 % vol. for »Riserva«-typen.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4. *»San Gimignano« Cabernet Sauvignon og »San Gimignano« Cabernet Sauvignon Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens rubinrød med granatrøde antydninger efter lagring.

Duft: intens, karakteristisk, krydret.

Smag: tør, fyldig og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %; 12,50 % vol. for »Riserva«-typen.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. *»San Gimignano« Pinot Nero og »San Gimignano« Pinot Nero Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød.

Duft: intens, vinøs, med mulige antydninger af citrusfrugter.

Smag: tør, fyldig, karakteristisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %; 12,50 % vol. for »Riserva«-typen.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 2,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

6. *»San Gimignano« Vinsanto Occhio di Pernice eller Vin Santo Occhio di Pernice*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fra lys til intens rosa og op til orange.

Duft: delikat, fin, karakteristisk.

Smag: blød, rund, glat.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16,50 %, med et virkeligt alkoholindhold på mindst 14,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 30,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

7. *»San Gimignano« Rosato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød af varierende intensitet, lys.

Duft: delikat, frisk, frugtagtig.

Smag: tør, frisk, harmonisk og frugtagtig.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %;

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

8. *»San Gimignano« Vinsanto eller Vin Santo*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lys til gyldengul.

Duft: æterisk, intens og karakteristisk.

Smag: tør til sød, harmonisk, fløjlsblød, langvarig.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16,50 %, heraf et faktisk indhold på mindst 14,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 30,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

9. *»San Gimignano« Syrah og »San Gimignano« Syrah Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: cinnoberrød.

Duft: karakteristisk, elegant, med noter af røde bær.

Smag: tør og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %; 12,50 % vol. for »Riserva«-typen.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. »San Gimignano« – vinfremstilling, lagring, modning og aftapning

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Vinfremstilling, lagring og aftapning, herunder tørring af druerne, skal finde sted inden for de administrative grænser for provinserne Siena og Firenze.

Typerne »San Gimignano« Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah og Pinot Nero kan benævnes »Riserva«, hvis de har været lagret i mindst 24 måneder, hvoraf 7 måneder skal være på træfade.

5.2. *Maksimale udbytter:*

1. »San Gimignano« Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah og Pinot Nero

56 hektoliter pr. hektar.

2. »San Gimignano« Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah og Pinot Nero

8 000 kg druer pr. hektar

3. »San Gimignano« Vinsanto eller Vin Santo og Vin Santo Occhio di Pernice eller Vinsanto Occhio di Pernice

35 hektoliter pr. hektar.

4. »San Gimignano« Vinsanto eller Vin Santo og Vin Santo Occhio di Pernice eller Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kg druer pr. hektar

5. »San Gimignano« Rosato

70 hektoliter pr. hektar

6. »San Gimignano« Rosato

10 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Området for dyrkning af druer, der er egnede til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »San Gimignano«, ligger i regionen Toscana og navnlig i provinsen Siena. Det omfatter vindyrkningsarealer af høj kvalitet i hele kommunen San Gimignano.

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *A) Oplysninger om det geografiske område*

1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Produktionsområdet henhører udelukkende under kommunen San Gimignano, der ligger i den nordvestlige del af provinsen Siena i hjertet af Toscana, halvvejs mellem den tyrrhenske kyst og den apenninske højderyg. Det er et kuperet område med højder fra 67 til 629 m over havets overflade. Jordbunden er af pliocæn oprindelse og kan dateres tilbage til for 6,8 til 1,8 millioner år siden.

Det areal, der anvendes til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »San Gimignano«, er dannet på de pliocæne havaflejringer og består af gult sand (tufa) og gult og gråt ler, som igen ofte er lagdelt på tættere og mere dybtliggende ler. Desuden er arealet kendetegnet ved tilstedeværelsen af sand indeholdende sten og lerholdig skifer, en kombination, der skaber gunstige betingelser for indtrængning af planterødder. Det indeholder generelt organisk materiale på grund af gentagen jordbearbejdning og dyrkning af afgrøder gennem århundrederne. De forskellige kombinerede andele af sand, ler, organisk materiale og sten, der kendetegner de enkelte jordtyper, er en vigtig faktor, der er afgørende for druernes og vinenes egenskaber og forbedrer vinenes krop og lagringskapacitet, som er fælles for de forskellige typer vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »San Gimignano«.

Vinmarkerne ligger i højder på mellem 70 og 500 m over havets overflade, med varierende hældninger og eksponeringer afhængigt af den bjergskråning, hvor de er beliggende.

Området har et submediterrant klima med forholdsvis tørre somre, temmelig kolde vintre og nedbør koncentreret i to perioder: sent efterår-tidlig vinter og sen vinter-tidligt forår.

Temperaturerne er typiske for klimaet i området. Den gennemsnitlige årlige nedbør er ca. 700 mm, fordelt på gennemsnitligt 83 regnfulde dage, og nedbøren falder med et relativt minimum om sommeren og et maksimum om efteråret. Området er godt ventileret hele året rundt. Tåge ses sjældent.

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

De menneskelige faktorer, der er knyttet til vindyrkningsområdet, er af stor betydning, hvor befolkningen har en lang tradition for at fremstille »San Gimignano«-rødvine. Der er rigelige arkæologiske beviser for vindyrkning i San Gimignano-området, som går tilbage til etruskisk tid. I århundreder har produktion og salg af vin været den vigtigste landbrugsmæssige og økonomiske aktivitet, ikke kun for den berømte »Vernaccia di San Gimignano«, men for rødvine generelt.

Faktisk har produktionen af rødvine altid været større end produktionen af hvidvine.

Mellem middelalderen og renæssancen producerede vinstokkene i San Gimignano både hvidvine og »vermiglio«, en fyldig rødvin, som allerede var højt vurderet på det tidspunkt.

Traditionen med at fremstille »vinsanto« i San Gimignano er også ældgammel: Det første bevis på dette stammer fra 1348, hvor en franciskanermunk forsøgte at lindre smerter forårsaget af sygdomme og pest med en sød vin, der således blev kendt som »Vinsanto« [»hellig vin«].

Vinmarkerne i San Gimignano er altid blevet rost af vinkøbere på grund af kvaliteten og karakteren af de rødvine, der produceres der. I løbet af det 20. århundrede førte vinavlernes indsats og forskertrang til en række forsøg, der stabiliserede dyrkningen på de lokale bjergskråninger af internationale rødvinsdruer såsom Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah og Pinot Noir. De forbedrede også de traditionelle vinfremstillingsteknikker ved at anvende trætønder i forskellige størrelser.

Med dette for øje blev der i 1996 udarbejdet en første produktionsspecifikation med henblik på at gøre de rødvine og »vinsanto«-vine, der produceres i området, mere synlige og tydelige ved at ajourføre vindyrkningsteknikkerne og indføre andre rødvinsdruer som supplement til Sangiovese-vinstokken, hvilket resulterede i den nuværende situation, der er beskrevet i den gældende specifikation, hvor målet er at fremstille vine af højeste kvalitet gennem en kombination af tradition og innovation.

Specifikationen giver mulighed for en masse frihed i brugen af traditionelle toscanske vækstsystemer, men udelukker alle højdebeskæringssystemer, fordi de er uforenelige med et bjergskråningsmiljø i et submediterransk klima.

Vinfremstillingsmetoderne er dem, der traditionelt er opbygget i området til fremstilling af rød-, rosé- og »vinsanto«-vine, og som er passende differentieret efter type.

8.2. *B) Oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Betegnelsen »San Gimignano« består af seks typer rødvin (også i form af »Riserva«), en type rosévin og to typer »vinsanto«-vin. Ud fra et analytisk synspunkt har disse vine meget klare og specifikke egenskaber, der er beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen, og som gør det muligt at knytte hver af dem tydeligt til det geografiske miljø.

Især deres farve: rødvine: rubinrød af større eller mindre intensitet, som med alderen udvikler sig henimod granatrød rosévine: lyserød af varierende intensitet »San Gimignano« Vinsanto: lys til gyldengul, »San Gimignano« Vinsanto Occhio di Pernice: fra lys til klar rosa, og op til orange. Med hensyn til aroma har vinene delikate, intense og sortsprægede aromaer afhængigt af typen. Alle vinene har en tør og harmonisk smag, og »vinsanto«-typen er blød og fløjlsagtig.

8.3. *C) En beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis litra A) og B).*

De drueblandinger, der anvendes til fremstilling af både rødvine og »vinsanto«-vine, samt vinfremstillingsteknikkerne, har længe været de samme som dem, der anvendes på størstedelen af de toscanske bakker.

Det særlige pedoklimatiske miljø i San Gimignano gør det dog muligt at dyrke druer med andre specifikke kvaliteter end dem, der dyrkes i de omkringliggende områder, såsom fenoliske komponenter til rødvinene og fylde, som overføres til vinene, hvilket gør dem unikke og genkendelige inden for spektret af toscanske vine. De forskellige kombinerede andele af sand, ler, organisk materiale og sten, der kendetegner de enkelte jordtyper, er en vigtig faktor, der er afgørende for druernes og vinenes egenskaber og forbedrer vinenes krop og lagringskapacitet, som er fælles for de forskellige typer vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »San Gimignano«.

Vinmarkerne i San Gimignano er altid blevet rost af vinkøbere på grund af kvaliteten og karakteren af de vine, der produceres der. Disse har udviklet sig yderligere, og i løbet af det 20. århundrede førte vinavlernes forskertrang til en række forsøg, der stabiliserede dyrkningen på de lokale bjergskråninger af internationale rødvinsdruer såsom Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah og Pinot Noir. De forbedrede også de traditionelle vinfremstillingsteknikker ved at anvende trætønder i forskellige størrelser.

Med dette for øje blev der i 1996 udarbejdet en første produktionsspecifikation med henblik på at gøre de rødvine og »vinsanto«-vine, der produceres i området, mere synlige og tydelige ved at ajourføre vindyrkningsteknikkerne og indføre andre rødvinsdruer som supplement til Sangiovese-vinstokken. Resultatet er den nuværende situation, der er beskrevet i den nuværende produktspecifikation, hvor målet er gennem en kombination af tradition og innovation at producere vine af høj kvalitet, som er genkendelige blandt vinene fra Toscana.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Forpligtelse til at anføre den geografiske betegnelse »Toscana« på etiketten

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den geografiske betegnelse »Toscana« skal fremgå af etiketten.

Mærkningen af betegnelsen »San Gimignano« skal altid indeholde følgende ordlyd i fuld længde og i følgende rækkefølge:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (eller forkortelsen DOC)

Type (ved anvendelse af betegnelsen »Riserva«, hvis dette er tilladt)

Toscana

Betegnelsen »Toscana« skal anføres med bogstaver af samme skrifttype, typografi, afstand, nuance og kolorimetriske intensitet som dem, der anvendes for ordene »San Gimignano«. Desuden skal udtrykket »Toscana« anføres med ensartede store og/eller små bogstaver i forhold til dem, der anvendes for ordene »San Gimignano«, og på en ensartet baggrund for hele sekvensen af angivelser, der er anført i foregående afsnit, og bogstaverne må ikke være større end 2/3 af den størrelse, der anvendes for ordene »San Gimignano«.

Forpligtelsen i dette stykke berører ikke bortskaffelsen af etiketter til emballering af partier af produkter fra 2024-høsten og tidligere høstår, som ikke bærer betegnelsen »Toscana«, og som de pågældende virksomheder var i besiddelse af på datoen for ikrafttrædelsen af dekretet om godkendelse af ændringen af denne produktspecifikation, og som kan anvendes, indtil lagrene er opbrugt.

Link til produktspecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22281