C/2025/1144

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/2025/1144)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«San Gimignano»

PDO-IT-A1464-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 20.11.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **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 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. **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 1 και το άρθρο 7 παράγραφος 4 (προηγουμένως άρθρο 7 παράγραφος 3) των προδιαγραφών προϊόντος.

3. **Απαλοιφή της παραγράφου σχετικά με τη χρήση της ένδειξης «Riserva»**

Περιγραφή:

Η παράγραφος που προσδιορίζει το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Riserva» απαλείφεται.

Αιτιολόγηση:

Θεωρήθηκε ότι η εν λόγω παράγραφος δεν προσθέτει τίποτα στο κείμενο.

Η τροποποίηση αφορά την παράγραφο 8 του άρθρου 5, η οποία απαλείφεται πλήρως.

4. **Εισαγωγή της ένδειξης «secco» (ξηρός) στα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση**

Περιγραφή:

Η ένδειξη «secco» (ξηρός) προστίθεται στην περιγραφή της γεύσης όλων των τύπων οίνου που φέρουν την ονομασία «San Gimignano» από την οποία λείπει επί του παρόντος· ως εκ τούτου, διαγράφεται η ένδειξη της περιεκτικότητας σε υπολειμματικά σάκχαρα.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Το κείμενο τροποποιείται ώστε να προσαρμοστεί και να ευθυγραμμιστεί με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

5. **Τροποποίηση των χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση για το «San Gimignano» Vin Santo:**

Περιγραφή:

Τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση του προϊόντος «San Gimignano» Vin Santo τροποποιούνται υπό την έννοια ότι η ένδειξη «carico» (ώριμος) αντικαθίσταται από την ένδειξη «intenso» (έντονος) και η ένδειξη «amabile» (ημίγλυκος) από την ένδειξη «dolce» (γλυκός). Επιπλέον, η τιμή για το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα αυξάνεται από 21,0 σε 23,0 g/l και η μέγιστη πτητική οξύτητα εκφράζεται σε meq/l αντί σε g/l.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση κατέστη αναγκαία προκειμένου να χρησιμοποιηθούν πιο συνεκτικές ενδείξεις και να επικαιροποιηθούν οι περιγραφές και οι τιμές.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

6. **Τροποποίηση των χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση για το «San Gimignano» Vin Santo Occhio di Pernice:**

Περιγραφή:

Τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση του «San Gimignano» Vin Santo Occhio di Pernice τροποποιούνται υπό την έννοια ότι η μέγιστη πτητική οξύτητα εκφράζεται σε meq/l αντί σε g/l.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση κατέστη αναγκαία προκειμένου να επικαιροποιηθούν οι περιγραφές και οι τιμές.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

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

Περιγραφή:

Προστίθεται η απαίτηση να περιλαμβάνεται η γεωγραφική ένδειξη «Toscana» στην ετικέτα και ορίζονται οι σχετικές προδιαγραφές για τη χρήση της.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση εισάγεται προκειμένου να καταστεί δυνατός ο καλύτερος προσδιορισμός των οίνων της ονομασίας με την περιοχή παραγωγής, καθώς και 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 τη γεωγραφική περιοχή επικαιροποιείται και ενσωματώνεται στις σημειώσεις σχετικά με τις τροποποιήσεις των χαρακτηριστικών κατανάλωσης του «San Gimignano» «Vin Santo Occhio di Pernice».

Αιτιολόγηση:

Το άρθρο έπρεπε να τροποποιηθεί λόγω της επικαιροποίησης των χαρακτηριστικών κατανάλωσης του «San Gimignano» «Vin Santo Occhio di Pernice». Κρίθηκε επίσης αναγκαίο να αναδιατυπωθεί η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου, ώστε να ευθυγραμμιστεί με τις προδιαγραφές προϊόντος. Ως εκ τούτου, η αναδιατύπωση αφορά μόνο τη μορφή του κειμένου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

9. **Αλλαγή της διεύθυνσης του οργανισμού ελέγχου**

Περιγραφή:

Επικαιροποιείται η διεύθυνση του οργανισμού ελέγχου.

Αιτιολόγηση:

Αλλαγή διεύθυνσης.

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

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:**

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, με ιώδεις ανταύγειες, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: οινώδες, λεπτό.

Γεύση: ξηρή, αρμονική, με γεμάτο σώμα, ευχάριστα τανική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %· 12,50 % vol. για τον τύπο «Riserva».

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,0 g/l.

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): 20,00

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

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, με αποχρώσεις γρανάτη μετά από μεγαλύτερη παλαίωση.

Άρωμα: οινώδες, έντονο και κομψό.

Γεύση: ξηρή και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %· 12,50 % vol. για τον τύπο «Riserva».

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l.

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): 20,0

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

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: οινώδες, με νότες μικρών καρπών.

Γεύση: ξηρή, αρμονική και γεμάτη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %· 12,50 % vol. για τον τύπο «Riserva».

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 g/l.

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): 20,00

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

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο ρουμπινί, με νότες γρανάτη μετά την παλαίωση.

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό, πικάντικο.

Γεύση: ξηρή, γεμάτη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %· 12,50 % vol. για τον τύπο «Riserva».

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 g/l.

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): 20,00

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

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί.

Άρωμα: έντονο, οινώδες, με πιθανές νότες εσπεριδοειδών.

Γεύση: ξηρή, γεμάτη, χαρακτηριστική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %· 12,50 % vol. για τον τύπο «Riserva».

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,0 g/l.

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): 2,00

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

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από ανοιχτό έως έντονο ρόδινο, έως πορτοκαλί.

Άρωμα: ανάλαφρο, λεπτό, χαρακτηριστικό.

Γεύση: ήπια, στρογγυλή, απαλή.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16,50 %, συμπεριλαμβανομένου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 14,50 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,0 g/l.

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: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30,00

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

7. *«San Gimignano» Rosato*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης, λαμπερό.

Άρωμα: λεπτό, δροσερό, φρουτώδες.

Γεύση: ξηρή, δροσερή, αρμονική, φρουτώδης.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

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): —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο.

Άρωμα: αιθέριο, έντονο, χαρακτηριστικό.

Γεύση: ξηρή έως γλυκιά, αρμονική, βελούδινη, με διάρκεια.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16,50 %, συμπεριλαμβανομένου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 14,50 % κατ' όγκο.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 g/l.

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: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30,00

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

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο κόκκινο.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, κομψό, με νότες κόκκινων μούρων.

Γεύση: ξηρή και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %· 12,50 % vol. για τον τύπο «Riserva».

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l.

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): 20,00

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

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. «San Gimignano» — Οινοποίηση, παλαίωση, εκλέπτυνση και εμφιάλωση

Ειδική οινολογική πρακτική

Η οινοποίηση, η παλαίωση και η εμφιάλωση, συμπεριλαμβανομένης της ξήρανσης των σταφυλιών, πρέπει να εκτελούνται εντός των διοικητικών ορίων των επαρχιών της Σιένας και της Φλωρεντίας.

Οι τύποι «San Gimignano» Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Pinot Nero μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Riserva» εάν έχουν παλαιωθεί για τουλάχιστον 24 μήνες, από τους οποίους οι 7 μήνες πρέπει να είναι σε ξύλινα βαρέλια.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις:*

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

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.

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

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. «San Gimignano» Vinsanto ή Vin Santo και Vin Santo Occhio di Pernice ή Vinsanto Occhio di Pernice

35 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.

4. «San Gimignano» Vinsanto ή Vin Santo και Vin Santo Occhio di Pernice ή Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. «San Gimignano» Rosato

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. «San Gimignano» Rosato

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή καλλιέργειας των σταφυλιών που είναι κατάλληλα για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ «San Gimignano» βρίσκεται εντός της περιφέρειας της Τοσκάνης και ιδίως στην επαρχία της Σιένας. Περιλαμβάνει την αμπελουργική έκταση υψηλής ποιότητας του συνόλου του δήμου San Gimignano.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **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.

Οι εκτάσεις που προορίζονται για την παραγωγή των οίνων «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 και την ικανότητα παλαίωσής τους, χαρακτηριστικά που είναι κοινά στους διάφορους τύπους του οίνου ΠΟΠ «San Gimignano».

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, όπου υπάρχει μακρόχρονη παράδοση στην παραγωγή οίνων «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 ήταν η κύρια γεωργική και οικονομική δραστηριότητα, όχι μόνο του φημισμένου «Vernaccia di San Gimignano», αλλά και των ερυθρών οίνων εν γένει.

Πράγματι, η παραγωγή ερυθρών οίνων ήταν ανέκαθεν μεγαλύτερη από εκείνη των λευκών.

Μεταξύ του Μεσαίωνα και της Αναγέννησης, τα αμπέλια του San Gimignano παρήγαγαν τόσο λευκούς οίνους όσο και οίνους «Vermiglio», ερυθρούς οίνους με γεμάτο σώμα, που την εποχή εκείνη ήταν ήδη περιζήτητοι.

Η παράδοση παραγωγής του «vinsanto» στο San Gimignano χρονολογείται επίσης πολλούς αιώνες πριν: τα πρώτα αποδεικτικά στοιχεία χρονολογούνται από το 1348, όταν ένας Φραγκισκανός μοναχός θέλησε να ανακουφίσει τον πόνο των ασθενών της πανώλης με έναν γλυκό οίνο, ο οποίος έγινε γνωστός ως «Vinsanto» [«ιερός οίνος»].

Οι αμπελώνες του San Gimignano έχαιραν ανέκαθεν ιδιαίτερης εκτίμησης από τους αγοραστές οίνου χάρη στην ποιότητα και τον χαρακτήρα των ερυθρών οίνων που παράγονταν εκεί. Κατά τη διάρκεια του 20ου αιώνα οι προσπάθειες και το ερευνητικό πνεύμα των αμπελουργών οδήγησαν σε μια σειρά πειραμάτων, που εδραίωσαν την καλλιέργεια στις λοφοπλαγιές της περιοχής ερυθρών ποικιλιών αμπέλου διεθνούς εμβέλειας, όπως Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah και Pinot Noir· βελτιώθηκαν επίσης οι παραδοσιακές τεχνικές οινοποίησης με τη χρήση ξύλινων βαρελιών διαφόρων μεγεθών.

Στο πλαίσιο αυτό, το 1996 καταρτίστηκαν οι αρχικές προδιαγραφές παραγωγής με στόχο την αναγνώριση και την καταξίωση των ερυθρών οίνων και των οίνων «vinsanto» που παράγονται στην περιοχή, με την επικαιροποίηση των αμπελουργικών τεχνικών και την εισαγωγή άλλων ερυθρών αμπέλων για τη συμπλήρωση της αμπέλου ποικιλίας Sangiovese, με αποτέλεσμα την παρούσα κατάσταση που περιγράφεται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος, σύμφωνα με τις οποίες στόχος είναι η παραγωγή οίνων υψηλότερης ποιότητας μέσω ενός συνδυασμού παράδοσης και καινοτομίας.

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 ερυθρών και ερυθρωπών οίνων και οίνων «vinsanto», με κατάλληλη διαφοροποίηση ανά τύπο.

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

Η ονομασία «San Gimignano» περιλαμβάνει έξι τύπους ερυθρού οίνου (μεταξύ άλλων τον τύπο «Riserva»), έναν τύπο ερυθρωπού οίνου και δύο τύπους οίνου «vinsanto». Από αναλυτική άποψη, οι εν λόγω οίνοι έχουν πολύ σαφή και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, που περιγράφονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, τα οποία καθιστούν δυνατή τη σαφή σύνδεση καθενός από αυτούς με το γεωγραφικό περιβάλλον.

Ειδικότερα, το χρώμα τους: ερυθροί οίνοι: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης, που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη· ερυθρωποί οίνοι: ρόδινο ποικίλης έντασης. «San Gimignano» Vinsanto: λαμπερό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο· «San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice: από ανοιχτό έως λαμπερό ρόδινο, έως πορτοκαλί. Όσον αφορά το άρωμα, οι οίνοι έχουν λεπτά, έντονα και ποικιλιακά αρώματα ανάλογα με τον τύπο. Όλοι οι οίνοι έχουν ξηρή και αρμονική γεύση, ενώ ο τύπος «vinsanto» είναι απαλός και βελούδινος.

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

Τα μείγματα σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τόσο των ερυθρών οίνων όσο και των οίνων «vinsanto», είναι εδώ και καιρό τα ίδια με εκείνα που χρησιμοποιούνται στους περισσότερους λόφους της Τοσκάνης. Το ίδιο ισχύει και για τις τεχνικές οινοποίησης.

Ωστόσο, το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον του San Gimignano καθιστά δυνατή την καλλιέργεια σταφυλιών με διαφορετικά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά από εκείνα που καλλιεργούνται σε γειτονικές περιοχές, όπως τα φαινολικά συστατικά για τους ερυθρούς οίνους και το σώμα, τα οποία μεταφέρονται στους οίνους, γεγονός που τους καθιστά μοναδικούς και αναγνωρίσιμους εντός του εύρους των οίνων της Τοσκάνης. 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 και την ικανότητα παλαίωσής τους, χαρακτηριστικά που είναι κοινά στους διάφορους τύπους του οίνου ΠΟΠ «San Gimignano».

Οι αμπελώνες του San Gimignano έχαιραν ανέκαθεν ιδιαίτερης εκτίμησης από τους αγοραστές οίνου χάρη στην ποιότητα και τον χαρακτήρα των οίνων που παράγονται εκεί. Η αμπελουργία στους αμπελώνες αυτούς παρουσίασε μεγάλη εξέλιξη, ενώ κατά τη διάρκεια του 20ου αιώνα το ερευνητικό πνεύμα των αμπελουργών οδήγησε σε μια σειρά πειραμάτων, που εδραίωσαν την καλλιέργεια στις λοφοπλαγιές της περιοχής ερυθρών ποικιλιών αμπέλου διεθνούς εμβέλειας, όπως Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah και Pinot Noir· βελτιώθηκαν επίσης οι παραδοσιακές τεχνικές οινοποίησης με τη χρήση ξύλινων βαρελιών διαφόρων μεγεθών.

Στο πλαίσιο αυτό, το 1996 καταρτίστηκαν οι αρχικές προδιαγραφές παραγωγής με στόχο την αναγνώριση και την καταξίωση των ερυθρών οίνων και των οίνων «vinsanto» που παράγονται στην περιοχή, με την επικαιροποίηση των αμπελουργικών τεχνικών και την εισαγωγή άλλων ερυθρών αμπέλων για τη συμπλήρωση της ποικιλίας αμπέλου Sangiovese. Με τον τρόπο αυτό φτάνουμε στη σημερινή κατάσταση που περιγράφεται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος, όπου στόχος είναι η παραγωγή, μέσω ενός συνδυασμού παράδοσης και καινοτομίας, οίνων υψηλής ποιότητας που είναι αναγνωρίσιμοι μεταξύ των οίνων από την Τοσκάνη.

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 «San Gimignano» πρέπει πάντοτε να περιλαμβάνει το σύνολο της παρακάτω διατύπωσης με την ακόλουθη σειρά:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (ή το αρκτικόλεξο DOC)

Τύπος (με τη χρήση της ένδειξης «Riserva», εάν επιτρέπεται)

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 «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 «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 «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/22281