C/2025/1144

2025 2 19

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1144)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„San Gimignano“

PDO-IT-A1464-AM02

Pranešimo data: 2024 11 20

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **1 priedo ir nuorodų į jį išbraukimas**

Aprašymas

Išbraukiamas produkto specifikacijos 1 priedas, kuriame pateikiamas Toskanos regione auginti tinkamų veislių sąrašas, taip pat nuoroda į jį specifikacijoje.

Pagrindimas

Kadangi vynuogių veislių derinys jau yra susijęs su papildomomis vynuogių veislėmis, įtrauktomis į Toskanos regiono sąrašą, buvo nuspręsta, kad būtų geriau išbraukti 1 priede pateiktą sąrašą, kad nereikėtų jo nuolat atnaujinti.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 priedu ir 2 straipsnio 2 dalimi.

2. **Teisės aktų atnaujinimas**

Aprašymas

Kai kurios nuorodos į teisės aktus buvo atnaujintos arba pakeistos bendra nuoroda į galiojančius teisės aktus.

Pagrindimas

Sektorių teisės aktų atnaujinimas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 dalimi ir 7 straipsnio 4 dalimi (buvusi 7 straipsnio 3 dalis).

3. **Pastraipos, susijusios su termino „Riserva“ vartojimu, išbraukimas**

Aprašymas

Išbraukta pastraipa, kurioje nurodoma teisė vartoti terminą „Riserva“.

Pagrindimas

Buvo nuspręsta, kad ši pastraipa tekstui nesuteikia jokios papildomos informacijos.

Šis pakeitimas susijęs su 5 straipsnio 8 dalimi, kuri buvo visiškai išbraukta.

4. **Termino „sausas“ įtraukimas į vartotojams pateikiamo vyno savybes**

Aprašymas

Terminas „sausas“ buvo įtrauktas į visų vyno rūšių, žymimų pavadinimu „San Gimignano“, skonio aprašymą, nes iki šiol to nebuvo; dėl šios priežasties buvo išbraukta nuoroda į liekamojo cukraus kiekį.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Pagrindimas

Tekstas buvo iš dalies pakeistas, siekiant jį pritaikyti prie galiojančių atitinkamų nacionalinių ir ES teisės aktų ir suderinti su jais.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

5. **Vartotojams pateikiamo vyno „San Gimignano“ *Vin Santo* savybių pakeitimas**

Aprašymas

Vartotojams pateikiamo vyno „San Gimignano“ *Vin Santo* savybės buvo iš dalies pakeistos: terminas „stiprus“ pakeistas terminu „intensyvus“, o terminas „vidutinio saldumo“ – terminu „saldus“. Be to, mažiausio becukrio ekstrakto kiekio vertė padidinta nuo 21,0 iki 23,0 g/l, o didžiausias lakusis rūgštingumas išreikštas ne g/l, o meq/l.

Pagrindimas

Šis pakeitimas buvo būtinas siekiant vartoti nuoseklesnius terminus ir atnaujinti aprašymus bei vertes.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

6. **Vartotojams pateikiamo vyno „San Gimignano“ *Vin Santo Occhio di Pernice* savybių pakeitimas**

Aprašymas

Vartotojams pateikiamo vyno „San Gimignano“ *Vin Santo Occhio di Pernice* savybės buvo iš dalies pakeistos: didžiausias lakusis rūgštingumas išreikštas ne g/l, o meq/l.

Pagrindimas

Šis pakeitimas buvo būtinas siekiant atnaujinti aprašymus bei vertes.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

7. **Privalomo geografinio termino „Toscana“ įtraukimas į etiketę**

Aprašymas

Įtrauktas reikalavimas etiketėje nurodyti geografinį terminą „Toscana“ ir apibrėžtos atitinkamos šio termino vartojimo specifikacijos.

Pagrindimas

Pakeitimu siekiama, kad būtų galima lengviau susieti nuoroda žymimus vynus su gamybos vietove ir sustiprinti nuorodą, nes „Toscana“ yra vienas iš svarbiausių ir labiausiai vertinamų terminų pasaulyje, taip pat siekiant bendrai populiarinti Toskanos vynus užsienio rinkose.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu, į kurį įterpiamas 7.2 punktas, ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

8. **Ryšio su geografine aplinka atnaujinimas**

Aprašymas

Straipsnis dėl ryšio su geografine vietove buvo atnaujintas ir papildytas pastabomis dėl vartotojams pateikiamo vyno „San Gimignano“ *Vin Santo Occhio di Pernice* savybių pakeitimų.

Pagrindimas

Šį straipsnį reikėjo iš dalies pakeisti, nes buvo atnaujintos vartotojams pateikiamo vyno „San Gimignano“ *Vin Santo Occhio di Pernice* savybės. Taip pat buvo nuspręsta, kad būtina perrašyti bendrojo dokumento skirsnį „Ryšys su geografine vietove“, kad jis atitiktų produkto specifikaciją. Todėl perrašymas susijęs tik su teksto formuluote.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys su geografine vietove“.

9. **Kontrolės įstaigos adreso pasikeitimas**

Aprašymas

Atnaujintas kontrolės įstaigos adresas.

Pagrindimas

Buvo pakeistas adresas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsnio 1 dalimi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

San Gimignano

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Vynai „San Gimignano“ Rosso ir „San Gimignano“ Rosso Riserva*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rubino raudonumo, su violetinės spalvos atspalviais, vynui bręstant pereina į granato.

Aromatas – vyninis, subtilus.

Skonis – sausas, harmoningas, sodrus ir malonus taninų.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,00; rūšies *Riserva* – 12,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

2. *Vynai „San Gimignano“ Sangiovese ir „San Gimignano“ Sangiovese Riserva*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rubino raudonumo, po ilgesnio brandinimo pasižymi granato atspalviais.

Aromatas – vyninis, intensyvus ir elegantiškas.

Skonis – sausas ir harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,00; rūšies *Riserva* – 12,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20,0

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

3. *Vynai „San Gimignano“ Merlot ir „San Gimignano“ Merlot Riserva*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – intensyvi rubino raudonumo, kuri vynui bręstant gali įgyti granato spalvą.

Aromatas – vyninis, su smulkių vaisių pokvapiais.

Skonis – sausas, harmoningas ir sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,00; rūšies *Riserva* – 12,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

4. *Vynai „San Gimignano“ Cabernet Sauvignon ir „San Gimignano“ Cabernet Sauvignon Riserva*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – intensyvi rubino raudonumo, po brandinimo pasižymi granato atspalviais.

Aromatas – intensyvus, savitas, prieskonių.

Skonis – sausas, sodrus ir harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,00; rūšies *Riserva* – 12,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. *Vynai „San Gimignano" Pinot Nero ir „San Gimignano" Pinot Nero Riserva*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – rubino raudonumo.

Aromatas – intensyvus, vyninis, su galimais citrusinių vaisių pokvapiais.

Skonis – sausas, sodrus, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,00; rūšies *Riserva* – 12,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 2,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

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

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – nuo šviesiai iki ryškiai rausvos, iki oranžinės.

Aromatas – subtilus, švelnus, savitas.

Skonis – švelnus, išbaigtas, subtilus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 16,50, kai faktinė alkoholio koncentracija yra bent 14,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 30,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

7. *Vynas „San Gimignano“ Rosato*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rausva, ryški.

Aromatas – subtilus, gaivus, vaisiškas.

Skonis – sausas, gaivus, harmoningas, vaisiškas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 11,50;

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

8. *Vynas „San Gimignano“ Vinsanto arba Vin Santo*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – nuo ryškios iki aukso geltonos.

Aromatas – primenantis eterinius aliejus, intensyvus, savitas.

Skonis – nuo sauso iki saldaus, harmoningas, švelnus, ilgai išliekantis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 16,50, kai faktinė alkoholio koncentracija yra bent 14,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 30,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

9. *Vynai „San Gimignano“ Syrah ir „San Gimignano“ Syrah Riserva*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – ryškiai raudona.

Aromatas – savitas, elegantiškas, su raudonųjų uogų pokvapiais.

Skonis – sausas ir harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 12,00; rūšies *Riserva* – 12,50 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20,00

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Vynas „San Gimignano“ – vyno darymas, brandinimas, brandinimo užbaigimas, išpilstymas į butelius

Specifinis vynininkystės metodas

Vyno darymas, brandinimas ir išpilstymas į butelius, įskaitant vynuogių džiovinimą, turi vykti Sienos ir Florencijos provincijų administracinėse ribose.

Vyno „San Gimignano“ rūšių *Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah* ir *Pinot Nero* etiketėse gali būti nurodomas terminas „Riserva“, jei vynas brandintas ne trumpiau kaip 24 mėnesius, iš kurių 7 mėnesius – medinėse statinėse.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

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

56 hektolitrai iš hektaro.

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

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

3. Vynai „San Gimignano“ *Vinsanto* arba *Vin Santo* ir *Vin Santo Occhio di Pernice* arba *Vinsanto Occhio di Pernice*.

35 hektolitrai iš hektaro.

4. Vynai „San Gimignano“ *Vinsanto* arba *Vin Santo* ir *Vin Santo Occhio di Pernice* arba *Vinsanto Occhio di Pernice*.

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

5. Vynas „San Gimignano“ *Rosato*

70 hektolitrų iš hektaro.

6. Vynas „San Gimignano“ *Rosato*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių, tinkamų SKVN „San Gimignano“ žymimiems vynams gaminti, auginimo vietovė yra Toskanos regione, konkrečiai – Sienos provincijoje. Ši teritorija apima kokybiškus visos San Džiminjano komunos vynuogių auginimo plotus.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *A) Informacija apie geografinę vietovę*

1) Su ryšiu susiję gamtiniai veiksniai

Visa gamybos vietovė yra San Džiminjano komunoje, esančioje Sienos provincijos šiaurės vakaruose, pačiame Toskanos centre, pusiaukelėje tarp Tirėnų jūros pakrantės ir Apeninų kalnagūbrio. Tai kalvota vietovė, kurios aukštis virš jūros lygio svyruoja nuo 67 iki 629 m. Jos dirvožemiai susidarė plioceno epochoje, prieš 6,8–1,8 mln. metų.

Vynmedžiai, iš kurių vynuogių gaminami SKVN „San Gimignano“ žymimi vynai, auginami plioceno jūrinių nuosėdų dirvožemiuose, kuriuos sudaro geltonas smėlis (tufas) ir geltonas bei pilkas molis, kurie dažnai sluoksniuojasi ant tankesnių ir giliau esančių molių. Be to, vietovėje vyraujantis dirvožemis išsiskiria tuo, kad jame yra smėlio su akmenimis ir molingų skalūnų – šis derinys sudaro palankias sąlygas įsiskverbti augalų šaknims. Paprastai juose yra organinių medžiagų, nes per šimtmečius žemė buvo daug kartų dirbama ir joje daug kartų buvo auginami pasėliai. Įvairios smėlio, molio, organinių medžiagų ir akmenų sudėtinės proporcijos, būdingos atskiriems dirvožemiams, yra svarbus veiksnys, lemiantis vynuogių ir vynų savybes, dėl kurio vynai tampa struktūriškesni ir tinkamesni ilgai brandinti, t. y. savybes, kurios būdingos įvairioms SKVN „San Gimignano“ žymimo vyno rūšims.

Vynuogynai yra 70–500 m aukštyje virš jūros lygio, o jų nuolydis ir kryptis priklauso nuo kalvos šlaito, ant kurio jie auginami.

Šioje vietovėje vyrauja submediteraninis klimatas – vasaros čia gana sausos, žiemos gana šaltos, o daugiausia kritulių iškrinta dviem laikotarpiais: nuo vėlyvo rudens iki ankstyvos žiemos ir nuo vėlyvos žiemos iki ankstyvo pavasario.

Vyrauja vietovės klimatui būdinga temperatūra. Vidutinis metinis kritulių kiekis yra maždaug 700 mm, kuris iškrenta per vidutiniškai 83 lietingas dienas; santykinai mažiausiai kritulių iškrenta vasarą, o daugiausia – rudenį. Ši vietovė gerai vėdinasi ištisus metus. Rūkas susidaro retai.

2) Su ryšiu susiję žmogiškieji veiksniai

Labai svarbūs yra žmogiškieji veiksniai, susiję su vynuogių auginimo vietove, kurios gyventojai turi senas raudonųjų vynų „San Gimignano“ gamybos tradicijas. Gausu archeologinių įrodymų, kad vynuogės San Džiminjano vietovėje buvo auginamos nuo etruskų laikų. Šimtmečius vynų – ne tik garsiojo vyno „Vernaccia di San Gimignano“, bet ir apskritai raudonųjų vynų – gamyba ir prekyba buvo pagrindinė žemės ūkio ir ekonominė veikla.

Iš tikrųjų raudonųjų vynų visuomet buvo pagaminama daugiau nei baltųjų.

Laikotarpiu tarp Viduramžių ir Renesanso San Džiminjano vynuogynuose buvo gaminamas tiek baltasis vynas, tiek „vermiglio“ – sodraus skonio raudonasis vynas, kuris jau tuo metu buvo labai vertinamas.

„Vinsanto“ gamybos tradicija San Džiminjane taip pat yra sena: pirmasis to įrodymas mena 1348 m., kai vienas pranciškonų vienuolis bandė malšinti ligų ir epidemijų sukeltą skausmą saldžiu vynu, kuris vėliau tapo žinomas kaip „Vinsanto“ („šventasis vynas“).

San Džiminjano vynuogynai visada buvo giriami vyno pirkėjų dėl juose gaminamų raudonųjų vynų kokybės ir savybių. XX a. vynuogių augintojų pastangos ir noras tirti lėmė tai, kad buvo atlikta nemažai eksperimentų, kurie leido ant vietinių kalvų šlaitų stabiliai auginti tarptautinių raudonųjų vynuogių veislių, tokių kaip „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“ ir „Pinot Noir“, vynmedžius; jie taip pat patobulino tradicinius vyno darymo metodus, tam panaudojant įvairaus dydžio medines statines.

Atsižvelgiant į tai, 1996 m. buvo parengta pirminė gamybos specifikacija, kuria buvo siekiama, kad šioje vietovėje gaminami raudonieji vynai ir „vinsanto“ taptų labiau matomi ir išskirtiniai, t. y. buvo atnaujinti vynuogių auginimo metodai ir pradėti auginti kitų raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai, kurie papildė veislės „Sangiovese“ vynmedžius, todėl dabartinė situacija, aprašyta dabartinėje specifikacijoje, yra tokia, kad, derinant tradicijas ir naujoves, siekiama gaminti aukščiausios kokybės vynus.

Specifikacijoje numatyta daug laisvės taikyti tradicinius Toskanos vynmedžių formavimo metodus, tačiau neleidžiama taikyti jokių metodų, pagal kuriuos naudojami aukšti špaleriai, nes jie nesuderinami su kalvų šlaitų aplinka, kurioje vyrauja submediteraninis klimatas.

Taikomi tie vynininkystės metodai, kurie tradiciškai buvo sukurti šioje vietovėje gaminant raudonąjį, rožinį ir „vinsanto“ vyną, kurie pritaikomi atsižvelgiant į gaminamo vyno rūšį.

8.2. *B) Išsami informacija apie produkto kokybę ir savybes, kurias iš esmės arba išimtinai lemia geografinė aplinka*

Nuoroda „San Gimignano“ taikoma šešių rūšių raudonajam vynui (taip pat rūšies *Riserva*), vienos rūšies rožiniam vynui ir dviejų rūšių „vinsanto“ vynui. Vertinant analitiniu požiūriu, šie vynai pasižymi labai aiškiomis ir specifinėmis savybėmis, aprašytomis specifikacijos 6 straipsnyje, kurios leidžia kiekvieną iš šių vynų aiškiai susieti su geografine aplinka.

Visų pirma jų spalva: raudonųjų vynų – įvairaus intensyvumo rubino raudonumo, vynui brėstant pereina į granato; rožinių vynų – įvairaus intensyvumo rausva; vyno „San Gimignano“ *Vinsanto* – nuo ryškios iki aukso geltonos; vyno „San Gimignano“ *Vinsanto Occhio di Pernice* – nuo šviesiai iki ryškiai rausvos, iki oranžinės. Kalbant apie aromatą, vynai, priklausomai nuo rūšies, pasižymi subtiliu, intensyviu ir vynuogių veislei būdingu aromatu. Visų rūšių vynai yra sauso ir harmoningo skonio, o rūšies „vinsanto“ vynai yra švelnaus ir aksominio skonio.

8.3. *C) A punkte nurodytų duomenų ir B punkte nurodytų duomenų priežastinės sąveikos aprašymas*

Tiek raudonųjų, tiek „vinsanto“ vynų gamybai naudojami vynuogių mišiniai, taip pat vyno darymo metodai nuo seno yra tokie patys, kaip ir daugelyje Toskanos kalvų vietų naudojami vynuogių mišiniai ir vyno darymo metodai.

Tačiau dėl ypatingų San Džiminjano vietovės dirvožemio ir klimato sąlygų joje auginamos vynuogės, pasižyminčios kitokiomis specifinėmis savybėmis nei kaimyninėse vietovėse auginamos vynuogės, pavyzdžiui, fenoliniais junginiais (svarbūs raudoniesiems vynams) ir kitomis savybėmis (prisidedančiomis prie vynų struktūros), kurios perduodamos vynams ir dėl kurių šie vynai tampa unikalūs ir atpažįstami tarp įvairių Toskanos vynų. Įvairios smėlio, molio, organinių medžiagų ir akmenų sudėtinės proporcijos, būdingos atskiriems dirvožemiams, yra svarbus veiksnys, lemiantis vynuogių ir vynų savybes, dėl kurio vynai tampa struktūriškesni ir tinkamesni ilgai brandinti, t. y. savybes, kurios būdingos įvairioms SKVN „San Gimignano“ žymimo vyno rūšims.

San Džiminjano vynuogynai visada buvo giriami vyno pirkėjų dėl juose gaminamų vynų kokybės ir savybių. Šie vynuogynai buvo toliau plėtojami, o XX a. vynuogių augintojų noras tirti lėmė tai, kad buvo atlikta nemažai eksperimentų, kurie leido ant vietinių kalvų šlaitų stabiliai auginti tarptautinių raudonųjų vynuogių veislių, tokių kaip „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“ ir „Pinot Noir“, vynmedžius; jie taip pat patobulino tradicinius vyno darymo metodus, tam panaudojant įvairaus dydžio medines statines.

Atsižvelgiant į tai, 1996 m. buvo parengta pirminė gamybos specifikacija, kuria buvo siekiama, kad šioje vietovėje gaminami raudonieji vynai ir „vinsanto“ taptų labiau matomi ir išskirtiniai, t. y. buvo atnaujinti vynuogių auginimo metodai ir pradėti auginti kitų raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai, kurie papildė veislės „Sangiovese“ vynmedžius. Todėl dabartinė situacija, aprašyta dabartinėje specifikacijoje, yra tokia, kad, derinant tradicijas ir naujoves, siekiama gaminti aukščiausios kokybės vynus, kurie būtų atpažįstami tarp Toskanos vynų.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Įpareigojimas etiketėje nurodyti geografinį terminą „Toscana“

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Etiketėje turi būti nurodytas geografinis terminas „Toscana“.

Nuoroda „San Gimignano“ ženklinamo vyno etiketėje visada turi būti pateikiama visa toliau nurodyta informacija tokia tvarka:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (arba santrumpa „DOC“)

Rūšis (jei leidžiama, panaudojant terminą „Riserva“)

Toscana

Terminas „Toscana“ turi būti užrašytas tokio paties šrifto, stiliaus, atspalvio ir kolorimetrinio intensyvumo raidėmis kaip ir žodžiai „San Gimignano“, taip pat tarp raidžių turi būti palikti tokie pat tarpai. Be to, terminas „Toscana“ turi būti užrašytas vienodomis didžiosiomis ir (arba) mažosiomis raidėmis, lyginant su žodžiais „San Gimignano“, ir vienodame fone (taikoma visai ankstesnėje pastraipoje išvardytų nuorodų sekai), o raidės turi būti ne didesnės kaip 2/3 žodžių „San Gimignano“ dydžio.

2024 m. ir ankstesnių derlių produktų pakuočių partijų etiketės, ant kurių nėra užrašo „Toscana“ ir kurias atitinkamos įmonės turi dekreto, kuriuo patvirtinamas šios specifikacijos pakeitimas, įsigaliojimo dieną, nepažeidžia šioje dalyje nurodyto įpareigojimo ir jos gali būti naudojamos, kol baigsis jų atsargos.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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