C/2025/1144

19.2.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/1144)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"San Gimignano"

PDO-IT-A1464-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 20.11.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Tħassir tal-Anness 1 u tar-referenzi tiegħu**

Deskrizzjoni:

L-Anness 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott dwar il-lista tal-varjetà ta' dwieli adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tat-Toskana tħassar, u b'konsegwenza ta' dan tħassret ir-referenza għall-Anness fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Raġuni:

Peress li diġà hemm referenza fit-taħlita tal-varjetajiet tal-għeneb għall-varjetajiet ta' dwieli addizzjonali inklużi fil-lista tar-reġjun tat-Toskana, tqies preferibbli li titħassar il-lista fl-Anness 1, sabiex jiġi evitat aġġornament kontinwu tal-lista.

Din l-emenda tikkonċerna l-Anness 1 u l-Artikolu 2(2) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. **Aġġornament tal-leġiżlazzjoni**

Deskrizzjoni:

Xi referenzi leġiżlattivi ġew aġġornati jew sostitwiti b'referenza ġenerika għal-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Raġuni:

Aġġornament tal-leġiżlazzjoni settorjali.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(1) u l-Artikolu 7(4), li qabel kien l-Artikolu 7(3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

3. **Tħassir tal-paragrafu dwar l-ispeċifikazzjoni tal-indikazzjoni Riserva**

Deskrizzjoni:

Dan tħassar, filwaqt li ġie speċifikat id-dritt li tintuża l-indikazzjoni Riserva.

Raġuni:

Dan il-paragrafu huwa meqjus superfluwu.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(8) li tħassar kompletament.

4. **Introduzzjoni tat-terminu "xotta" fil-karatteristiċi tal-konsum**

Deskrizzjoni:

It-terminu "xotta" ġie miżjud mad-deskrizzjoni tat-togħma tat-tipi kollha tad-denominazzjoni San Gimignano li bħalissa mhuwiex preżenti fiha, u dan irriżulta fit-tneħħija tal-indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor residwu.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġuni:

It-test ġie emendat biex jinġieb f'konformità mad-dispożizzjonijiet nazzjonali u komunitarji eżistenti f'dan il-qasam.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

5. **Emenda tal-karatteristiċi tal-konsum għat-tip San Gimignano Vin Santo**

Deskrizzjoni:

Il-karatteristiċi tal-konsum inbidlu għat-tip San Gimignano Vin Santo, u t-terminu "qawwi" ġie sostitwit bit-terminu "intensiv" u t-terminu "pjaċevoli" bit-terminu "ħelu". Barra minn hekk l-estratt minimu mingħajr zokkor żdied minn 21,0 g/l għal 23,0 g/l u l-aċidità volatili massima ġiet espressa f'meq/l minflok g/l.

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa sabiex jintużaw termini aktar konsistenti u jiġu aġġornati d-deskrizzjonijiet u l-valuri.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

6. **Emenda tal-karatteristiċi tal-konsum għat-tip San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice**

Deskrizzjoni:

Il-karatteristiċi tal-kulur għat-tip San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice ġew emendati u l-aċidità volatili massima ġiet espressa f'meq/l minflok g/l.

Raġuni:

Din l-emenda kienet meħtieġa sabiex jiġu aġġornati d-deskrizzjonijiet u l-valuri.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

7. **Inklużjoni tat-terminu ġeografiku obbligatorju "Toscana" fuq it-tikketta**

Deskrizzjoni:

Żdied ir-rekwiżit li jiġi inkluż it-terminu ġeografiku "Toscana" fuq it-tikketta u ġew definiti l-ispeċifikazzjonijiet rilevanti għall-użu tat-terminu.

Raġuni:

L-emenda ġiet introdotta sabiex tippermetti li l-inbejjed tad-denominazzjoni jiġu identifikati aħjar maż-żona tal-produzzjoni u biex l-isem innifsu jissaħħaħ, peress li l-kelma "Toscana" hija waħda mill-aktar sinifikanti u apprezzati fid-dinja, iżda wkoll biex tippromwovi l-inbejjed tat-Toskana b'mod kollettiv fis-swieq barranin.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott bl-introduzzjoni tal-paragrafu 7.2 u t-taqsima "kundizzjonijiet ulterjuri" tad-Dokument Uniku.

8. **Aġġornament tar-rabta mal-ambjent ġeografiku**

Deskrizzjoni:

L-artikolu dwar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku ġie aġġornat u ssupplimentat b'noti dwar il-bidliet fil-karatteristiċi tal-konsum tas-San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice.

Raġuni:

L-emenda għall-artikolu saret meħtieġa minħabba l-aġġornament tal-karatteristiċi tal-konsum tal-Vin Santo Occhio di Pernice. Tqies ukoll li kien meħtieġ li tiġi riformulata t-taqsima "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku sabiex tiġi aġġornata mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din ir-riformulazzjoni għandha għalhekk titqies bħala purament formali fin-natura tagħha.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima “Rabta maż-żona ġeografika” tad-Dokument Uniku.

9. **Korrezzjoni tal-indirizz tal-Korp ta’ Kontroll**

Deskrizzjoni:

L-indirizz tal-uffiċċju prinċipali tal-korp ta’ kontroll ġie aġġornat.

Raġuni:

Bidla fl-indirizz.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 10(1) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

San Gimignano

2. **Tip ta’ indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta’ Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbejjed/inbejjed:**

1. *San Gimignano Rosso inkluż bl-indikazzjoni Riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ftit jew wisq intensiv b’noti vjola li jxaqilbu lejn il-granata mat-tqaddim.

Riħa: ta’ nbid, delikata.

Togħma: xotta, armonjuża, b’palat tajjeb, ġustament tannika.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % vol; għat-tip ta’ indikazzjoni Riserva 12,50 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f’% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru): 20,00

— Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru): —

2. *San Gimignano Sangiovese inkluż bl-indikazzjoni Riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin ftit jew wisq intensiv, li jxaqleb lejn il-granata wara tqaddim twil.

Riħa: ta' dwieli, intensiva u eleganti.

Togħma: xotta u armonjuża.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % vol; għat-tip ta' indikazzjoni Riserva 12,50 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20,0

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *San Gimignano Merlot ukoll bl-indikazzjoni Riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin intensiv li jxaqleb lejn il-granata mat-tqaddim.

Riħa: ta' nbid bi ħjiel ta' frott żgħir.

Togħma: xotta, armonjuża u mimlija.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % vol; għat-tip ta' indikazzjoni Riserva 12,50 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor 23,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin intensiv, b'riflessi tal-granata wara t-tqaddim.

Riħa: intensiva, distintiva, pikkanti.

Togħma: xotta, sħiħa u armonjuża.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % vol; għat-tip ta' indikazzjoni Riserva 12,50 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *San Gimignano Pinot Nero inkluż bl-indikazzjoni Riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin.

Riħa: intensiva, ta' dwieli b'noti possibbli taċ-ċitru.

Togħma: xotta, sħiħa, distintiva.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % vol; għat-tip ta' indikazzjoni Riserva 12,50 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 2,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: minn roża ċar għal roża intensiv għal oranġjo.

Riħa: delikata, sħuna, distintiva.

Togħma: mhux qawwija, mimlija, bellusija.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,50 %, li minnhom mill-inqas 14,50 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 25,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

7. *San Gimignano Rosato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: roża ftit jew wisq qawwi, brillanti.

Riħa: delikata, friska, b'togħma ta' frott.

Togħma: xotta, friska, armonjuża, b'togħma ta' frott.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

8. *San Gimignano Vinsanto jew Vin Santo*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: minn isfar intensiv għal dehbi.

Riħa: eterika, intensiva, distintiva.

Togħma: minn xotta għal ħelwa, armonjuża, bellusija, persistenti.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,50 %, li minnhom mill-inqas 14,50 % huwa alkoħol proprju.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

9. *San Gimignano Syrah inkluż bl-indikazzjoni Riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn il-vermilju.

Riħa: distintiva, eleganti, b'noti ta' frott tal-foresta.

Togħma: xotta u armonjuża.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % vol; għat-tip ta' indikazzjoni Riserva 12,50 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. San Gimignano - Vinifikazzjoni, tqaddim, maturazzjoni u bbottiljar

Prattika enoloġika speċifika

Il-vinifikazzjoni, it-tqaddim u l-ibbottiljar, inkluż it-tnixxif tal-għeneb, iridu jsiru fit-territorju amministrattiv tal-provinċji ta' Siena u Firenze.

L-inbejjed San Gimignano Rosso, San Gimignano Sangiovese, San Gimignano Cabernet Sauvignon, San Gimignano Merlot, San Gimignano Syrah u San Gimignano Pinot Nero jistgħu jkunu intitolati għall-indikazzjoni Riserva jekk jitqaddmu għal mill-inqas 24 xahar, inkluż mill-inqas 7 xhur fi btieti tal-injam.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru:*

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

56 ettolitru għal kull ettaru

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

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. San Gimignano Vinsanto jew Vin Santo u Vin Santo Occhio di Pernice jew Vinsanto Occhio di Pernice

35 ettolitru għal kull ettaru

4. San Gimignano Vinsanto jew Vin Santo u Vin Santo Occhio di Pernice jew Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. San Gimignano Rosato

70 ettolitru għal kull ettaru

6. San Gimignano Rosato

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-għeneb adattata għall-produzzjoni tal-inbejjed bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata San Gimignano tinsab fir-Reġjun tat-Toskana, b'mod partikolari fil-provinċja ta' Siena, u tinkludi l-art adattata għall-kwalità fit-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalità ta' San Gimignano.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *A) Informazzjoni dwar iż-żona ġeografika*

1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tal-produzzjoni tinsab kollha kemm hi fil-muniċipalità ta' San Gimignano, li tinsab fil-Majjistral tal-provinċja ta' Siena, fil-qalba tat-Toskana, nofs triq bejn il-kosta tat-Tirrenu u s-serbut tal-Apennini. Hija żona bl-għoljiet b'altitudnijiet li jvarjaw minn 67 sa 629 m 'il fuq mil-livell tal-baħar; il-ħamrija toriġina mill-Plijoċenu, u tmur lura għal 6,8 sa 1,8 miljun sena ilu.

L-art użata għall-produzzjoni tat-tipi kollha ta' nbid DO San Gimignano, hija dik iffurmata fuq id-depożiti tal-baħar tal-Plijoċenu u magħmula minn ramel isfar (tufo) u tafal isfar u griż, li min-naħa tagħhom spiss ikunu stratifikati fuq tafal aktar kompatt u li jkun fil-fond. Barra minn hekk, hija art distinta mill-preżenza ta' ramel li fih il-ġebel u x-shale, taħlita li toħloq kundizzjonijiet favorevoli għall-penetrazzjoni tal-għeruq tal-pjanti. Ġeneralment ikun fihom sustanzi organiċi, minħabba l-ħdim ripetut tar-raba' u l-kultivazzjoni tal-għelejjel matul is-sekli. Il-kombinazzjoni perċentwali differenti ta' ramel, tafal, materja organika u ġebel li tikkaratterizza l-ħamrija individwali hija l-element deċiżiv tal-ħamrija minn perspettiva vitikulturali u enoloġika għat-titjib tat-togħma u l-kapaċità ta' tqaddim, li huma karatteristiċi komuni tad-diversi tipi ta' DO San Gimignano.

Il-vinji jinsabu f'altitudnijiet ta' bejn 70 u 500 m 'il fuq mil-livell tal-baħar, bi gradjenti u esponimenti li jvarjaw skont fejn ikunu jinsabu l-għoljiet.

Iż-żona għandha klima sub-Mediterranja bi sjuf pjuttost xotti, xtiewi pjuttost kesħin u xita kkonċentrata f'żewġ perjodi: mill-aħħar tal-ħarifa sal-bidu tax-xitwa u mill-aħħar tax-xitwa sal-bidu tar-rebbiegħa.

It-temperaturi huma tipiċi tal-klima taż-żona. Il-medja annwali tax-xita hija ta' madwar 700 mm, imqassma bħala medja fuq 83 jum ta' xita, u b'minimu relattiv fis-sajf l-ogħla ammont fil-ħarifa. Iż-żona tgawdi ammont tajjeb ta' riħ matul is-sena kollha. Iċ-ċpar huwa rari.

2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Il-fatturi umani marbuta maż-żona tal-produzzjoni huma ta' importanza fundamentali u skont it-tradizzjoni stabbilita għenu biex jiġu prodotti nbejjed ħomor f'San Gimignano: fil-fatt il-preżenza tal-vitikultura fiż-żona ta' San Gimignano tmur lura għal żmien l-Etruski, u għad hemm ħafna fdalijiet arkeoloġiċi ta' dan. Għal sekli sħaħ, il-produzzjoni u l-bejgħ tal-inbid kienu l-attività agrikola u ekonomika ewlenija, mhux biss tal-famuża Vernaccia di San Gimignano iżda

anki tal-inbejjed ħomor, li saħansitra kienu jiġu prodotti aktar mill-inbejjed bojod.

Bejn il-Medjuevu u r-Rinaxximent, il-vinji ta' San Gimignano kienu jipproduċu kemm inbid abjad kif ukoll inbid "vermilju", aħmar b'palat qawwi li diġà kien stmat sew.

It-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-Vin Santo f'San Gimignano tmur lura għal ħafna żmien ilu: l-ewwel xhieda nsibuha fl-1348, meta patri Franġiskan ipprova jnaqqas l-agoniji tan-nies morda bil-pesta bi nbid ħelu, li għalhekk ħa l-isem "Vinsanto".

L-azjendi agrikoli ta' San Gimignano minn dejjem kienu magħrufa min-negozjanti għall-kwalità u l-karattru tal-inbejjed ħomor prodotti. Fis-seklu 20, l-impenn ta' dawk li jieħdu ħsieb il-vinji u l-ispirtu tar-riċerka tagħhom wassal għal sensiela ta' esperimenti li wasslu għall-kultivazzjoni stabbli fl-għoljiet ta' San Gimignano ta' varjetajiet ħomor internazzjonali bħall-Merlot, il-Cabernet, is-Sirah u l-Pinot Nero, kif ukoll l-espansjoni tat-tekniki tradizzjonali tal-vinifikazzjoni bl-użu ta' kontenituri tal-injam b'kapaċità li tvarja.

Abbażi ta' din is-sitwazzjoni, fl-1996 tfasslet l-ewwel Speċifikazzjoni tal-Prodott bl-għan li tagħti viżibbiltà u speċifiċità lill-inbejjed ħomor prodotti u lill-Vin Santo prodotti fiż-żona, u b'hekk taġġorna t-tekniki tal-vinifikazzjoni u tintroduċi l-użu ta' varjetajiet oħra ta' għeneb aħmar, komplementari għas-Sangiovese, sar-realtà deskritta fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali, li hija r-riżultat tat-tradizzjoni u l-innovazzjoni, bl-għan li jinkisbu nbejjed ta' kwalità dejjem ogħla.

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tippermetti ħafna libertà fl-użu ta' sistemi ta' tkabbir tradizzjonali tat-Toskana, filwaqt li teskludi s-sistemi ta' tkabbir estiżi kollha minħabba li huma inkompatibbli ma' ambjent ta' għoljiet fi klima sub-Mediterranja.

Il-prattiki relatati mal-produzzjoni tal-inbejjed huma dawk tradizzjonalment stabbiliti fiż-żona għall-vinifikazzjoni tal-inbid aħmar, rożè u Vin Santo, li huma differenzjati b'mod xieraq skont it-tip.

8.2. *B) Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw essenzjalment jew esklussivament mill-ambjent ġeografiku*

Id-denominazzjoni San Gimignano tirreferi għal sitt tipi ta' nbid aħmar (inkluż bl-indikazzjoni Riserva), tip wieħed ta' nbid rożè u żewġ tipi ta' nbid Vin Santo, li, minn perspettiva analitika u organolettika, għandhom karatteristiċi ċari u distintivi ħafna kif deskritt fl-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li jippermettu li jiġu identifikati b'mod ċar fir-rigward tal-ambjent ġeografiku.

B'mod partikolari, il-kulur: għall-inbejjed ħomor huwa lewn ir-rubin aħmar b'intensità li tvarja, li jxaqleb lejn lewn il-granata mat-tqaddim; għall-inbid rożè, huwa rożè ftit jew wisq qawwi, għat-tip San Gimignano Vin Santo, minn isfar intensiv għal dehbi, għat-tip San Gimignano Vin Santo Occhio di Pernice, roża ċar għal roża qawwi, sa oranġjo. Fil-livell tar-riħa, hemm aromi delikati, intensivi u varjetali skont it-tip. F'termini ta' togħma, l-inbejjed kollha għandhom togħma xotta u armonjuża, u għat-tipi tal-Vin Santo għandhom togħma ratba u bellusija.

8.3. *C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn l-elementi msemmija fil-punt A) u l-elementi msemmija fil-punt B).*

It-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid użati kemm għall-produzzjoni tal-inbid aħmar kif ukoll għall-produzzjoni tal-Vin Santo maż-żmien kienu l-istess bħal dawk użati fil-biċċa l-kbira tal-għoljiet tat-Toskana.

Madankollu, l-ambjent speċifiku tal-ħamrija u tal-klima ta' San Gimignano jagħmilha possibbli li jiġi prodott għeneb bi speċifikazzjonijiet differenti minn dak fiż-żoni tal-viċinat, b'karatteristiċi distintivi, bħal komponent fenoliku għall-inbejjed ħomor u għat-togħma li mbagħad jiġu trażmessi lill-inbejjed, li jagħmlu dawn l-inbejjed uniċi u rikonoxxibbli fost l-inbejjed tat-Toskana. Il-kombinazzjoni perċentwali differenti ta' ramel, tafal, materja organika u ġebel li tikkaratterizza l-ħamrija individwali hija l-element deċiżiv tal-ħamrija minn perspettiva vitikulturali u enoloġika għat-titjib tat-togħma u l-kapaċità ta' tqaddim, li huma karatteristiċi komuni tad-diversi tipi ta' DO San Gimignano.

B'riżultat ta' dan, l-azjendi agrikoli ta' San Gimignano minn dejjem kienu magħrufa min-negozjanti tal-inbid għall-kwalità u l-karattru tal-inbejjed prodotti, li dejjem baqgħu jevolvu. Tant hu hekk li fis-seklu 20, l-ispirtu tar-riċerka ta' dawk li jieħdu ħsieb il-vinji wassal għal sensiela ta' esperimenti li wasslu għall-kultivazzjoni stabbli fl-għoljiet ta' San Gimignano ta' varjetajiet ħomor internazzjonali bħall-Merlot, il-Cabernet, is-Sirah u l-Pinot Nero, kif ukoll l-espansjoni tat-tekniki tradizzjonali tal-vinifikazzjoni bl-użu ta' kontenituri tal-injam b'kapaċità li tvarja.

Abbażi ta' din is-sitwazzjoni, fl-1996 tfasslet l-ewwel Speċifikazzjoni tal-Prodott bl-għan li tagħti viżibbiltà u speċifiċità lill-inbejjed ħomor u lill-Vin Santo prodotti fiż-żona, u b'hekk taġġorna t-tekniki tal-vinifikazzjoni u tintroduċi l-użu ta' varjetajiet oħra ta' għeneb aħmar, komplementari għas-Sangiovese, sar-realtà deskritta fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali, li hija r-riżultat tat-tradizzjoni u l-innovazzjoni, bl-għan li jinkisbu nbejjed ta' kwalità dejjem ogħla u rikonoxxibbli fil-pajsaġġ tal-inbejjed tat-Toskana.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Obbligu li t-terminu ġeografiku "Toscana" jiġi inkluż fuq it-tikketta

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-terminu ġeografiku "Toscana" jrid jidher fuq it-tikketta.

It-tikkettar tad-denominazzjoni San Gimignano dejjem irid ikollu l-kliem li ġej b'mod sħiħ u fl-ordni li ġejja:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (jew l-akronimu DOC)

Tip (l-indikazzjoni Riserva jekk applikabbli)

Toscana

It-terminu "Toscana" għandu jidher b'karattri tal-istess tip, stil, spazjar, sfumatura u intensità tal-kulur bħal dawk użati għall-kliem "San Gimignano". Barra minn hekk, it-terminu "Toscana" jrid jidher b'karattri uniformi b'ittri kapitali u/jew żgħar, meta mqabbel ma' dawk użati għall-kliem "San Gimignano", u fuq sfond uniformi għas-sekwenza kollha tal-indikazzjonijiet elenkati fil-paragrafu preċedenti, u jrid jidher b'karattri mhux itwal minn 2/3 minn dak użat għall-kliem "San Gimignano".

L-obbligu msemmi f'dan il-paragrafu huwa mingħajr preġudizzju għar-rimi tat-tikketti għall-imballaġġ tal-lottijiet ta' prodotti li jirriżultaw mill-ħsad tal-2024 u minn ħsad aktar antik, li ma għandhomx it-terminu "Toscana", miżmuma mill-kumpaniji kkonċernati fid-data tad-dħul fis-seħħ tad-digriet li japprova l-emenda għal din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li jistgħu jintużaw sakemm jispiċċaw l-istokkijiet.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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