C/2025/1144

19.2.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1144)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“San Gimignano”

PDO-IT-A1464-AM02

Paziņojuma datums: 20.11.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **1. pielikuma un tā atsauču svītrošana**

Apraksts

Ir svītrots produkta specifikācijas 1. pielikums, kurā iekļauts audzēšanai Toskānas reģionā piemēroto šķirņu saraksts, kā arī ir svītrota specifikācijā minētā atsauce uz to.

Pamatojums

Tā kā vīnogu šķirņu kombinācijā jau ir dota atsauce uz papildu vīnogu šķirnēm no Toskānas reģiona saraksta, tika uzskatīts par lietderīgu 1. pielikuma sarakstu svītrot, lai nevajadzētu to pastāvīgi atjaunināt.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. pielikumu un 2.2. punktu.

2. **Tiesību aktu atjaunināšana**

Apraksts

Dažas atsauces uz tiesību aktiem ir atjauninātas vai aizstātas ar vispārēju atsauci uz spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Pamatojums

Ir atjaunināti nozares tiesību akti.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.1. un 7.4. punktu (agrākais 7.3. punkts).

3. **Punkta, kas attiecas uz apzīmējuma *Riserva* izmantošanu, svītrošana**

Apraksts

Ir svītrots punkts, kurā aprakstītas tiesības lietot apzīmējumu *Riserva*.

Pamatojums

Tika uzskatīts, ka šis punkts nepievieno tekstam nekādu būtisku informāciju.

Šis grozījums attiecas uz [produkta specifikācijas] 5.8. punktu, kas ir pilnībā svītrots.

4. **Apzīmējuma “sausa” iekļaušana organoleptisko īpašību aprakstā**

Apraksts

Visu veidu vīnu ar nosaukumu “San Gimignano” garšas aprakstam ir pievienots apzīmējums “sausa”, kas iepriekš nebija tajā iekļauts, tāpēc ir svītrota norāde par atlikumcukuru saturu.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Teksts ir grozīts, lai to pielāgotu un saskaņotu ar attiecīgajiem spēkā esošajiem valsts un ES tiesību aktiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta punktu "Vīnu apraksts".

5. **Grozījums "San Gimignano" *Vin Santo* organoleptisko īpašību aprakstā**

Apraksts

Ir grozīts "San Gimignano" *Vin Santo* organoleptisko īpašību apraksts, t. i., garšas apzīmējums "spēcīga" ir aizstāts ar apzīmējumu "intensīva" un apzīmējums "mēreni salda" – ar apzīmējumu "salda". Papildus tam minimālā bezcukuru ekstrakta satura vērtība ir no 21,0 ir palielināta līdz 23,0 g/l un maksimālais gaistošais skābums ir izteikts mekv./l, nevis g/l.

Pamatojums

Grozījums bija nepieciešams, lai varētu izmantot saskaņotākus apzīmējumus un atjauninātu attiecīgos aprakstus un vērtības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta punktu "Vīnu apraksts".

6. **Grozījums "San Gimignano" *Vin Santo Occhio di Pernice* organoleptisko īpašību aprakstā**

Apraksts

Ir grozīts "San Gimignano" *Vin Santo Occhio di Pernice* organoleptisko īpašību apraksts, t. i., maksimālais gaistošais skābums ir izteikts mekv./l, nevis g/l.

Pamatojums

Grozījums bija nepieciešams, lai atjauninātu attiecīgos aprakstus un vērtības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta punktu "Vīnu apraksts".

7. **Obligāta ģeogrāfiskā apzīmējuma "Toscana" iekļaušana marķējumā**

Apraksts

Ir pievienota prasība marķējumā iekļaut ģeogrāfisko apzīmējumu "Toscana", un ir norādīti attiecīgie nosacījumi šā apzīmējuma izmantošanai.

Pamatojums

Grozījums ir ieviests, lai varētu labāk saskatīt ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu saistību ar ražošanas apgabalu un nostiprināt attiecīgo nosaukumu, jo "Toscana" ir viens no pasaulē nozīmīgākajiem un novērtētākajiem apzīmējumiem, un arī lai kopīgi popularizētu Toskānas vīnus ārvalstu tirgos.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, kuram tiek pievienots 7.2. punkts, un vienotā dokumenta punktu "Papildu nosacījumi".

8. **Informācijas par saikni ar ģeogrāfisko vidi atjaunināšana**

Apraksts

Ir atjaunināts punkts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, un tajā pievienotas piezīmes par grozījumiem, kas attiecas uz "San Gimignano" *Vin Santo Occhio di Pernice* organoleptiskajām īpašībām.

Pamatojums

Grozījumi šajā punktā bija nepieciešami, jo ir atjaunināts "San Gimignano" *Vin Santo Occhio di Pernice* organoleptisko īpašību apraksts. Turklāt tika uzskatīts, ka vienotā dokumenta punkts "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" jāpārstrādā, lai to saskaņotu ar produkta specifikāciju. Tāpēc izmaiņas ir tikai formālas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta punktu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

9. **Izmaiņas kontroles iestādes adresē**

Apraksts

Ir atjaunināta kontroles iestādes adrese.

Pamatojums

Adreses maiņa.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10.1. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

San Gimignano

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. "San Gimignano" *Rosso* un "San Gimignano" *Rosso Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana ar purpursarkanu nokrāsu, izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu toni.

Smarža: vīnam raksturīga, maiga.

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga, patīkami piesātināta ar tanīniem.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %; *Riserva* paveidam 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. “San Gimignano” *Sangiovese* un “San Gimignano” *Sangiovese Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, ilgākas izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu nokrāsu.

Smarža: vīnam raksturīga, intensīva un izsmalcināta.

Garša: sausa un harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %; *Riserva* paveidam 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. “San Gimignano” *Merlot* un “San Gimignano” *Merlot Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: intensīvi rubīnsarkana, izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu toni.

Smarža: vīnam raksturīga, ar ogu niansēm.

Garša: sausa, harmoniska un pilnmiesīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %; *Riserva* paveidam 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. “San Gimignano” *Cabernet Sauvignon* un “San Gimignano” *Cabernet Sauvignon Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: intensīvi rubīnsarkana, izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu nokrāsu.

Smarža: intensīva, vīnam raksturīga, pikanta.

Garša: sausa, pilnmiesīga un harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %; *Riserva* paveidam 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. "San Gimignano" *Pinot Nero* un "San Gimignano" *Pinot Nero Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana.

Smarža: intensīva, vīnam raksturīga, iespējams sajust citrusaugļu nianses.

Garša: sausa, pilnmiesīga, vīnam raksturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %; *Riserva* paveidam 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 2,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: gaiši līdz intensīvi sārta, līdz pat oranžai.

Smarža: maiga, izsmalcināta, vīnam raksturīga.

Garša: viegla, noapaļota, maiga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 16,50 %, faktiskais spirta saturs – vismaz 14,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 30,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. "San Gimignano" *Rosato*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes sārta, koša.

Smarža: maiga, svaiga, augļaina.

Garša: sausa, svaiga, harmoniska, augļaina.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,50 %;

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. "San Gimignano" *Vinsanto* jeb *Vin Santo*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: koši līdz zeltaini dzeltena.

Smarža: sajūtami ēteri, intensīva, vīnam raksturīga.

Garša: sausa līdz salda, harmoniska, samtaina, noturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 16,50 %, faktiskais spirta saturs – vismaz 14,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 30,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. "San Gimignano" *Syrah* un "San Gimignano" *Syrah Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti sarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, izsmalcināta, ar sarkano ogu notīm.

Garša: sausa un harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %; *Riserva* paveidam 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. "San Gimignano" vīna ražošana, izturēšana, nogatavināšana un pildīšana pudelēs

Īpašā vīndarības metode

Vīna ražošanu, izturēšanu un pildīšanu pudelēs, arī vīnogu žāvēšanu, veic Sjēnas [*Siena*] provinces un Florences [*Florence*] provinces administratīvās teritorijas robežās.

"San Gimignano" *Rosso*, *Sangiovese*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Syrah* un *Pinot Nero* paveidiem apzīmējumu *Riserva* drīkst pievienot tad, ja tie ir izturēti vismaz 24 mēnešus, no kuriem 7 mēnešus – koka mucās.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

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

56 hl no hektāra

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

8 000 kg vīnogu no hektāra

3. "San Gimignano" *Vinsanto* jeb *Vin Santo* un *Vin Santo Occhio di Pernice* jeb *Vinsanto Occhio di Pernice*

35 hl no hektāra

4. "San Gimignano" *Vinsanto* jeb *Vin Santo* un *Vin Santo Occhio di Pernice* jeb *Vinsanto Occhio di Pernice*

10 000 kg vīnogu no hektāra

5. "San Gimignano" *Rosato*

70 hl no hektāra

6. "San Gimignano" *Rosato*

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals, kurā audzē ar KCVN "San Gimignano" apzīmētā vīna ražošanai derīgās vīnogas, atrodas Toskānas reģionā, konkrētāk, Sjēnas provincē. Tas ietver vērtīgas vīnkopības zemes visā Sandžiminjāno [*San Gimignano*] pašvaldības teritorijā.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

8.1. *A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

1) Saikni veidojošie dabas faktori

Viss ražošanas apgabals ietilpst Sandžiminjāno pašvaldības teritorijā, kas atrodas Sjēnas provinces ziemeļrietumos, pašā Toskānas centrā, pusceļā starp Tirēnu jūras piekrasti un Apenīnu kalnu grēdu. Tas ir kalnains apgabals, kura augstums ir 67–629 m virs jūras līmeņa; tā augsnes ir pliocēna epohas augsnes, kas izveidojušās pirms 6,8–1,8 miljoniem gadu.

Ar KCVN "San Gimignano" apzīmētā vīna īpašības nosakošā augsne ir veidojusies uz pliocēna epohas jūras nogulumiem un sastāv no dzeltenajām smiltīm (tufa), kā arī dzeltenā un pelēkā māla slāņiem, zem kuriem bieži vien atrodas blīvāki un dziļāki māla slāņi. Turklāt augsnei raksturīga iezīme ir smilts sastāvā esošie akmeņi un mālainie slānekļa gabali; šis elementu kopums veido labvēlīgu vidi, kurā izplesties augu saknēm. Tā kā kultūraugi šajā augsnē audzēti un apstrādāti gadsimtiem ilgi, tā lielākoties sastāv no organiskās vielas. Smilšu, māla, organiskās vielas un akmeņu kombināciju proporcijas, kuras raksturīgas katra atsevišķa tipa augsnei, ir svarīgs vīnogu un vīnu īpašības noteicošs faktors, kas uzlabo vīnu garšu un izturēšanas kvalitāti, un visiem dažādajiem ar KCVN "San Gimignano" apzīmētā vīna paveidiem tās ir līdzīgas.

Vīndārzi atrodas 70–500 m augstumā virs jūras līmeņa, un atkarībā no kalnu nogāzes, uz kuras tie izvietoti, to slīpums un vērsums var būt atšķirīgs.

Apgabalā valda submediteriānais klimats ar diezgan sausām vasarām, samērā aukstām ziemām un nokrišņiem, kas galvenokārt izkrīt divos periodos – no vēla rudens līdz agrai ziemai un no vēlas ziemas līdz agram pavasarim.

Temperatūra atbilst apgabala klimatam raksturīgajai temperatūrai. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir ap 700 mm, kas izkrīt vidēji 83 dienās, un ir diezgan minimāls vasarā, bet maksimāls – rudenī. Apgabalā ir laba gaisa plūsmu apmaiņa visa gada garumā. Migla veidojas reti.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Ar vīnkopības apgabalu saistītie cilvēkfaktori ir ļoti būtiski, jo vietējie iedzīvotāji "San Gimignano" sarkanvīnu darīšanu piekopj jau izsenis. Ir daudz arheoloģisku pierādījumu, kas liecina par vīnkopību Sandžiminjāno apgabalā jau no etrusku laikiem. Gadsimtiem ilgi vīna (ne tikai slavenā "Vernaccia di San Gimignano", bet vispār sarkanvīna) darīšana un pārdošana bija galvenā lauksaimnieciskā un saimnieciskā darbība.

Taisnību sakot, sarkanvīnu produkcija šajā apgabalā vienmēr ir bijusi lielāka par baltvīnu produkciju.

Viduslaiku–renesanses periodā no Sandžiminjāno audzētajām vīnogām ražoja gan baltvīnus, gan *vermiglio* – pilnmiesīgu sarkanvīnu, kas jau tolaik tika augstu novērtēts.

Arī *vinsanto* ražošanas tradīcija Sandžiminjāno apgabalā ir sena: pirmais pierādījums par to ir datēts ar 1348. gadu, kad franciskāņu mūks mēģināja slimību un mēra radītās sāpes atvieglot ar saldo vīnu, kas tādējādi kļuva pazīstams kā *vinsanto* ("svētais vīns").

Sandžiminjāno vīndārzos darīto sarkanvīnu kvalitātes un īpašību dēļ tie vienmēr ir bijuši izslavēti pircēju vidū. 20. gadsimtā, pateicoties vīnkopju centieniem un dzīvajam pētniecības garam, tika veikti vairāki eksperimenti, kuru rezultātā nostiprinājās starptautiski pazīstamo sarkanogu šķirņu (piemēram, "Merlot", "Cabernet Sauvignon", "Syrah" un "Pinot Noir") audzēšana vietējās kalnu nogāzēs; sākot izmantot dažāda izmēra koka mucas, tika uzlabotas arī tradicionālās vīna ražošanas metodes.

Saistībā ar iepriekš minēto, lai apgabalā ražotos sarkanvīnus un *vinsanto* padarītu atpazīstamākus un vieglāk atšķiramus no citiem, 1996. gadā tika sagatavota sākotnējā ražošanas specifikācija, ar kuru tika atjauninātas vīnkopības metodes un papildus "Sangiovese" ieviestas vēl citas sarkanogu šķirnes, un tās rezultāts ir pašreizējā situācija, kas aprakstīta jaunākajā specifikācijā, kuras mērķis ir, apvienojot tradīcijas un inovāciju, ražot visaugstākās kvalitātes vīnus.

Specifikācija ļauj brīvi izvēlēties, kuru tradicionālo Toskānas vīnkoku vainaga veidošanas sistēmu izmantot, taču neatļauj augsti atsietus vainagus, jo tie nav saderīgi ar submediteriānā klimata vidi, kāda valda kalnu nogāzēs.

Vīndarības metodes atbilst apgabalā tradicionāli attīstītajām sarkanvīnu, sārtvīnu un *vinsanto* vīna ražošanas metodēm, kas ir atšķirīgas atkarībā no vīna paveida.

8.2. *B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnībā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi*

Nosaukumu "San Gimignano" attiecina uz sešiem sarkanvīna paveidiem (arī *Riserva* variantā), vienu sārtvīna paveidu un diviem *vinsanto* vīna paveidiem. Šiem vīniem piemīt ļoti skaidras un konkrēti noteiktas analītiskās īpašības (aprakstītas produkta specifikācijas 6. punktā), kas skaidri parāda katra vīna paveida saistību ar ģeogrāfisko vidi.

Konkrētāk, krāsa: sarkanvīniem tā ir dažādas intensitātes rubīnsarkana, kas izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu toni; sārtvīniem – dažādas intensitātes sārta; "San Gimignano" *Vinsanto* – koši līdz zeltaini dzeltena; "San Gimignano" *Vinsanto Occhio di Pernice* – gaiši līdz koši sārta, līdz pat oranžai. Smaržas ziņā vīniem piemīt maigs, intensīvs un attiecīgajai šķirnei raksturīgs aromāts, kas atkarīgs no vīna paveida. Visiem vīniem ir sausa un harmoniska garša, un *vinsanto* paveida vīnam tā turklāt ir maiga un samtaina.

8.3. *C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) apakšpunktā minētajiem faktoriem*

Vīnogu šķirņu salikums, ko izmanto gan sarkanvīnu, gan *vinsanto* vīnu ražošanā, kā arī vīna ražošanas metodes jau izsenis ir tādas pašas kā lielākajā daļā Toskānas kalnu teritorijas.

Tomēr Sandžiminjāno īpašie augsnes un klimatiskie apstākļi ļauj izaudzēt vīnogas ar specifiskām īpašībām, kas atšķiras no kaimiņu apgabalos audzēto vīnogu īpašībām. Tādas ir, piemēram, fenolu komponenti, kas saglabājas sarkanvīnos, un specifiskais garšas pamats, kas no vīnogām tiek pārnests uz vīniem, padarot tos unikālus un atpazīstamus Toskānas vīnu piedāvājumā. Smilšu, māla, organiskās vielas un akmeņu kombināciju proporcijas, kuras raksturīgas katra atsevišķa tipa augsnei, ir svarīgs vīnogu un vīnu īpašības noteicošs faktors, kas uzlabo vīnu garšu un izturēšanas kvalitāti, un visiem dažādajiem ar KCVN "San Gimignano" apzīmētā vīna paveidiem tās ir līdzīgas.

Sandžiminjāno vīndārzos darīto vīnu kvalitātes un īpašību dēļ tie vienmēr ir bijuši izslavēti pircēju vidū. Tie ir turpinājuši attīstīties, un 20. gadsimtā, pateicoties vīnkopju centieniem un dzīvajam pētniecības garam, tika veikti vairāki eksperimenti, kuru rezultātā nostiprinājās starptautiski pazīstamo sarkanogu šķirņu (piemēram, "Merlot", "Cabernet Sauvignon", "Syrah" un "Pinot Noir") audzēšana vietējās kalnu nogāzēs; sākot izmantot dažāda izmēra koka mucas, tika uzlabotas arī tradicionālās vīna ražošanas metodes.

Saistībā ar iepriekš minēto, lai apgabalā ražotos sarkanvīnus un *vinsanto* padarītu atpazīstamākus un vieglāk atšķiramus no citiem, 1996. gadā tika sagatavota sākotnējā ražošanas specifikācija, ar kuru tika atjauninātas vīnkopības metodes un papildus "Sangiovese" ieviestas vēl citas sarkanogu šķirnes. Tās rezultāts ir pašreizējā situācija, kas aprakstīta jaunākajā specifikācijā, kuras mērķis ir, apvienojot tradīcijas un inovāciju, ražot visaugstākās kvalitātes vīnus, kas ir atpazīstami citu Toskānas vīnu piedāvājumā.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Pienākums marķējumā iekļaut ģeogrāfisko apzīmējumu "Toscana"

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Marķējumā obligāti norāda ģeogrāfisko apzīmējumu "Toscana".

Ar nosaukumu "San Gimignano" apzīmētā vīna marķējumā vienmēr norāda pilnu nosaukuma tekstu šādā secībā:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (vai saīsinājums *DOC*)

Vīna paveids (ar apzīmējumu *Riserva*, ja tas ir atļauts)

Toscana

Apzīmējumam "Toscana" izmanto tādas pašas rakstzīmes, stilu, atstarpes, krāsu un kolorimetrisko intensitāti kā vārdiem "San Gimignano". Turklāt apzīmējumu "Toscana" attēlo ar vienādiem lielajiem un/vai mazajiem burtiem (salīdzinot ar vārdiem "San Gimignano") uz vienāda fona kopā visām iepriekšējā rindkopā secīgi uzskaitītajām norādēm, un izmantotie burti nav lielāki par 2/3 no rakstzīmju izmēra, kas izmantots vārdiem "San Gimignano".

Šajā punktā minētais pienākums neietver noteikumu likvidēt tādu produktu partiju iepakojuma marķējumus, kuri saražoti no 2024. gada un iepriekšējām ražām, uz kuriem attiecīgi nav apzīmējuma "Toscana" un kuri ir attiecīgo uzņēmumu krājumos dienā, kad stājas spēkā dekrēts, ar ko apstiprina šīs specifikācijas grozījumu; tos ir atļauts izmantot, līdz šie krājumi beidzas.

Saite uz produkta specifikāciju

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