C/2025/1144

2025.2.19.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1144)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„San Gimignano”

PDO-IT-A1464-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.11.20.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Az 1. melléklet és hivatkozásainak törlése**

Leírás:

Törölték a termékleírásnak a Toszkána régióban történő termesztésre alkalmas szőlőfajták jegyzékét tartalmazó 1. mellékletét, ennek következtében pedig a mellékletre való hivatkozás is törlésre került a termékleírásból.

Indokolás:

Mivel az ampelográfiai alap már hivatkozik a Toszkána régió jegyzékében feltüntetett kiegészítő szőlőfajtákra, ezért az 1. mellékletben szereplő jegyzéket a folyamatos frissítések elkerülése érdekében célszerűbbnek tartották törölni.

A módosítás a termékleírás 1. mellékletét és 2.2. pontját érinti.

2. **Jogszabályi frissítések**

Leírás:

Egyes jogszabályi hivatkozásokat frissítettek, vagy a hatályos jogszabályokra való általános hivatkozással helyettesítettek.

Indokolás:

Az ágazati jogszabályok frissítése.

A módosítás a termékleírás 5.1. pontját és 7.4. pontját, valamint korábbi 7.3. pontját érinti.

3. **A riserva megjelöléssel kapcsolatos bekezdés törlése**

Leírás:

Törölték a riserva megjelölés használatának jogát meghatározó bekezdést.

Indokolás:

A bekezdés feleslegesnek tekinthető.

Ez a módosítás a termékleírás 5.8. pontját érinti, amely teljes egészében törlésre került.

4. **A „száraz” kifejezés beillesztése a fogyasztási jellemzőkbe**

Leírás:

Az íz leírása a San Gimignano elnevezéshez tartozó valamennyi olyan típusnál kiegészült a „száraz” kifejezéssel, amelynél jelenleg nem szerepel, ennek következtében pedig el kell hagyni a maradékcukor-tartalom feltüntetését.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

A szöveg módosításának célja, hogy összhangba kerüljön az e tárgyban hatályos nemzeti és közösségi rendelkezésekkel.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát érinti.

5. **A „San Gimignano” Vin Santo típus fogyasztási jellemzőinek módosítása**

Leírás:

Módosultak a „San Gimignano” Vin Santo típushoz tartozó fogyasztási jellemzők: a „telt” szó helyébe az „intenzív” szó lépett, a „félédes” szó helyébe pedig az „édes” szó lépett. A minimális cukormentes kivonatot 21,0 g/l-ről 23,0 g/l értékre növelték, a maximális illósavtartalmat pedig meq/l helyett g/l-ben fejezték ki.

Indokolás:

A módosítás a koherensebb kifejezések használata, valamint a leírások és az értékek frissítése miatt vált szükségessé.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát érinti.

6. **A „San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice típus fogyasztási jellemzőinek módosítása**

Leírás:

Módosították a „San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice színre vonatkozó fogyasztási jellemzőit, a maximális illósavtartalmat pedig meq/l helyett g/l-ben fejezték ki.

Indokolás:

A módosítás a leírások és az értékek frissítése miatt vált szükségessé.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát érinti.

7. **A „Toszkána” földrajzi kifejezés kötelező feltüntetése a címkén**

Leírás:

A szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy a címkén fel kell tüntetni a „Toszkána” földrajzi kifejezést, és meghatározták a kifejezés használatára vonatkozó előírásokat.

Indokolás:

A módosítás célja, hogy lehetővé tegye az eredetmegjelöléssel ellátott boroknak a termőterülettel való jobb azonosítását és megerősítse magát az eredetmegjelölést, hiszen a „Toszkána” az egyik legfontosabb és legnépszerűbb szó a világon, illetve hogy segítse a toszkán borok közösen végzett felértékelését a külföldi piacokon.

A módosítás a 7.2. pont beillesztésével a termékleírás 7. cikkét, valamint az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát érinti.

8. **A földrajzi környezettel való kapcsolat frissítése**

Leírás:

A földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikket frissítették és kiegészítették a „San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice fogyasztási jellemzőinek változására vonatkozó megjegyzésekkel.

Indokolás:

A cikk módosítása a Vin Santo Occhio di Pernice fogyasztási jellemzőinek frissítése következtében vált szükségessé. Szükségesnek tartották továbbá átdolgozni az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszát, hogy azt a termékleírás tartalmához igazítsák. Ez az átdolgozás tehát pusztán formai jellegűnek tekintendő.

A módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszát érinti.

9. **Az ellenőrző szervezet címének helyesbítése**

Leírás:

Elvégezték az ellenőrző szervezet székhelye címének frissítését.

Indokolás:

Cím megváltozása.

A módosítás a termékleírás 10.1. pontját érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

San Gimignano

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. *„San Gimignano” Rosso, a Riserva megjelöléssel is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: az érleléssel gránátvörösbe hajló, változó intenzitású rubinvörös, lilás jegyekkel.

Illat: boros, könnyed.

Íz: száraz, harmonikus, kellően testes, megfelelően tanninos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00; a Riserva megjelöléssel ellátott típusnál 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 21,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *„San Gimignano” Sangiovese, a Riserva megjelöléssel is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös, hosszú érlelés után gránátvörös árnyalatokkal.

Illat: boros, intenzív és elegáns.

Íz: száraz és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00; a Riserva megjelöléssel ellátott típusnál 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 22,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20,0

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *„San Gimignano” Merlot, a Riserva megjelöléssel is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: az érleléssel gránátvörösbe hajló intenzív rubinvörös.

Illat: boros, apró gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

Íz: száraz, harmonikus és telt.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00; a Riserva megjelöléssel ellátott típusnál 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 23,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *„San Gimignano” Cabernet Sauvignon, a Riserva megjelöléssel is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: intenzív rubinvörös, érlelés után gránátvörös árnyalatokkal.

Illat: intenzív, jellegzetes, fűszeres.

Íz: száraz, telt és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00; a Riserva megjelöléssel ellátott típusnál 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 23,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *„San Gimignano" Pinot Nero, a Riserva megjelöléssel is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös.

Illat: intenzív és boros, esetleges citrusos jegyekkel.

Íz: száraz, telt, jellegzetes.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00; a Riserva megjelöléssel ellátott típusnál 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 21,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 2,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a halvány rózsaszíntől az intenzív rózsaszínig, illetve egészen a narancssárgáig.

Illat: könnyed, meleg, jellegzetes.

Íz: lágy, kerek, bársonyos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,50, ebből legalább 14,50 a tényleges alkoholtartalom.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 25,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. *„San Gimignano" Rosato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változóan telt rózsaszín, fényes.

Illat: könnyed, friss, gyümölcsös.

Íz: száraz, friss, harmonikus, gyümölcsös.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 16,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

8. *„San Gimignano" Vinsanto vagy Vin Santo*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: az intenzív sárgától az aranysárgáig.

Illat: légies, intenzív, jellegzetes.

Íz: száraztól édesig, harmonikus, bársonyos, hosszan tartó.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,50, ebből legalább 14,50 a tényleges alkoholtartalom.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 23,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

9. *„San Gimignano" Syrah, a Riserva megjelöléssel is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénkpiros.

Illat: jellegzetes, elegáns, erdei gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

Íz: száraz és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00; a Riserva megjelöléssel ellátott típusnál 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 22,0.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. San Gimignano – Borkészítés, érlelés, finomítás és palackozás

Konkrét borászati eljárás

A borkészítés, érlelés és palackozás műveleteit, beleértve a szőlő szárítását is, Siena és Firenze megyék közigazgatási területén belül kell végezni.

A „San Gimignano" Rosso, a „San Gimignano" Sangiovese, a „San Gimignano" Cabernet Sauvignon, a „San Gimignano" Merlot, a „San Gimignano" Syrah és a „San Gimignano" Pinot Nero borok akkor jogosultak a Riserva megjelölésre, ha érlelésüket legalább 24 hónapig, és ebből legalább 7 hónapig fahordóban végzik.

5.2. *Maximális hozamok*

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

56 hektoliter hektáronként

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

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. „San Gimignano” Vinsanto vagy Vin Santo és Vin Santo Occhio di Pernice vagy Vinsanto Occhio di Pernice

35 hektoliter hektáronként

4. „San Gimignano” Vinsanto vagy Vin Santo és Vin Santo Occhio di Pernice vagy Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. „San Gimignano” Rosato

70 hektoliter hektáronként

6. „San Gimignano” Rosato

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „San Gimignano” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására alkalmas szőlő termőterülete Toszkána régióban és különösen Siena megyében található, és a minőségre alkalmas földterületeket foglalja magában San Gimignano település teljes közigazgatási területén.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Az előállítási terület teljes egészében a Siena megye északnyugati részén, Toszkána szívében fekvő San Gimignano településen belül található, a Tirrén-tenger partvidéke és az Appenninek gerince között félúton. Ez egy 67–629 m közötti tengerszint feletti magasságú dombos terület, amelynek pliocén eredetű talajai 6,8–1,8 millió évesek.

A San Gimignano eredetmegjelölés előállítására szánt, pliocén tengeri üledékeken képződött talajokat sárga homok (tufa), valamint sárga és szürke agyag alkotja, ez pedig gyakran rétegződik a mélyben található tömörebb agyagokra. Ezeket a talajokat erősen jellemzi a homok, valamint a vázanyagok és palás kőzetek jelenléte is, amelyek kombinációja kedvező feltételeket teremt a növényi gyökerek behatolásához. Az évszázadok során ismétlődő talajművelésnek és vetésforgóknak is köszönhetően e talajok általában szerves anyagokat tartalmaznak. A homok, agyag, illetve a szerves és vázanyagok minden talajra külön jellemző százalékos arányainak eltérő kombinációja szőlészeti és borászati szempontból meghatározó talajtani tényező a San Gimignano eredetmegjelölés típusaira egyaránt jellemző fokozott zamatosság és érlelhetőség tekintetében.

A szőlőültetvények 70–500 m közötti tengerszint feletti magasságúak, az adott domboldaltól függően eltérő lejtéssel és kitettséggel.

A területet szubmediterrán éghajlat jellemzi, meglehetősen száraz nyarakkal és meglehetősen hideg telekkel; a csapadék koncentrálódásának két időszaka a késő ősz-kora tél és a késő tél-kora tavasz.

A hőmérsékleti viszonyok a terület éghajlati övezetére jellemzőek. Az átlagos éves csapadékmennyiség 700 mm körül alakul és átlagosan 83 esős napra oszlik el, nyáron relatív minimumot, ősszel pedig csúcsértéket mutatva. A területnek az év minden szakában jó szellőzése van. Köd csak ritkán fordul elő.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Alapvető fontosságúak az előállítási területhez kapcsolódó emberi tényezők, amelyek a kialakult hagyományok révén hozzájárultak a San Gimignano-i vörösborok előállításához: ugyanis számos régészeti bizonyíték tanúsítja, hogy San Gimignano térségében már az etruszk idők óta végeznek szőlőtermesztést.

Évszázadokon át a bortermelés és -értékesítés jelentette a fő mezőgazdasági és gazdasági tevékenységet, és nemcsak a híres Vernaccia di San Gimignano, hanem a vörösborok készítése is; a vörösborok termelése mindig is meghaladta a fehérborokét.

A középkor és a reneszánsz között San Gimignano szőlőültetvényei fehérbort és a „vermiglio” nevű, már akkor nagyra becsült testes vörösbort is adtak.

San Gimignanóban a vinsanto készítésének hagyománya is régi: az első tanúbizonyság 1348-ból származik, amikor egy ferences barát a pestisben szenvedők gyötrelmeit édes borral próbálta enyhíteni, amely így kapta a „Vinsanto” nevet.

San Gimignano gazdaságai mindig ismertek voltak a borkereskedők körében a termelt vörösborok minőségéről és jellegéről. A XX. században a szőlősgazdák elkötelezettsége és kutatószelleme egy sor olyan kísérletet indított el, amelyek nyomán nemzetközi vörös fajták, például merlot, cabernet, sirah és pinot nero stabil termesztése alakult ki San Gimignano dombjain, valamint különböző űrmértékű fahordók alkalmazásán keresztül bővültek a hagyományos borkészítési technikák.

Ebből kiindulva 1996-ban kidolgozták az első termékleírást azzal a szándékkal, hogy biztosítsák a területen készült vörösborok és vinsanto láthatóságát és különlegességét, ezt követően korszerűsítették a borkészítési technikákat és a Sangiovese kiegészítéseként más fehér szőlőfajták használatát is bevezetették; így jutottunk el a jelenlegi termékleírásban leírt mai helyzetig, ahol a hagyomány és az innováció közös gyümölcseként a célt az egyre magasabb minőségű borok előállítása jelenti.

A termékleírás nagy szabadságot ad a hagyományos toszkán művelési rendszerek alkalmazása terén, de kizárja a nagy térigényű rendszereket, mivel azok nem egyeztethetők össze a szubmediterrán éghajlatú dombvidéki környezettel.

A borkészítési eljárások a vörösborok, rozé borok és vinsanto előállításához a területen hagyományosan kialakult, típus szerint megfelelően differenciált gyakorlatokat jelentik.

8.2. *B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok*

A San Gimignano elnevezés hat vörösbor típusra (köztük a Riserva megjelöléssel ellátottakra is), egy rozé típusra és két vinsanto típusra utal, amelyek esetében a termékleírás 6. cikke szerint nagyon egyértelmű és sajátos analitikai és érzékszervi jellemzők lehetővé teszik a földrajzi környezethez kapcsolódó egyértelmű azonosítást.

Közülük is különösen a szín, ami a vörösborok esetében az érleléssel gránátvörösbe hajló, változó intenzitású rubinvörös; a rozé bor esetében változóan telt rózsaszín; a „San Gimignano” Vinsanto esetében az intenzív sárgától az aranysárgáig terjed, a „San Gimignano” Vinsanto Occhio di Pernice esetében pedig a halvány rózsaszíntől az intenzív rózsaszínig, illetve egészen a narancssárgáig terjed. Az illat terén típustól függően vannak jelen könnyed, intenzív és fajtajellegű aromák. Valamennyi bor íze száraz és harmonikus, a vinsanto típusok esetében pedig lágy és bársonyos.

8.3. *C) Az A) és a B) pontban említett aspektusok közötti ok-okozati összefüggés leírása*

Az idők során mind a vörösbor, mind a vinsanto előállításához ugyanazokat a házasításokat és borkészítési technikákat alkalmazták a toszkán dombvidék nagy részén.

San Gimignano sajátos éghajlati és talajviszonyai azonban lehetővé teszik a szomszédos területekhez képest eltérő tulajdonságokkal rendelkező szőlő termesztését; olyan sajátos jellemzők ezek, mint a vörösborok fenolos anyagai és az ízek, amelyek aztán a borban megjelenve felismerhetővé és egyedivé teszik azt a toszkán borok világában. A homok, agyag, illetve a szerves és vázanyagok minden talajra külön jellemző százalékos arányainak eltérő kombinációja szőlészeti és borászati szempontból meghatározó talajtani elemet jelent a San Gimignano eredetmegjelölés típusait egyesítő zamatosság és érlelhetőség fokozásában.

San Gimignano gazdaságai mindig ismertek voltak a borkereskedők körében a termelt borok minőségéről és jellegéről, aminek folyamatos fejlődésével a XX. században a szőlősgazdák kutatószelleme egy sor olyan kísérletet indított el, amelyek nyomán nemzetközi vörös fajták, például merlot, cabernet, sirah és pinot nero stabil termesztése alakult ki San Gimignano dombjain, valamint különböző űrmértékű fahordók alkalmazásán keresztül bővültek a hagyományos borkészítési technikák.

Ebből kiindulva 1996-ban kidolgozták az első termékleírást azzal a szándékkal, hogy biztosítsák a területen készült vörösborok és Vin Santo láthatóságát és különlegességét, ezt követően korszerűsítették a borkészítési technikákat és a Sangiovese kiegészítéseként más fehér szőlőfajták használatát is bevezetették; így jutottunk el a jelenlegi termékleírásban leírt mai helyzetig, ahol a hagyomány és az innováció közös gyümölcseként a célt az egyre magasabb minőségű és a toszkán borok világában is felismerhető borok előállítása jelenti.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A „Toszkána” földrajzi kifejezés címkén való kötelező feltüntetése

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén kötelező feltüntetni a „Toszkána” földrajzi kifejezést.

A „San Gimignano” eredetmegjelölés címkéjén mindig a következő szöveget kell szerepeltetni teljes egészében és a következő sorrendben:

San Gimignano

Ellenőrzött eredetmegjelölés (vagy a DOC rövidítés)

Típus (adott esetben a Riserva megjelölés)

Toszkána

A „Toszkána” kifejezést a „San Gimignano” felirathoz használtakkal azonos típusú, stílusú, távolságú, tónusú és színintenzitású betűkkel kell feltüntetni. Ezenkívül a „Toszkána” kifejezést a „San Gimignano” felirathoz használt betűkhöz képest egységes nagybetűkkel és/vagy kisbetűkkel és az előző bekezdésben felsorolt jelölések teljes sorozatának egységes hátterében kell feltüntetni, mégpedig a „San Gimignano” felirathoz használt betűk legfeljebb 2/3-ának megfelelő magasságú betűkkel.

Az e bekezdés szerinti kötelezettség nem érinti a 2024-es és az azt megelőző szüretekből származó terméktételek csomagolására szánt és az e termékleírás módosítását jóváhagyó rendelet hatálybalépésének napján már az érintett vállalatok birtokában lévő, a „Toszkána” feliratot nem tartalmazó címkék ártalmatlanítását, amelyek a készletek kimerüléséig felhasználhatók.

A termékleíráshoz vezető link

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