C/2025/1144

19.2.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1144)

Käesolev teatis avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„San Gimignano“

PDO-IT-A1464-AM02

Teate esitamise kuupäev: 20.11.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **1. lisa ja selle viidete väljajätmine**

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi 1. lisa Toscana maakonnas viljelemiseks sobivate viinamarjasortide loetelu kohta on välja jäetud, mistõttu on tootespetsifikaadist välja jäetud ka viide lisale.

Põhjendus

Kuna juba viinamarjasortide kombinatsioonis viidatakse Toscana maakonna loetellu kantud täiendavatele viinamarjasortidele, eelistati 1. lisas esitatud loetelu välja jätta, et vältida vajadust seda pidevalt ajakohastada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi 1. lisa ja artikli 2 lõiget 2.

2. **Regulatiivsed uuendused**

Kirjeldus

Mõningaid viiteid õigusaktidele on ajakohastatud või on need asendatud üldise viitega kohaldatavale õigusele.

Põhjendus

Valdkondlike õigusaktide ajakohastamine.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja artikli 7 lõiget 4 (endine artikli 7 lõige 3).

3. **Tähise „Riserva“ kasutamist käsitleva lõigu väljajätmine**

Kirjeldus

Välja on jäetud tähise „Riserva“ kasutamise õigust käsitlev lõik.

Põhjendus

Seda lõiku peetakse üleliigseks.

Muudatus puudutab artikli 5 lõiget 8, mis kustutatakse täielikult.

4. **Mõiste „kuiv“ lisamine tarbimisomadustele**

Kirjeldus

Mõiste „kuiv“ on lisatud päritolunimetuse „San Gimignano“ iga veinitüübi maitse kirjeldusele, milles seda praegu ei esine, ning seetõttu on eemaldatud märge jääksuhkrusisalduse kohta.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjendus

Teksti on muudetud, et viia see kooskõlla selles valdkonnas kehtivate siseriiklike ja liidu õigusnormidega.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

5. **Veinitüübi „San Gimignano“ Vin Santo tarbimisomaduste muutmine**

Kirjeldus

Veinitüübi „San Gimignano“ Vin Santo tarbimisomadusi on muudetud, asendades sõna „*carico*“ sõnaga „*intenso*“ ning sõna „*amabile*“ sõnaga „*dolce*“. Samuti on suurendatud suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldust 21,0 grammilt liitri kohta 23,0 grammile liitri kohta ning maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on väljendatud milliekvivalentides liitri kohta (meq/l), mitte grammides liitri kohta.

Põhjendus

Muudatus oli vajalik selleks, et kasutada ühtsemaid mõisteid ning ajakohastada kirjeldusi ja väärtusi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

6. **Veinitüübi „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice tarbimisomaduste muutmine**

Kirjeldus

Veinitüübi „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice tarbimisomadusi värvuse osas on muudetud ja maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on väljendatud milliekvivalentides liitri kohta (meq/l), mitte grammides liitri kohta.

Põhjendus

See muudatus oli vajalik kirjelduste ja väärtuste ajakohastamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

7. **Muudetakse kohustuslikuks kohanime „Toscana“ lisamine märgistusele**

Kirjeldus

Lisatud on nõue kanda märgistusele kohanimi „Toscana“ ning on kindlaks määratud selle nimetuse kasutamise suhtes kohaldatavad nõuded.

Põhjendus

Muudatus on tehtud selleks, et võimaldada paremini identifitseerida päritolunimetusega veine tootmispiirkonnaga ja tugevdada päritolunimetust ennast, kuna nimetus „Toscana“ on üks olulisemaid ja hinnatumaid maailmas; samuti on eesmärk Toscana veinide ühine tutvustamine välisturgudel.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 seoses artikli 7 lõike 2 lisamisega ja koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

8. **Ajakohastatakse seost geograafilise keskkonnaga**

Kirjeldus

Artiklit, mis käsitleb seost geograafilise keskkonnaga, on ajakohastatud ja täiendatud märkustega veinitüübi „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice tarbimisomaduste muutmise kohta.

Põhjendus

Artikli muutmine on osutunud vajalikuks veinide Vin Santo Occhio di Pernice tarbimisomaduste ajakohastamise tõttu. Lisaks sellele on sõnastatud ümber koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“, et seda tootespetsifikaadis esitatu põhjal ajakohastada. Samas tuleb ümbersõnastamist käsitada puhtalt vormilisena.

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi artiklit 9 ja koonddokumendi punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

9. **Kontrolliasutuse aadressi parandamine**

Kirjeldus

Kontrolliasutuse aadressi on ajakohastatud

Põhjendus

Aadressimuudatus.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 10 lõiget 1.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

„San Gimignano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Tootekategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

1. *„San Gimignano“ Rosso, sealhulgas tähisega „Riserva“*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane, lillaka varjundiga, laagerdudes kaldub granaatpunase poole.

Lõhn: veinine, õrn.

Maitse: kuiv, harmooniline, hästi täidlane, parajalt tanniinine.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 12,00 mahuprotsenti; märget „riserva“ kandva veinitüübi puhul 12,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 21,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 20,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

2. *„San Gimignano“ Sangiovese, sealhulgas tähisega „Riserva“*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: vähem või rohkem intensiivne rubiinpunane, pika laagerdumise korral lisanduvad granaatpunased varjundid.

Lõhn: veinine, intensiivne ja elegantne.

Maitse: kuiv ja harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 12,00 mahuprotsenti; märget „riserva“ kandva veinitüübi puhul 12,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 22,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 20,0

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

3. *„San Gimignano“ Merlot, sealhulgas tähisega „Riserva“*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne rubiinpunane, laagerdumisel kaldub granaatpunase poole.

Lõhn: veinine, marjade varjundiga.

Maitse: kuiv, harmooniline ja täidlane.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 12,00 mahuprotsenti; märget „riserva“ kandva veinitüübi puhul 12,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 23,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 20,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

4. *„San Gimignano“ Cabernet Sauvignon, sealhulgas tähisega „Riserva“*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne rubiinpunane, laagerdumisel lisanduvad granaatpunased varjundid.

Lõhn: intensiivne, iseloomulik, vürtsikas.

Maitse: kuiv, täidlane ja harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 12,00 mahuprotsenti; märget „riserva“ kandva veinitüübi puhul 12,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 23,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 20,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

5. *„San Gimignano“ Pinot Nero, sealhulgas tähisega „Riserva“*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane.

Lõhn: intensiivne, veinine, võimaliku tsitrusviljade nüansiga.

Maitse: kuiv, täidlane ja iseloomulik.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 12,00 mahuprotsenti; märget „riserva“ kandva veinitüübi puhul 12,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 21,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 2,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

6. *„San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice või Vin Santo Occhio di Pernice*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kahvaturoosast intensiivse roosa ja isegi oranžini.

Lõhn: õrn, soe, iseloomulik.

Maitse: pehme, ümar, sametine.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 16,50 mahuprotsenti, millest tegelikku alkoholi vähemalt 14,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 25,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 30,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

7. *„San Gimignano“ Rosato*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva intensiivsusega roosa, särav.

Lõhn: õrn, värske, puuviljane.

Maitse: kuiv, värske, harmooniline ja puuviljane.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 11,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 16,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 18,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivsest kollasest kuldseni.

Lõhn: eeterlik, intensiivne, iseloomulik.

Maitse: kuiv kuni magus, harmooniline, sametine, kauakestev.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 16,50 mahuprotsenti, millest tegelikku alkoholi vähemalt 14,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 23,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 30,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

9. *„San Gimignano“ Syrah, sealhulgas tähisega „Riserva“*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erepunane.

Lõhn: iseloomulik, elegantne, metsamarjade nüanssidega.

Maitse: kuiv ja harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 12,00 mahuprotsenti; märget „riserva“ kandva veinitüübi puhul 12,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 22,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) —

— Minimaalne üldhappesus 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) 20,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. „Vernaccia di San Gimignano“ – valmistamine, laagerdamine ja villimine

Veinivalmistamise eritava

Veini valmistamine, laagerdamine ja villimine, sealhulgas viinamarjade kuivatamine, peab toimuma Siena ja Firenze provintside haldusterritooriumil.

Veinide „San Gimignano“ Rosso, „San Gimignano“ Sangiovese, „San Gimignano“ Cabernet Sauvignon, „San Gimignano“ Merlot, „San Gimignano“ Syrah ja „San Gimignano“ Pinot Nero puhul võib kasutada tähist „Riserva“, kui neid on laagerdatud vähemalt 24 kuud, sealhulgas vähemalt seitse kuud puidust vaatides.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

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

56 hektoliitrit hektari kohta

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

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „San Gimignano“ Vinsanto või Vin Santo ja Vin Santo Occhio di Pernice või Vinsanto Occhio di Pernice

35 hektoliitrit hektari kohta

4. „San Gimignano“ Vinsanto või Vin Santo ja Vin Santo Occhio di Pernice või Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. „San Gimignano“ Rosato

70 hektoliitrit hektari kohta

6. „San Gimignano“ Rosato

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega „San Gimignano“ veinide tootmiseks sobivate viinamarjade tootmispiirkond asub Toscana maakonnas, eelkõige Siena provintsis, ning hõlmab kogu San Gimignano omavalitsusüksuse haldusterritooriumil asuvat sobiva kvaliteediga maad.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

1) Seost väljendavad looduslikud tegurid

Tootmispiirkond asub täielikult San Gimignano omavalitsusüksuses, mis asub Siena provintsi loodeosas Toscana südames Türreeni mere ranniku ja Apenniini mäeaheliku vahel. Tegemist on künkliku piirkonnaga, mille kõrgus merepinnast on 67–629 meetrit; mullad on pärit pliotseeni ajastust ja tekkinud 6,8–1,8 miljonit aastat tagasi.

KPN „San Gimignano“ kõigi veinitüüpide tootmiseks kasutatav maa on moodustunud pliotseeni ajastu meresetete peale ning koosneb kollasest liivast (tuff) ning kollasest ja hallist savist, mis omakorda on sageli kihistatud tihedamale ja sügavamal asuvale savile. Lisaks iseloomustab mulda liiva, kivide ja savika kiltkivi sisaldus, mis loob soodsad tingimused taimejuurte läbitungimiseks. Muld sisaldab üldiselt orgaanilisi aineid, kuna seda on sajandite vältel pidevalt haritud ja sellel on vaheldumisi viljeletud mitmesuguseid põllukultuure. Liiva, savi, orgaanilise aine ja kivimite erinev protsentuaalne kombinatsioon, mis iseloomustab eri muldasid, on oluline tegur, mis määrab viinamarjade ja veinide omadused, parandades veinide täidlust ja laagerdumisvõimet; need omadused on ühised DO „San Gimignano“ eri veinitüüpidele.

Viinamarjaistandused asuvad 70–500 m kõrgusel merepinnast, kusjuures kalle ja suund varieeruvad sõltuvalt mäenõlvadest, kus viinamarjaistandused asuvad.

Piirkonnas on lähisvahemereline kliima, kus suved on üsna kuivad, talved on üsna külmad ja sademed on koondunud kahele perioodile: hilissügis – talve algus ja talve lõpp – varakevad.

Temperatuur on piirkonna kliimale iseloomulik. Keskmine aastane sademete hulk on ligikaudu 700 mm, mis jaotub keskmiselt 83 vihmapäevale; sademeid on suhteliselt minimaalselt suvel ja kõige rohkem sügisel. Piirkond on aastaringselt hea õhuvooluga. Udu esineb harva.

2) Seost väljendavad inimtegurid

„San Gimignano“ punased veinid on sündinud tänu kinnistunud traditsioonidele, milles on põhiroll inimteguri ja tootmispiirkonna vahelisel seosel.

Viinamarjakasvatus San Gimignano piirkonnas algas juba etruski ajal, mille kohta on rohkelt arheoloogilisi tõendeid.

Sajandeid on piirkonna peamine põllumajanduslik ja majanduslik tegevus olnud mitte ainult kuulsa „Vernaccia di San Gimignano“, vaid ka punaste veinide tootmine ja müük, kusjuures tegelikult on punaseid veine alati toodetud rohkem kui valgeid veine.

Keskaja ja renessansi vahel tootsid San Gimignano viinamarjaistandused nii valget kui ka „vermiglio“ veini – täidlast punast veini, mis oli juba siis väga hinnatud. „San Gimignano“ vinsanto tootmise traditsioon on samuti iidne: esimesed tunnistused selle kohta pärinevad aastast 1348, kui üks frantsiskaani munk püüdis leevendada katkuhaigete kannatusi magusa veiniga, mis sai seega nime „Vinsanto“ (püha vein).

San Gimignano põllumajandusettevõtted on alati olnud veinikaupmeeste seas tuntud oma punaste veinide kvaliteedi ja omaduste poolest. 20. sajandil viis veinimeistrite pühendumus ja nende otsiv vaim katseteni, mille tulemuseks oli rahvusvaheliste punaste sortide, nagu Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah ja Pinot Nero, püsiv viljelemine San Gimignano küngastel; samuti parandasid nad traditsioonilisi veinivalmistamismeetodeid, kasutades eri suurusega puitvaate.

Sellest lähtudes koostati 1996. aastal esimene tootespetsifikaat, mille eesmärk oli suurendada piirkonnas toodetavate punaste veinide ja vinsanto nähtavust ja eripära, ajakohastades veinivalmistamise meetodeid ja võttes kasutusele muud punased viinamarjasordid, mis täiendavad Sangiovese viinamarja; tulemuseks on käesolevas tootespetsifikaadis kirjeldatud praegune olukord, mis ühendab traditsioonid ja innovatsiooni, et toota pidevalt üha kvaliteetsemaid veine.

Tootespetsifikaadiga võimaldatakse traditsiooniliste Toscana kasvatussüsteemide kasutamisel palju vabadust, kuid välistatakse kõik laiusesse kasvava võraga süsteemid, sest need ei sobi kokku künkliku maastikuga lähisvahemerelises kliimas.

Veinivalmistamise tavad on piirkonnas traditsiooniliselt kinnistunud tavad punase, roosa ja vinsanto veini tootmiseks, mis on vastavalt veinitüübile asjakohaselt eristatud.

8.2. *B) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest keskkonnast*

Nime „San Gimignano“ kannavad kuut tüüpi punased veinid (sealhulgas tähisega „Riserva“), üht tüüpi roosad veinid ja kaht tüüpi vinsanto veinid, millel on tootespetsifikaadi artiklis 6 kirjeldatud väga selged ja erilised analüütilised ja organoleptilised omadused, mis võimaldavad neid geograafilise asukoha poolest selgelt identifitseerida.

Nende omaduste hulka kuulub eelkõige värvus: punaste veinide puhul erineva intensiivsusega rubiinpunane, mis laagerdumisel muutub granaatpunaseks, roosa veini puhul erineva intensiivsusega roosa, „San Gimignano“ vinsanto puhul intensiivsest kollasest kuldseni ja „San Gimignano“ vinsanto occhio di pernice puhul kahvaturoosast intensiivse roosa ja oranžini. Nende aroom on sõltuvalt tüübist õrn, intensiivne ja sordile iseloomulik. Maitse on kõigil veinidel kuiv ja harmooniline ning vinsanto tüüpi veinidel pehme ja sametine.

8.3. *C) Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos*

Nii punase veini kui ka vinsanto valmistamiseks kasutatavad viinamarjasortide kombinatsioonid ja veinivalmistusmeetodid on läbi aja olnud samad kui enamikel Toscana küngastel.

San Gimignano erilise mullastiku- ja kliimakeskkonna tõttu on siiski võimalik kasvatada viinamarju, millel on naaberpiirkondade omadest erinevad omadused, näiteks punaste veinide fenoolsed koostisosad, mis kanduvad seejärel edasi veinide maitsesse ning muudavad need ainulaadseks ja Toscana veinide seas äratuntavaks. Liiva, savi, orgaanilise aine ja kivimite erinev protsentuaalne kombinatsioon, mis iseloomustab eri muldasid, on oluline tegur, mis määrab viinamarjade ja veinide omadused, parandades veinide täidlust ja laagerdumisvõimet; need omadused on ühised DO „San Gimignano“ eri veinitüüpidele.

Selle tulemusena on San Gimignano põllumajandusettevõtted olnud veinikaupmeeste seas alati tuntud toodetavate veinide kvaliteedi ja omaduste poolest. 20. sajandil viis veinimeistrite otsiv vaim mitmesuguste katseteni, mille tulemuseks oli rahvusvaheliste punaste sortide, nagu Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah ja Pinot Nero, püsiv viljelemine San Gimignano küngastel; samuti parandasid nad traditsioonilisi veinivalmistamismeetodeid, kasutades eri suurusega puitvaate.

Sellest lähtudes koostati 1996. aastal esimene tootespetsifikaat, mille eesmärk oli suurendada piirkonnas toodetavate punaste veinide ja vinsanto nähtavust ja eripära, ajakohastades veinivalmistamise meetodeid ja võttes kasutusele muud punased viinamarjasordid, mis täiendavad Sangiovese viinamarja; tulemuseks on käesolevas tootespetsifikaadis kirjeldatud praegune olukord, mis ühendab traditsioonid ja innovatsiooni, et toota pidevalt üha kvaliteetsemaid ja Toscana veinide seas äratuntavaid veine.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Kohustus kanda märgistusele kohanimi „Toscana“

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

On kohustuslik kanda märgistusele kohanimi „Toscana“.

Päritolunimetuse „San Gimignano“ märgistusel peab alati olema järgmine täielik tekst vastavalt alltoodud järjestusele:

„San Gimignano“

Denominazione di Origine Controllata (kontrollitud päritolunimetus) (või lühend DOC)

Veinitüüp (vajaduse korral märkega „Riserva“)

Toscana

Sõna „Toscana“ peab olema samas kirjatüübis ja stiilis ning sama tähevahe, värvitooni ja kolorimeetrilise intensiivsusega kui sõnad „San Gimignano“. Lisaks peab sõna „Toscana“ esinema sõnade „San Gimignano“ puhul kasutatavate tähemärkidega võrreldes sarnastes suur- ja/või väiketähtedes ning kogu eelmises lõigus loetletud tähiste puhul kehtestatud taustal ning tähtede kõrgus ei tohi olla rohkem kui 2/3 sõnade „San Gimignano“ puhul kasutatavatest tähtedest.

Käesolevas lõikes osutatud kohustus ei piira selliste 2024. aasta ja varasematest saagikoristustest pärit toodete pakkepartiide märgistuste kasutamist, mis ei kanna nimetust „Toscana“ ja mis on asjaomaste ettevõtjate valduses käesoleva tootespetsifikaadi muudatuse heakskiitmise määruse jõustumise kuupäeval ja mida võib kasutada kuni varude ammendumiseni.

Link tootespetsifikaadile

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