C/2025/1144

19.2.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/1144)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”San Gimignano”

PDO-IT-A1464-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 20.11.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Liitteen 1 ja sitä koskevien viittausten poistaminen**

Kuvaus:

Tuote-eritelmän liite 1, joka koskee luetteloa Toscanan alueella viljelyyn soveltuvista lajikkeista, samoin kuin sitä koskeva viittaus tuote-eritelmässä on poistettu.

Perustelu:

Rypälelajikeyhdistelmässä viitataan jo Toscanan alueen luetteloon sisältyviin muihin rypälelajikkeisiin, joten katsottiin parhaaksi, että luettelo poistetaan liitteestä 1, jotta luetteloa ei tarvitse päivittää jatkuvasti.

Muutos koskee tuote-eritelmän liitettä 1 ja 2 kohdan 2 alakohtaa.

2. **Lainsäädännön päivittäminen**

Kuvaus:

Joitakin lainsäädäntöviittauksia on päivitetty tai korvattu yleisellä viittauksella voimassa olevaan lainsäädäntöön.

Perustelu:

Alakohtaisen lainsäädännön päivittäminen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa ja 7 kohdan 4 alakohtaa (entinen 7 kohdan 3 alakohta).

3. **Maininnan ”riserva” käyttöä koskevan kohdan poistaminen**

Kuvaus:

Maininnan ”riserva” käyttöoikeuden määrittelyä koskeva kohta on poistettu.

Perustelu:

Kohdan ei katsottu lisäävän tekstiin hyödyllistä tietoa.

Muutos koskee 5 kohdan 8 alakohtaa, joka on poistettu kokonaan.

4. **Ilmaisun ”kuiva” lisääminen kulutushetken ominaisuuksiin**

Kuvaus:

Ilmaisu ”kuiva” on lisätty kaikkien San Gimignano -nimellä suojattujen viinityyppien maun kuvaukseen, josta se tällä hetkellä puuttuu. Tämän takia jäännössokeripitoisuutta koskeva merkintä on poistettu.

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

Perustelu:

Tekstiä on muutettu sen mukauttamiseksi ja yhdenmukaistamiseksi voimassa olevan asiaa koskevan kansallisen ja EU:n lainsäädännön kanssa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

5. **San Gimignano Vin Santo -viinin kulutushetken ominaisuuksia koskeva muutos**

Kuvaus:

San Gimignano Vin Santo -viinin kulutushetken ominaisuuksia on muutettu siten, että ilmaisu ”voimakas” on korvattu ilmaisulla ”intensiivinen” ja ilmaisu ”puolimakea” ilmaisulla ”makea”. Lisäksi sokerittoman uutoksen vähimmäisarvoa on nostettu 21,0:sta 23,0 grammaan litrassa, ja haihtuvien happojen enimmäispitoisuus ilmaistaan yksikkönä ”milliekvivalenttia/litra” yksikön ”g/l” sijasta.

Perustelu:

Muutos tuli tarpeelliseksi, jotta voidaan käyttää yhtenäisempiä mainintoja ja päivittää kuvaukset ja arvot.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

6. **San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice -viinin kulutushetken ominaisuuksien muutos**

Kuvaus:

San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice -viinin kulutushetken ominaisuuksia on muutettu siten, että haihtuvien happojen enimmäispitoisuus ilmaistaan yksikkönä ”milliekvivalenttia/litra” yksikön ”g/l” sijasta.

Perustelu:

Muutos tuli tarpeelliseksi kuvausten ja arvojen päivittämiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

7. **Pakollisen maantieteellisen maininnan ”Toscana” sisällyttäminen etikettiin**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty vaatimus maantieteellisen maininnan ”Toscana” sisällyttämisestä etikettiin, ja siinä on määritelty maininnan käyttöä koskevat asiaankuuluvat ohjeet.

Perustelu:

Muutos on tehty, jotta nimityksen kattamien viinien ja tuotantoalueen välistä yhteyttä voidaan parantaa ja jotta voidaan vahvistaa nimitystä, sillä maininta ”Toscana” on yksi maailman tärkeimmistä ja arvostetuimmista. Lisäksi pyritään parantamaan yleisesti toscanalaisten viinien markkinointia ulkomaisilla markkinoilla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa, johon lisätään 7.2 alakohta, ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

8. **Maantieteelliseen ympäristöön liittyvän yhteyden päivittäminen**

Kuvaus:

Maantieteelliseen ympäristöön liittyvää yhteyttä koskeva kohta on päivitetty, ja siihen on sisällytetty San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice -viinin kulutushetken ominaisuuksien muutoksia koskevat muutokset.

Perustelu:

Kohtaa oli muutettava San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice -viinin kulutushetken ominaisuuksien päivittämiseksi. Lisäksi katsottiin tarpeelliseksi muotoilla uudelleen yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”, jotta kohta olisi tuote-eritelmän mukainen. Uudelleenmuotoilu koskee näin ollen ainoastaan tekstin muotoa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

9. **Muutos valvontaelimen osoitteeseen**

Kuvaus:

Valvontaelimen osoitetiedot on päivitetty.

Perustelu:

Osoitteenmuutos.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohdan 1 alakohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

San Gimignano

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *San Gimignano Rosso ja San Gimignano Rosso Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, violetteja vivahteita, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Tuoksu: viinillinen, hienostunut.

Maku: kuiva, harmoninen, täyteläinen, miellyttävän tanniininen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 til-%, 12,50 til-% riserva-tyypin osalta.

Sokeriton uutos vähintään: 21,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. *San Gimignano Sangiovese ja San Gimignano Sangiovese Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Tuoksu: viinillinen, intensiivinen ja tyylikäs.

Maku: kuiva ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 til-%, 12,50 til-% riserva-tyypin osalta.

Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20,0

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

3. *San Gimignano Merlot ja San Gimignano Merlot Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Tuoksu: viinillinen, marjaisia vivahteita.

Maku: kuiva, harmoninen ja täyteläinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 til-%, 12,50 til-% riserva-tyypin osalta.

Sokeriton uutos vähintään: 23,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

4. *San Gimignano Cabernet Sauvignon ja San Gimignano Cabernet Sauvignon Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia vivahteita.

Tuoksu: intensiivinen, tunnusomainen, mausteinen.

Maku: kuiva, täyteläinen ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 til-%, 12,50 til-% riserva-tyypin osalta.

Sokeriton uutos vähintään: 23,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. *San Gimignano Pinot Nero ja San Gimignano Pinot Nero Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen.

Tuoksu: intensiivinen, viinillinen, mahdollisesti sitrushedelmien vivahteita.

Maku: kuiva, täyteläinen, tyypillinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 til-%, 12,50 til-% riserva-tyypin osalta.

Sokeriton uutos vähintään: 21,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 2,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

6. *San Gimignano Vinsanto Occhio di Pernice tai Vin Santo Occhio di Pernice*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen ja oranssiin.

Tuoksu: hienostunut, herkkä, tunnusomainen.

Maku: pehmeä, pyöreä, samettinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16,50 til-%, todellinen alkoholipitoisuus vähintään 14,50 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 25,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

7. *San Gimignano Rosato*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt, kirkas.

Tuoksu: hienostunut, raikas, hedelmäinen.

Maku: kuiva, raikas, harmoninen, hedelmäinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

8. *San Gimignano Vinsanto tai Vin Santo*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee kirkkaankeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksu: eettereitä muistuttava, intensiivinen, tunnusomainen.

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, harmoninen, samettinen, pysyvä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16,50 til-%, todellinen alkoholipitoisuus vähintään 14,50 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 23,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

9. *San Gimignano Syrah ja San Gimignano Syrah Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaanpunainen.

Tuoksu: tyypillinen, tyylikäs, punaisten marjojen vivahteita.

Maku: kuiva ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 til-%, 12,50 til-% riserva-tyypin osalta.

Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20,00

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. ”San Gimignano” – viiniyttäminen, kypsytys, valmistus ja pullotus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viiniyttäminen, kypsytys ja pullotus, rypäleiden kuivaaminen mukaan luettuna, on suoritettava Sienan ja Firenzen maakuntien hallinnollisten rajojen sisäpuolella.

San Gimignano -viinin Rosso-, Sangiovese-, Cabernet Sauvignon-, Merlot-, Syrah- ja Pinot Nero -viinityypeissä voidaan käyttää mainintaa ”riserva”, jos niitä on kypsytetty vähintään 24 kuukautta, joista seitsemän kuukautta puutynnyreissä.

5.2 *Enimmäistuotos:*

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

56 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. San Gimignano Vinsanto tai Vin Santo ja Vin Santo Occhio di Pernice tai Vinsanto Occhio di Pernice

35 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. San Gimignano Vinsanto tai Vin Santo ja Vin Santo Occhio di Pernice tai Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. San Gimignano Rosato

70 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. San Gimignano Rosato

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen San Gimignano -viinien valmistukseen soveltuvien rypäleiden viljelyalue sijaitsee Toscanan alueella, Sienan maakunnassa. Siihen kuuluu San Gimignanon kunnan koko laatuviljelymaa.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Tuotantoalue sijaitsee kokonaan San Gimignanon kunnan alueella, joka sijaitsee Sienan maakunnan luoteisosassa Toscanan ytimessä Tyrrhenanmeren rannikon ja Apenniinien vuorijonon puolivälissä. Alueella on kukkuloita, ja sen korkeus merenpinnasta on 67–629 metriä. Maaperä on peräisin plioseenikaudelta eli ajalta 6,8–1,8 miljoonaa vuotta sitten.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen San Gimignano -viinien tuotannossa käytetty maa-alue muodostuu plioseenikaudelta peräisin olevista merenpohjan kerrostumista, ja se koostuu keltaisesta hiekasta (kalkkiliejusaostumat) sekä keltaisesta ja harmaasta savesta, jotka kerrostuvat puolestaan usein tiiviimmän ja syvemmällä olevan saven päälle. Lisäksi maa-alueelle on ominaista kiviä ja savipitoista liuskekiveä sisältävä hiekka, ja tämä yhdistelmä luo suotuisat olosuhteet kasvien juurien tunkeutumiselle maaperään. Maaperä sisältää yleensä orgaanista ainesta, koska alueella on vuosisatojen ajan toistuvasti muokattu ja viljelty maata. Eri maaperille ominaiset hiekan, saven, orgaanisen aineksen ja kivien eri sekoitussuhteet ovat tärkeitä tekijöitä rypäleiden ja viinien ominaisuuksien kannalta, ja ne parantavat viinien runkoa ja kypsytyskykyä. Nämä ovat yhteisiä ominaisuuksia erityyppisille tarkistetulla alkuperänimityksellä suojatuille San Gimignano -viineille.

Viinitarhat sijaitsevat 70–500 metrin korkeudella merenpinnasta, ja niiden kaltevuus ja sijainti vaihtelevat sen mukaan, millä rinteellä ne sijaitsevat.

Alueella vallitsee submediterraaninen ilmasto, jossa kesät ovat melko kuivia, talvet melko kylmiä ja sademäärät keskittyvät kahdelle ajanjaksolle eli loppusyksystä alkutalveen ja lopputalvesta alkukevääseen.

Lämpötilat ovat tyypillisiä alueen ilmastolle. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on noin 700 mm, ja se jakautuu keskimäärin 83 sadepäivään. Sademäärä on suhteellisesti pienimmillään kesällä ja suurimmillaan syksyllä. Ilma kiertää alueella hyvin koko vuoden ajan. Sumu on harvinaista.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Viininviljelyalueeseen liittyvät inhimilliset tekijät ovat erittäin tärkeitä, sillä San Gimignano -punaviinien valmistuksella on pitkät perinteet. San Gimignanon alueella on runsaasti arkeologisia todisteita viininviljelystä jo etruskien ajoista lähtien. Viinin tuotanto ja myynti olivat vuosisatojen ajan tärkein maatalouden ja taloudellisen toiminnan ala, eikä kyse ollut ainoastaan kuuluisasta Vernaccia di San Gimignano -viinistä vaan punaviineistä yleisesti.

Punaviinejä onkin aina tuotettu valkoviinejä enemmän.

Keskiajalta renessanssikaudelle San Gimignanon viinitarhoissa tuotettiin sekä valkoviinejä että vermiglio-viiniä eli täyteläistä punaviiniä, joka oli jo tuolloin erittäin arvostettua.

Myös San Gimignanon vinsanto-viinien valmistusperinne on vanha: ensimmäiset todisteet tästä ovat vuodelta 1348, jolloin eräs fransiskaanimunkki yritti lieventää taudeista ja rutosta johtuvaa kipua makealla viinillä, jonka nimeksi tuli näin ”Vinsanto” eli pyhä viini.

Viinin ostajat ovat aina ylistäneet San Gimignanon viinitarhoja alueella tuotettujen punaviinien laadun ja luonteen vuoksi. Viininviljelijöiden ponnistelujen ja tutkimushalukkuuden ansiosta 1900-luvulla tehtiin useita kokeiluja, joilla vakiinnutettiin kansainvälisten punaviinilajikkeiden, kuten Merlot’n, Cabernet Sauvignonin, Syrah’n ja Pinot Noirin, viljely paikallisilla rinteillä. Lisäksi kokeiluilla parannettiin perinteisiä viiniyttämistekniikoita käyttämällä erikokoisia puutynnyreitä.

Tämän perusteella laadittiin vuonna 1996 ensimmäinen tuote-eritelmä, jolla pyrittiin parantamaan alueella tuotettujen punaviinien ja vinsanto-viinien näkyvyyttä ja erottuvuutta päivittämällä viininviljelytekniikoita ja lisäämällä muita punaviinilajikkeita Sangiovese-rypälelajikkeen täydennykseksi. Näin päästiin tämänhetkisessä tuote-eritelmässä kuvattuun nykytilanteeseen, jossa tavoitteena on tuottaa huippulaatuisia viinejä yhdistellen perinteitä ja innovaatiota.

Tuote-eritelmässä annetaan runsaasti joustonvaraa perinteisten toscanalaisten viljelyjärjestelmien käytön suhteen, mutta kaikki laajamittaiset viljelyjärjestelmät suljetaan pois, koska ne eivät sovi kukkulaiseen ympäristöön submediterraanisessa ilmastossa.

Viininvalmistusmenetelmät on määritetty alueella perinteisesti punaviinin, roseeviinin ja vinsanto-viinin tuotantoa varten, ja ne erotellaan asianmukaisesti tuotetyypeittäin.

8.2 *B) Tiedot tuotteen laadusta ja ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Nimitys ”San Gimignano” käsittää kuusi punaviinityyppiä (myös riserva-tyyppi), yhden roseeviinityypin ja kaksi vinsanto-viinityyppiä. Näillä viineillä on hyvin selkeät ja erityiset analyyttiset ominaisuudet, jotka kuvataan tuote-eritelmän 6 kohdassa ja joiden ansiosta jokaisella viinillä on selkeä yhteytensä maantieteelliseen ympäristöön.

Erityisesti kyse on niiden väristä. Punaviineillä tyypillisiä ovat rubiininpunaisen eri sävyt ja viinin ikääntyessä granaatinpunaiset sävyt, roseeviineillä taas vaaleanpunaisen eri sävyt. San Gimignano Vinsanto -viinillä väri vaihtelee kirkkaankeltaisesta kullankeltaiseen ja San Gimignano Vinsanto Occhio di Pernice -viinillä hennon vaaleanpunaisesta voimakkaan vaaleanpunaiseen ja oranssiin. Viinien tuoksu on hienostunut ja intensiivinen, ja siinä on viinityypin mukaan kullekin rypälelajikkeelle ominaisia aromeja. Kaikkien viinien maku on kuiva ja harmoninen, ja vinsanto-tyypin maku on pehmeä ja samettinen.

8.3 *C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä*

Sekä punaviinien että vinsanto-viinien tuotannossa käytetyt rypälesekoitukset ja viiniyttämistekniikat ovat olleet pitkään samoja kuin ne, joita on käytetty useimmilla Toscanan kukkuloilla.

San Gimignanon erityiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet mahdollistavat kuitenkin sen, että rypäleiden viljelyssä voidaan tavoitella eri erityisominaisuuksia kuin lähialueilla viljellyissä rypäleissä. Näitä ominaisuuksia ovat esimerkiksi punaviinien fenoliyhdisteet ja runko, jotka siirtyvät viineihin ja tekevät niistä ainutlaatuisia ja tunnistettavia eri toscanalaisviinien joukossa. Eri maaperille ominaiset hiekan, saven, orgaanisen aineksen ja kivien erilaiset suhteelliset osuudet ovat tärkeitä tekijöitä rypäleiden ja viinien ominaisuuksien kannalta, ja ne parantavat viinien runkoa ja soveltuvuutta vanhennettavaksi. Nämä ovat yhteisiä ominaisuuksia erityyppisille tarkistetulla alkuperänimityksellä suojatuille San Gimignano -viineille.

Viinin ostajat ovat aina ylistäneet San Gimignanon viinitarhoja alueella tuotettujen viinien laadun ja luonteen vuoksi. Viinien kehitys jatkuu edelleen, ja viininviljelijöiden tutkimushalukkuuden ansiosta 1900-luvulla tehtiin useita kokeiluja, joilla vakiinnutettiin kansainvälisten punaviinilajikkeiden, kuten Merlot'n, Cabernet Sauvignonin, Syrah'n ja Pinot Noirin, viljely paikallisilla rinteillä. Lisäksi kokeiluilla parannettiin perinteisiä viiniyttämistekniikoita käyttämällä erikokoisia puutynnyreitä.

Tämän perusteella laadittiin vuonna 1996 ensimmäinen tuotantoeritelmä, jolla pyrittiin parantamaan alueella tuotettujen punaviinien ja vinsanto-viinien näkyvyyttä ja erottuvuutta päivittämällä viininviljelytekniikoita ja lisäämällä muita punaviinilajikkeita Sangiovese-rypälelajikkeen täydennykseksi. Näin päästiin tämänhetkisessä tuote-eritelmässä kuvattuun nykytilanteeseen, jossa tavoitteena on tuottaa perinteitä ja innovaatiota yhdistellen huippulaatuisia viinejä, joiden ominaisuudet tekevät niistä tunnistettavia toscanalaisviinien joukossa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Velvoite sisällyttää maantieteellinen maininta "Toscana" etikettiin

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Etiketissä on oltava maantieteellinen maininta "Toscana".

Nimityksen "San Gimignano" merkinnöissä on aina oltava seuraavat ilmaisut kokonaan ja seuraavassa järjestyksessä:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (tai lyhenne DOC)

Tyyppi (käytetään mainintaa "riserva", jos se on sallittu)

Toscana

Merkinnän "Toscana" kirjasintyypin, tyylin, välistyksen, sävyn ja värin voimakkuuden on oltava samat kuin merkinnässä "San Gimignano". Lisäksi maininta "Toscana" on merkittävä samalla tavalla suur- ja/tai pienaakkosin kuin nimessä "San Gimignano", taustan on oltava yhtenäinen koko edellisessä kohdassa luetellun merkintöjen sarjan osalta ja kirjaimet saavat olla kooltaan enintään kaksi kolmasosaa nimessä "San Gimignano" käytetystä kirjainkoosta.

Tässä kohdassa tarkoitettu velvoite ei rajoita mahdollisuutta käyttää etikettejä, jotka eivät sisällä nimeä ”Toscana”, varastojen loppumiseen asti edellyttäen, että niitä käytetään ainoastaan viineissä, jotka on valmistettu vuoden 2024 sadosta tai sitä aikaisemmin, ja että ne ovat asianomaisten yritysten hallussa tämän tuote-eritelmän muutoksen hyväksymisestä annetun asetuksen voimaantulopäivänä.

Linkki tuote-eritelmään

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