C/2025/1144

19.2.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1144)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„San Gimignano“

PDO-IT-A1464-AM02

Dátum oznámenia: 20. 11. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Vypustenie prílohy 1 a odkazov na ňu**

Opis:

Vypustila sa príloha 1 k špecifikácii výrobku týkajúca sa zoznamu odrôd vhodných na pestovanie v regióne Toskánsko, ako aj odkaz na ňu v špecifikácii.

Dôvod:

Keďže v kombinácii muštových odrôd sa už odkazuje na ďalšie muštové odrody uvedené v zozname regiónu Toskánsko, považovalo sa za vhodnejšie vypustiť zoznam v prílohe 1, aby sa predišlo jeho neustálej aktualizácii.

Zmena sa týka prílohy 1 a článku 2 ods. 2 špecifikácie výrobku.

2. **Aktualizácia právnych predpisov**

Opis:

Niektoré legislatívne odkazy sa aktualizovali alebo boli nahradené všeobecným odkazom na platné právne predpisy.

Dôvod:

Aktualizácia sektorových právnych predpisov.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 a článku 7 ods. 4 (predtým článok 7 ods. 3) špecifikácie výrobku.

3. **Vypustenie odseku o používaní pojmu „Riserva“**

Opis:

Vypustil sa odsek, v ktorom sa uvádza právo používať pojem „Riserva“.

Dôvod:

Tento odsek sa nepovažoval za doplňujúcu informáciu k textu.

Zmena sa týka článku 5 ods. 8, ktorý sa úplne vypustil.

4. **Zaradenie pojmu „suché“ medzi charakteristické vlastnosti pri spotrebe**

Opis:

Pojem „suché“ sa doplnil do opisu chuti všetkých druhov vína s názvom „San Gimignano“, v ktorom v súčasnosti chýba, a preto sa vypustil údaj o obsahu zvyškového cukru.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvod:

Text sa zmenil tak, aby sa prispôsobil platným príslušným vnútroštátnym právnym predpisom a právnym predpisom EÚ a zosúladil sa s nimi.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie a oddielu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

5. **Zmena charakteristických vlastností pri spotrebe vína „San Gimignano“ Vin Santo:**

Opis:

Charakteristické vlastnosti pri spotrebe vína „San Gimignano“ Vin Santo sa zmenili v tom zmysle, že pojem „ťažké“ sa nahradil pojmom „intenzívne“ a pojem „stredne sladké“ pojmom „sladké“. Okrem toho sa hodnota minimálneho bezcukorného extraktu zvýšila z 21,0 na 23,0 g/l a maximálny obsah prchavých kyselín sa namiesto v g/l vyjadruje v meq/l (miliekvivalentoch na liter).

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná na účely používania ucelenejších pojmov a aktualizovania opisov a hodnôt.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie a oddielu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

6. **Zmena charakteristických vlastností pri spotrebe vína „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice:**

Opis:

Zmenili sa charakteristické vlastnosti pri spotrebe vína „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice v tom zmysle, že maximálny obsah prchavých kyselín sa namiesto v g/l vyjadruje v meq/l (miliekvivalentoch na liter).

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná na účely aktualizovania opisov a hodnôt.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie a oddielu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

7. **Uvádzanie povinného zemepisného pojmu „Toscana“ na etikete**

Opis:

Pridala sa požiadavka uvádzať na etikete zemepisný pojem „Toscana“ a vymedzili sa príslušné špecifikácie pre používanie tohto pojmu.

Dôvod:

Zmena sa zaviedla nielen s cieľom umožniť lepšiu identifikáciu vín s označením oblasti výroby a posilniť označenie, keďže „Toscana“ je jedným z najdôležitejších a najuznávanejších pojmov na svete, ale aj spoločne propagovať toskánske vína na zahraničných trhoch.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie, do ktorého sa vkladá bod 7.2, a bodu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

8. **Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím**

Opis:

Aktualizoval sa článok o súvislosti so zemepisnou oblasťou a boli doň začlenené poznámky k zmenám charakteristických vlastností pri spotrebe vína „San Gimignano“ „Vin Santo Occhio di Pernice“.

Dôvod:

Článok bolo potrebné zmeniť v dôsledku aktualizácie charakteristických vlastností pri spotrebe vína „San Gimignano“ „Vin Santo Occhio di Pernice“. Takisto sa považovalo za potrebné prepracovať časť jednotného dokumentu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“, aby bola v súlade so špecifikáciou výrobku. Prepracovanie sa teda týka len podoby textu.

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

9. **Zmena v adrese kontrolného orgánu**

Opis:

Aktualizovala sa adresa kontrolného orgánu.

Dôvod:

Zmena adresy.

Zmena sa týka článku 10 ods. 1 špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

San Gimignano

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín):**

1. *„San Gimignano“ Rosso a „San Gimignano“ Rosso Riserva*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou s občasnými purpurovými odleskmi, ktorá sa vyzrievaním mení na granátovú.

Aróma: vínová, delikátna

Chuť: suchá, harmonická, telnatá, príjemne tanínová

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00; 12,50 pre druh „Riserva“

Minimálny bezcukorný extrakt: 21,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *„San Gimignano“ Sangiovese a „San Gimignano“ Sangiovese Riserva*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou, po dlhšom vyzrievaní s granátovým nádychom.

Aróma: vínová, intenzívna a elegantná

Chuť: suchá a harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00; 12,50 pre druh „Riserva“

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20,0

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *„San Gimignano“ Merlot a „San Gimignano“ Merlot Riserva*

STRUČNÝ OPIS

Farba: intenzívna rubínovočervená, ktorá sa vyzrievaním mení na granátovú.

Aróma: vínová, s tónmi drobného ovocia

Chuť: suchá, harmonická a plná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00; 12,50 pre druh „Riserva“

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *„San Gimignano“ Cabernet Sauvignon a „San Gimignano“ Cabernet Sauvignon Riserva*

STRUČNÝ OPIS

Farba: intenzívna rubínovočervená s granátovými odleskmi po vyzretí

Aróma: intenzívna, charakteristická, korenistá

Chuť: suchá, plná a harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00; 12,50 pre druh „Riserva“

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *„San Gimignano“ Pinot Nero a „San Gimignano“ Pinot Nero Riserva*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená

Aróma: intenzívna, vínová, s možnými tónmi citrusových plodov

Chuť: suchá, plná, charakteristická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00; 12,50 pre druh „Riserva“

Minimálny bezcukorný extrakt: 21,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 2,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *„San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice alebo Vin Santo Occhio di Pernice*

STRUČNÝ OPIS

Farba: od svetloružovej po intenzívnu ružovú až oranžovú

Aróma: delikátna, jemná, charakteristická

Chuť: mäkká, zaoblená, hladká

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16,50 so skutočným obsahom alkoholu najmenej 14,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 25,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *„San Gimignano“ Rosato*

STRUČNÝ OPIS

Farba: ružová s rôznou intenzitou, jasná

Aróma: delikátna, svieža, ovocná

Chuť: suchá, svieža, harmonická, ovocná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. *„San Gimignano“ Vinsanto alebo Vin Santo*

STRUČNÝ OPIS

Farba: svetložltá až zlatožltá

Aróma: pripomínajúca étery, intenzívna, výrazná

Chuť: suchá až sladká, harmonická, zamatová, dlhotrvajúca

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16,50 so skutočným obsahom alkoholu najmenej 14,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

9. *„San Gimignano“ Syrah a „San Gimignano“ Syrah Riserva*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rumelkovočervená

Aróma: charakteristická, elegantná, s tónmi červených bobúľ

Chuť: suchá a harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00; 12,50 pre druh „Riserva“

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. „San Gimignano“ – vinifikácia, vyzrievanie, finalizácia a fľašovanie

Osobitný enologický postup

Vinifikácia, vyzrievanie a fľašovanie vrátane sušenia hrozna sa musí uskutočniť v rámci administratívnych hraníc provincií Siena a Florencia.

Druhy „San Gimignano“ Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah a Pinot Nero môžu byť označené pojmom „Riserva“, ak zreli najmenej 24 mesiacov, z toho 7 mesiacov bezpodmienečne v drevených sudoch.

5.2. *Maximálne výnosy:*

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

56 hektolitrov na hektár

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

8 000 kilogramov hrozna na hektár

3. „San Gimignano“ Vinsanto alebo Vin Santo a Vin Santo Occhio di Pernice alebo Vinsanto Occhio di Pernice

35 hektolitrov na hektár

4. „San Gimignano“ Vinsanto alebo Vin Santo a Vin Santo Occhio di Pernice alebo Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogramov hrozna na hektár

5. „San Gimignano“ Rosato

70 hektolitrov na hektár

6. „San Gimignano“ Rosato

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna vhodného na výrobu vína DOC „San Gimignano“ sa nachádza v regióne Toskánsko, najmä v provincii Siena. Zahŕňa kvalitnú vinohradnícku pôdu celej obce San Gimignano.

7. **Muštové odrody**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisier

Merlot N.

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano Toscano B. – Procanico

8. **Opis súvislostí**

8.1. *A) Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Celá výrobná oblasť sa nachádza v obci San Gimignano, ktorá leží na severozápade provincie Siena, v strede Toskánska, na polceste medzi pobrežím Tyrrhenského mora a hrebeňom Apenín. Je to kopcovitá oblasť s nadmorskou výškou 67 až 629 m; pôdy sú pliocénneho pôvodu, pochádzajú spred 6,8 až 1,8 milióna rokov.

Pôda, na ktorej sa vyrábajú vína DOC „San Gimignano“, sa formovala na pliocénnych morských usadeninách a pozostáva zo žltých pieskov (tufov) a žltých a sivých ílov, ktoré sú často navrstvené na hustejších a hlbších íloch. Okrem toho sa vyznačuje prítomnosťou piesku s obsahom kameňov a ílovitých bridlíc, čo je kombinácia, ktorá vytvára priaznivé podmienky na prenikanie koreňov rastlín. Vo všeobecnosti obsahuje organické látky, ktoré sú dôsledkom opakovaného obrábania pôdy a pestovania plodín v priebehu storočí. Rôzne kombinované pomery piesku, ílu, organických látok a kameňov, ktoré charakterizujú jednotlivé pôdy, sú dôležitým faktorom určujúcim vlastnosti hrozna a vín, posilňujúcim ich telo a schopnosť vyzrievania, čo sú vlastnosti spoločné pre rôzne druhy vína DOC „San Gimignano“.

Vinohrady sa rozprestierajú v nadmorskej výške 70 až 500 m n. m. a majú rôzny sklon a expozíciu v závislosti od svahu, na ktorom sa nachádzajú.

Oblasť má submediteránnu klímu s pomerne suchými letami, celkom chladnými zimami a zrážkami sústredenými do dvoch období: neskorá jeseň – skorá zima a neskorá zima – skorá jar.

Teploty sú typické pre podnebie tejto oblasti. Priemerný ročný úhrn zrážok je približne 700 mm, zrážky sú v priemere rozložené na 83 daždivých dní a dosahujú relatívne minimum v lete a maximum na jeseň. Oblasť je dobre vetraná počas celého roka. Hmla je zriedkavá.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Veľký význam majú ľudské faktory súvisiace s vinohradníckou oblasťou, v ktorej majú obyvatelia dlhoročnú tradíciu výroby červených vín „San Gimignano“. V oblasti San Gimignano sa nachádzajú bohaté archeologické dôkazy o vinohradníctve už od etruských čias. Výroba a predaj vína boli po stáročia hlavnou poľnohospodárskou a hospodárskou činnosťou, a to nielen slávneho „Vernaccia di San Gimignano“, ale červených vín všeobecne.

Produkcia červených vín bola vždy vyššia ako produkcia bielych vín.

V období od stredoveku do renesancie sa v San Gimignane vyrábali biele vína a „vermiglio“, telnaté červené víno, ktoré bolo už v tom čase vysoko hodnotené.

Tradícia výroby vína „vinsanto“ v San Gimignane je takisto stará: prvý dôkaz o ňom pochádza z roku 1348, keď sa františkánsky mních pokúsil zmierniť bolesti pri chorobách a epidémiách sladkým vínom, ktoré sa stalo známym ako „Vinsanto“ [„sväté víno“].

Vinohrady v San Gimignane si zákazníci, ktorí si kupovali víno, vždy pochvaľovali pre kvalitu a charakter červených vín, ktoré sa tam vyrábali. V 20. storočí viedlo úsilie vinohradníkov a ich snahy o výskum k celému radu experimentov, ktoré stabilizovali pestovanie medzinárodných červených odrôd viniča, ako sú Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah a Pinot Noir, na miestnych svahoch. Zdokonalili aj tradičné techniky vinifikácie používaním drevených sudov rôznych veľkostí.

Vzhľadom na túto skutočnosť bola v roku 1996 vypracovaná pôvodná špecifikácia výroby, ktorej cieľom bolo zviditeľniť a odlíšiť červené vína a „vinsanto“ vyrábané v tejto oblasti prostredníctvom aktualizácie vinohradníckych techník a zavedením ďalších červených odrôd viniča, ktoré by doplňali odrodu Sangiovese, čo viedlo k súčasnej situácii opísanej v platnej špecifikácii, ktorej cieľom je vyrábať vína najvyššej kvality prostredníctvom kombinácie tradície a inovácie.

Špecifikácia dáva veľkú voľnosť pri používaní tradičných toskánskych systémov vedenia viniča, ale vylučuje všetky systémy s vysokým stupňom vedenia, pretože sú nezlučiteľné s prostredím svahov v submediteránnej klíme.

Vinohradnícke postupy sú postupy zhromaždené dlhoročnou tradíciou, ktoré sa týkajú výroby červených a ružových vín a vín „vinsanto“ vhodne odlíšených podľa druhu.

8.2. *B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím*

Označenie „San Gimignano“ zahŕňa šesť druhov červeného vína (aj v podobe „Riserva“), jeden druh ružového vína a dva druhy vína „vinsanto“. Z analytického hľadiska majú tieto vína veľmi jasné a špecifické vlastnosti opísané v článku 6 špecifikácie, ktoré umožňujú, aby každé z nich bolo jasne spojené so zemepisným prostredím.

Najmä ich farba: červené vína: rubínovočervená s rôznou intenzitou, ktorá sa vyzrievaním mení na granátovú; ružové vína: ružové s rôznou intenzitou; „San Gimignano“ Vinsanto: svetložltá až zlatožltá; „San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice: od svetloružovej po žiarivoružovú až oranžovú. Pokiaľ ide o arómu, vína majú jemnú, intenzívnu a odrodovú arómu v závislosti od druhu. Všetky vína majú suchú a harmonickú chuť a druh „vinsanto“ je mäkký a zamatový.

8.3. *C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)*

Zmesi hrozna používané na výrobu červených vín a vín „vinsanto“, ako aj vinifikačné techniky sú už dlho rovnaké ako tie, ktoré sa používajú na väčšine toskánskych kopcov.

Osobitné pedoklimatické prostredie San Gimignana však umožňuje pestovať hrozno s inými špecifickými vlastnosťami, ako má hrozno zo susedných oblastí, napríklad fenolové zložky červených vín a telo, ktoré sa prenášajú do vín, čím sa tieto vína stávajú jedinečnými a rozpoznateľnými v rámci spektra toskánskych vín. Rôzne kombinované pomery piesku, ílu, organických látok a kameňov, ktoré charakterizujú jednotlivé pôdy, sú dôležitým faktorom určujúcim vlastnosti hrozna a vín, posilňujúcim ich telo a schopnosť vyzrievania, čo sú vlastnosti spoločné pre rôzne druhy vína DOC „San Gimignano“.

Vinohrady San Gimignano si kupujúci vína vždy pochvaľovali pre kvalitu a charakter vín, ktoré sa tu vyrábajú. Tieto vína sa ďalej vyvíjali a v priebehu 20. storočia snahy vinohradníkov o výskum viedli k radu experimentov, ktoré stabilizovali pestovanie medzinárodných červených odrôd viniča, ako sú Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah a Pinot Noir, na miestnych svahoch. Zdokonalili aj tradičné techniky vinifikácie používaním drevených sudov rôznych veľkostí.

V roku 1996 bola preto vypracovaná pôvodná špecifikácia výroby, ktorej cieľom bolo zviditeľniť a odlíšiť červené vína a „vinsanto“ vyrábané v tejto oblasti prostredníctvom aktualizácie vinohradníckych techník a zavedením ďalších červených odrôd viniča, ktoré by dopĺňali odrodu Sangiovese. Výsledkom je súčasná situácia opísaná v platnej špecifikácii, ktorej cieľom je na základe kombinácie tradície a inovácie vyrábať vína najvyššej kvality, ktoré sú rozpoznateľné medzi vínami z Toskánska.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Povinnosť uvádzať na etikete zemepisný pojem „Toscana“

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etikete musí byť uvedený zemepisný pojem „Toscana“.

Etikety označenia „San Gimignano“ musia vždy obsahovať tento text v plnom znení a v tomto poradí:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (alebo skratka DOC)

Typ (ak je to povolené, uvedie sa pojem „Riserva“)

Toscana

Pojem „Toscana“ sa musí uvádzať písmenami rovnakého písma, štýlu, rozstupu, odtieňa a kolorimetrickej intenzity, aké sa používajú pri slovách „San Gimignano“. Okrem toho sa pojem „Toscana“ musí uvádzať jednotnými veľkými a/alebo malými písmenami v porovnaní s písmenami použitými v slovách „San Gimignano“ a na jednotnom pozadí v celej sekvencii označení uvedených v predchádzajúcom odseku, pričom písmená nesmú byť väčšie ako 2/3 veľkosti písmen použitých pre slová „San Gimignano“.

Povinnosť uvedená v tomto odseku sa netýka nakladania s etiketami na balenie šarží výrobkov pochádzajúcich z úrody v roku 2024 a predchádzajúcich úrod, na ktorých nie je uvedený pojem „Toscana“, ktoré majú príslušné spoločnosti v držbe ku dňu nadobudnutia účinnosti dekrétu, ktorým sa schvaľuje zmena tejto špecifikácie, a ktoré sa môžu používať až do vyčerpania zásob.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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