C/2025/1144

19.2.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/1144)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“San Gimignano”

PDO-IT-A1464-AM02

Datum van mededeling: 20.11.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Schrapping van bijlage 1 en bijbehorende verwijzingen**

Beschrijving:

Bijlage 1 bij het productdossier, met de lijst van druivenrassen die geschikt zijn voor de wijnbouw in de regio Toscane, is geschrapt. Daarom is ook de verwijzing naar deze bijlage in het productdossier geschrapt.

Reden:

Omdat in de rassensamenstelling al wordt verwezen naar de aanvullende druivenrassen op de lijst van de regio Toscane, werd het wenselijk geacht de lijst uit bijlage 1 te schrappen om te voorkomen dat de lijst voortdurend moet worden bijgewerkt.

De wijziging betreft bijlage 1 bij en artikel 2.2 van het productdossier.

2. **Actualisering van verwijzingen naar wetgeving**

Beschrijving:

Bepaalde verwijzingen naar regelgeving zijn bijgewerkt of vervangen door een algemene verwijzing naar de geldende wetgeving.

Reden:

Actualisering van sectorale wetgeving.

De wijziging betreft artikel 5.1 en artikel 7.4 (voorheen artikel 7.3) van het productdossier.

3. **Schrapping van de alinea over specificaties voor de vermelding “Riserva”**

Beschrijving:

De alinea over het recht op het gebruik van de vermelding “Riserva” is geschrapt.

Reden:

Deze alinea werd overbodig geacht.

De wijziging betreft artikel 5.8, dat in zijn geheel is geschrapt.

4. **Toevoeging van de vermelding “droog” in de kenmerken met betrekking tot consumptie**

Beschrijving:

De term “droog” is toegevoegd aan de beschrijving van de smaak van alle typen “San Gimignano” waarvoor deze nog niet werd vermeld. De aanduiding van het restsuikergehalte is derhalve geschrapt.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Reden:

De tekst is gewijzigd om ervoor te zorgen dat deze in overeenstemming is met de actuele nationale en EU-bepalingen over het onderwerp.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en het punt “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

5. **Wijziging van de kenmerken met betrekking tot consumptie van het type “San Gimignano” Vin Santo**

Beschrijving:

De kenmerken met betrekking tot consumptie van het type “San Gimignano” Vin Santo zijn gewijzigd: het bijvoeglijk naamwoord “donker” is vervangen door “intens” en het bijvoeglijk naamwoord “halfzoet” door “zoet”. Daarnaast is het minimale niet-reducerende extract verhoogd van 21,0 naar 23,0 g/l, en is het maximale gehalte aan vluchtige zuren nu uitgedrukt in meq/l in plaats van g/l.

Reden:

Deze wijziging was nodig met het oog op de consistentie van de gebruikte termen, en om de beschrijvingen en waarden te actualiseren.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en het punt “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

6. **Wijziging van de kenmerken met betrekking tot consumptie van het type “San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice**

Beschrijving:

De kenmerken met betrekking tot consumptie voor wat betreft de kleur van het type “San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice zijn gewijzigd en het maximale gehalte aan vluchtige zuren wordt nu uitgedrukt in meq/l in plaats van g/l.

Reden:

Deze wijziging was nodig om de beschrijvingen en waarden te actualiseren.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en het punt “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

7. **Toevoeging van de verplichting om de geografische term “Toscana” op het etiket te vermelden**

Beschrijving:

Er is toegevoegd dat de geografische term “Toscana” verplicht op het etiket moet worden vermeld, en de specificaties met betrekking tot het gebruik van de term zijn verduidelijkt.

Reden:

De wijziging is ingevoerd om de wijnen met de benaming beter aan het productiegebied te kunnen koppelen en om de benaming zelf te versterken, gezien het feit dat de term “Toscana” een van de bekendste en meest gewaardeerde aanduidingen ter wereld is, maar ook om Toscaanse wijnen gezamenlijk op buitenlandse markten te promoten.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier, waaraan artikel 7.2 is toegevoegd, en op het punt “Andere voorwaarden” van het enig document.

8. **Herformulering van het verband met de geografische omgeving**

Beschrijving:

Het artikel over het verband met de geografische omgeving is bijgewerkt en aangevuld aan de hand van de gewijzigde kenmerken met betrekking tot consumptie van “San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice.

Reden:

De wijziging van het artikel was nodig vanwege de gewijzigde kenmerken met betrekking tot consumptie van Vin Santo Occhio di Pernice. Het werd ook nodig geacht het punt “Verband met het geografische gebied” van het enig document redactioneel in overeenstemming te brengen met het productdossier. Deze herformulering mag dus van puur formele aard worden geacht.

De wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en het punt “Verband met het geografische gebied” van het enig document.

9. **Correctie van het adres van de controle-instantie**

Beschrijving:

Het adres van het hoofdkantoor van de controle-instantie is bijgewerkt.

Reden:

Het gaat om een adreswijziging.

De wijziging betreft artikel 10.1 van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

San Gimignano

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *“San Gimignano” Rosso (rood), ook met de vermelding “Riserva”*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit, met paarsachtige tinten, bij oudering neigend naar granaatrood.

Geur: vineus, delicaat.

Smaak: droog, harmonieus, vol, aangenaam tannineachtig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol; voor wijnen met de vermelding “Riserva”: 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 21,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *"San Gimignano" Sangiovese, ook met de vermelding "Riserva"*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit, met granaatrode schakeringen na een lange oudering.

Geur: vineus, intens en elegant.

Smaak: droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol; voor wijnen met de vermelding "Riserva": 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 22,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20,0

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *"San Gimignano" Merlot, ook met de vermelding "Riserva"*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood, bij oudering neigend naar granaatrood.

Geur: vineus, met toetsen van kleinfruit.

Smaak: droog, harmonieus en vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol; voor wijnen met de vermelding "Riserva": 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 23,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *"San Gimignano" Cabernet Sauvignon, ook met de vermelding "Riserva"*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood, met granaatrode schakeringen bij oudering.

Geur: intens, karakteristiek, kruidig.

Smaak: droog, vol en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol; voor wijnen met de vermelding “Riserva”: 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 23,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *“San Gimignano” Pinot Nero, ook met de vermelding “Riserva”*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood.

Geur: intens, vineus, soms met toetsen van citrusvruchten.

Smaak: droog, vol, karakteristiek.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol; voor wijnen met de vermelding “Riserva”: 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 21,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 2,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *“San Gimignano” Vinsanto Occhio di Pernice of Vin Santo Occhio di Pernice*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: licht- tot intens roze tot oranje.

Geur: delicaat, warm, karakteristiek.

Smaak: soepel, rond, fluweelachtig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16,50 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 14,50 % vol).

Minimaal niet-reducerend extract: 25,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *"San Gimignano" Rosato (rosé)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: roze van wisselende intensiteit, helder.

Geur: delicaat, fris, fruitig.

Smaak: droog, fris, harmonieus, fruitig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

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

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: intens geel tot goudgeel.

Geur: etherisch, intens, karakteristiek.

Smaak: droog tot zoet, harmonieus, fluweelachtig, aanhoudend.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16,50 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 14,50 % vol).

Minimaal niet-reducerend extract: 23,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

9. *"San Gimignano" Syrah, ook met de vermelding "Riserva"*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: felrood.

Geur: karakteristiek, elegant, met toetsen van bosvruchten.

Smaak: droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol; voor wijnen met de vermelding "Riserva": 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 22,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20,00

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. "San Gimignano" — Vinificatie, oudering, opvoeding en botteling

Specifiek oenologisch procedé

De vinificatie, oudering en botteling, met inbegrip van de indroging van de druiven, moeten plaatsvinden op het bestuurlijk grondgebied van de provincies Siena en Florence.

"San Gimignano" Rosso, "San Gimignano" Sangiovese, "San Gimignano" Cabernet Sauvignon, "San Gimignano" Merlot, "San Gimignano" Syrah en "San Gimignano" Pinot Nero komen in aanmerking voor de vermelding "Riserva" als ze ten minste 24 maanden geouderd zijn, waarvan ten minste zeven maanden in houten vaten.

5.2. *Maximumopbrengsten*

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

56 hectoliter per hectare

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

8 000 kilogram druiven per hectare

3. “San Gimignano” Vinsanto of Vin Santo en Vin Santo Occhio di Pernice of Vinsanto Occhio di Pernice

35 hectoliter per hectare

4. “San Gimignano” Vinsanto of Vin Santo en Vin Santo Occhio di Pernice of Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogram druiven per hectare

5. “San Gimignano” Rosato (rosé)

70 hectoliter per hectare

6. “San Gimignano” Rosato (rosé)

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van druiven die geschikt zijn voor de bereiding van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “San Gimignano” bevindt zich in de regio Toscane, met name in de provincie Siena, en omvat de grond die geschikt is voor kwaliteitsproductie op het volledige bestuurlijke grondgebied van de gemeente San Gimignano.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *A) Bijzonderheden over het geografische gebied*

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het productiegebied ligt volledig in de gemeente San Gimignano, in het noordwesten van de provincie Siena, in het hart van Toscane, halverwege tussen de Tyrreense kust en de Apennijnen. Het is een heuvelachtig gebied op 67 tot 629 meter boven zeeniveau. De bodems dateren uit het plioceen en gaan 1,8 tot 6,8 miljoen jaar terug.

De bodems die zijn bestemd voor de productie van alle typen wijn met de oorsprongsbenaming “San Gimignano”, zijn ontstaan op mariene afzettingen uit het plioceen en bestaan uit geel zand (tuf) en gele en grijze klei, die op hun beurt vaak gelaagd zijn op compactere kleisoorten die dieper aanwezig zijn. De bodems bevatten bovendien een opmerkelijke hoeveelheid zand met stenen en kleiachtige schist: een combinatie die ervoor zorgt dat de druivenplanten diep in de bodem kunnen wortelen. Ze zijn over het algemeen rijk aan organisch materiaal als gevolg van de bodembewerking en vruchtwisseling in de loop der eeuwen. De uiteenlopende verhoudingen van zand, klei, organisch materiaal en stenen van de verschillende bodems zijn in hoge mate bepalend voor de eigenschappen van de druiven en de wijnen, en versterken de smaak en het ouderingsvermogen die kenmerkend zijn voor alle typen wijn met de oorsprongsbenaming “San Gimignano”.

De wijngaarden liggen op 70 tot 500 m boven zeeniveau. De helling en mate van blootstelling verschillen afhankelijk van de heuvelflanken waar ze zich bevinden.

Het gebied kent een submediterraan klimaat, met doorgaans droge zomers, vrij koude winters en neerslag die zich concentreert in twee perioden: einde herfst/begin winter en einde winter/begin lente.

De temperaturen zijn typisch voor de betreffende klimaatzone. De gemiddelde neerslag bedraagt ongeveer 700 mm per jaar, gespreid over gemiddeld 83 neerslagdagen, met een periode met relatief weinig neerslag in de zomer en een piek in het najaar. Het waait het hele jaar door goed. Mist komt zelden voor.

2) Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

De menselijke factoren die verband houden met het productiegebied, zijn van oudsher van fundamenteel belang voor de productie van rode wijnen in San Gimignano. Uit tal van archeologische overblijfselen blijkt dat er in San Gimignano al sinds de Etruskische tijd wijnbouw plaatsvindt.

De productie en de verkoop van wijn vormden eeuwenlang de belangrijkste landbouw- en economische activiteit, en niet alleen van de beroemde Vernaccia di San Gimignano, maar ook van rode wijnen. Er is zelfs altijd meer rode wijn geproduceerd dan witte.

Tussen de middeleeuwen en de renaissance werd in de wijngaarden van San Gimignano zowel witte wijn geproduceerd als "Vermiglio", een volle rode wijn die toen al zeer populair was.

Ook de productie van Vinsanto kent een lange traditie in San Gimignano: de eerste vermeldingen van de wijn dateren uit 1348, toen een Franciscaanse monnik de pijn van ziekten en plagen probeerde te verzachten met een zoete wijn die daarom "Vinsanto" [heilige wijn] werd genoemd.

Wijnhandelaren hebben de wijngaarden van San Gimignano altijd geprezen vanwege de kwaliteit en het karakter van de rode wijnen die er werden geproduceerd. In de twintigste eeuw leidden de inzet en innovativiteit van de wijnbouwers tot een reeks experimenten, resulterend in een stabiele teelt van internationale blauwe druivenrassen, zoals merlot, cabernet, syrah en pinot noir, op de heuvels van San Gimignano en de modernisering van de traditionele vinificatietechnieken door middel van het gebruik van houten recipiënten van verschillende afmetingen.

In dit verband werd in 1996 een eerste productdossier opgesteld om de in het gebied geproduceerde rode wijnen en Vinsanto zichtbaarheid te verlenen en te karakteriseren. De vinificatietechnieken werden bij de tijd gebracht en er werden andere blauwe druivenrassen toegevoegd, in aanvulling op sangiovese. Dit heeft geleid tot de huidige situatie, zoals beschreven in het productdossier, waarin traditie en innovatie samenkomen om wijnen van steeds hogere kwaliteit te produceren.

Volgens het productdossier mag vrij worden gekozen uit de traditionele leimethoden van Toscane, met uitsluiting van alle hoge leimethoden, die niet geschikt zijn voor een heuvelachtig gebied met een submediterraan klimaat.

De wijnen worden geproduceerd volgens methoden die in het gebied traditioneel voor de bereiding van rode, rosé- en Vinsanto-wijnen worden gebruikt, met specifieke variaties afhankelijk van het type.

8.2. *B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

Met de benaming "San Gimignano" worden zes typen rode wijn (inclusief wijnen met de vermelding "Riserva"), één type roséwijn en twee typen Vinsanto-wijn aangeduid met bijzondere analytische en organoleptische kenmerken, zoals beschreven in artikel 6 van het productdossier, waardoor ze duidelijk zijn te herleiden tot hun geografische omgeving.

Dit geldt met name voor hun kleur: robijnrood van wisselende intensiteit, bij oudering neigend naar granaatrood voor de rode wijnen; roze van wisselende intensiteit voor roséwijn; intens geel tot goudgeel voor "San Gimignano" Vinsanto; licht- tot intens roze tot oranje voor "San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice. De aroma's zijn delicaat, intens en typisch voor het druivenras, afhankelijk van het type. De smaak is droog en harmonieus voor alle wijnen, maar soepel en fluweelachtig voor de Vinsanto-wijnen.

8.3. *C) Beschrijving van de causale interactie tussen de onder A) en de onder B) bedoelde bijzonderheden*

De assemblages en vinificatietechnieken die worden gebruikt voor de productie van rode wijn en Vinsanto, zijn al lange tijd wijdverspreid in de heuvelachtige gebieden van Toscane.

Door de unieke bodem- en klimaatomgeving van San Gimignano worden er echter druiven geteeld met andere kenmerken dan die uit naburige regio's, zoals fenolverbindingen voor de rode wijnen, en met een bijzondere smaak. Deze kenmerken komen vervolgens terug in de wijnen, die daardoor een unieke en herkenbare identiteit krijgen ten opzichte van andere Toscaanse wijnen. De uiteenlopende verhoudingen van zand, klei, organisch materiaal en stenen van de verschillende bodems zijn in hoge mate bepalend voor de eigenschappen van de druiven en de wijnen, en versterken de smaak en het ouderingsvermogen die kenmerkend zijn voor alle typen wijn met de oorsprongsbenaming "San Gimignano".

Wijnhandelaren hebben de bedrijven van San Gimignano altijd geprezen vanwege de kwaliteit en het karakter van de geproduceerde wijnen, die constant in ontwikkeling zijn. In de twintigste eeuw leidde de innovativiteit van de wijnbouwers tot een reeks experimenten, resulterend in een stabiele teelt van internationale blauwe druivenrassen, zoals merlot, cabernet, syrah en pinot noir, op de heuvels van San Gimignano en de modernisering van de traditionele vinificatietechnieken door middel van het gebruik van houten recipiënten van verschillende afmetingen.

In dit verband werd in 1996 een eerste productdossier opgesteld om de in het gebied geproduceerde rode wijnen en Vin Santo zichtbaarheid te verlenen en te karakteriseren. De vinificatietechnieken werden bij de tijd gebracht en er werden andere blauwe druivenrassen toegevoegd, in aanvulling op sangiovese. Dit heeft geleid tot de huidige situatie, zoals beschreven in het productdossier, waarin traditie en innovatie samenkomen om wijnen te produceren van steeds hogere kwaliteit, met een herkenbare identiteit ten opzichte van andere Toscaanse wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Verplichting om de geografische aanduiding "Toscana" op het etiket te vermelden

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De geografische aanduiding "Toscana" moet op het etiket worden vermeld.

Op het etiket van de benaming "San Gimignano" moeten altijd de volgende vermeldingen in hun geheel en in de aangegeven volgorde worden aangebracht:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (of afgekort als DOC)

Type (vermelding "Riserva", indien van toepassing)

Toscana

Het lettertype, de stijl, de onderlinge afstand, de kleur en de kleurintensiteit van de term "Toscana" moeten identiek zijn aan die van de benaming "San Gimignano". Bovendien moet de term "Toscana" worden vermeld in hoofdletters en/of kleine letters van hetzelfde lettertype als wordt gebruikt voor de benaming "San Gimignano", op een homogene achtergrond voor alle in het vorige punt vermelde aanduidingen. De hoogte van de tekens mag niet meer bedragen dan twee derde van de tekens die worden gebruikt voor de benaming "San Gimignano".

De verplichting in deze alinea geldt niet voor etiketten zonder de term “Toscana” die worden gebruikt voor de verpakking van wijnen van de oogst van 2024 en eerdere oogstjaren. Deze etiketten, die al in het bezit van de betrokken bedrijven waren op de ingangsdatum van het besluit tot goedkeuring van de wijziging van het productdossier, mogen worden gebruikt tot de voorraden op zijn.

Link naar het productdossier

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