C/2025/1144

19.2.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1144)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„San Gimignano“

PDO-IT-A1464-AM02

Datum sporočila: 20.11.2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Črtanje Priloge 1 in sklicev nanjo**

Opis

Priloga 1 k specifikaciji proizvoda s trsnim izborom dežele Toskana je bila črtana, prav tako sklic nanjo v specifikaciji proizvoda.

Razlog

Ker se oddelek o trsnem izboru že nanaša na stranske sorte v trsnem izboru dežele Toskana, se je zdelo primernejše črtati seznam iz Priloge 1, da ga ne bi bilo treba stalno posodabljati.

Sprememba se nanaša na Prilogo 1 in člen 2(2) specifikacije proizvoda.

2. **Posodobitev pravne podlage**

Opis

Nekateri sklici na predpise so bili posodobljeni ali nadomeščeni s splošnim sklicem na veljavno zakonodajo.

Razlog

Posodobitev pravnega okvira panoge.

Sprememba se nanaša na člen 5(1) in člen 7(4) (prej 7(3)) specifikacije proizvoda.

3. **Črtanje odstavka o uporabi izraza „riserva“**

Opis

Odstavek, v katerem je določena pravica do uporabe izraza „riserva“, je bil črtan.

Razlog

Zadevni odstavek v besedilu ni bil videti potreben.

Sprememba se nanaša na člen 5(8), ki je bil v celoti črtan.

4. **Uvedba izraza „suh“ v lastnosti ob porabi**

Opis

Izraz „suh“ je bil dodan v opis okusa vseh vrst vina z imenom „San Gimignano“, v katerem trenutno manjka; navedba ostanka sladkorja je bila zato črtana.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlog

Besedilo je bilo spremenjeno, da bi se prilagodilo in uskladilo z ustrezno nacionalno in EU zakonodajo.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Opis vina.

5. **Sprememba lastnosti ob porabi za vino „San Gimignano“ z izrazom „vin santo“**

Opis

Lastnosti ob porabi za vino „San Gimignano“ z izrazom „vin santo“ so bile spremenjene tako, da je bil izraz „globok“ nadomeščen z izrazom „intenziven“, izraz „polsladek“ pa z izrazom „sladek“. Poleg tega je bila vrednost najmanjšega ekstrakta brez sladkorja povečana z 21,0 na 23,0 g/l, najvišja vsebnost hlapnih kislin pa je izražena v meq/l namesto v g/l.

Razlog

Sprememba je bila potrebna za uporabo skladnejših izrazov ter posodobitev opisov in vrednosti.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Opis vina.

6. **Sprememba lastnosti ob porabi za vino „San Gimignano“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“**

Opis

Lastnosti ob porabi za vino „San Gimignano“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“ so bile spremenjene tako, da je najvišja vsebnost hlapnih kislin izražena v meq/l namesto v g/l.

Razlog

Sprememba je bila potrebna za posodobitev opisov in vrednosti.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Opis vina.

7. **Vključitev obveznega geografskega izraza „Toscana“ pri označevanju**

Opis

Dodana je bila zahteva, da se pri označevanju navede geografski izraz „Toscana“, opredeljene pa so bile tudi ustrezne specifikacije za uporabo izraza.

Razlog

Sprememba je bila uvedena, da bi se vina z označbo lahko bolje povezovala z območjem proizvodnje in da bi se označba okrepila, saj naj bi bila „Toscana“ med besedami, ki na svetu vzbujajo največ pomena in ugleda, pa tudi, da bi se toskanska vina lahko skupaj promovirala na tujih trgih.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, v katerega je bil vstavljen odstavek 7.2, in oddelek enotnega dokumenta Dodatni pogoji.

8. **Posodobitev povezave z geografskim okoljem**

Opis

Člen o povezavi z geografskim območjem je bil posodobljen in dopolnjen z opombami o spremembah lastnosti ob porabi vina „San Gimignano“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“.

Razlog

Člen je bilo treba spremeniti zaradi posodobitve lastnosti ob porabi vina „San Gimignano“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“. Zdelo se je tudi potrebno preoblikovati oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem, da bi bil usklajen s specifikacijo proizvoda. Preoblikovanje se torej nanaša le na obliko besedila.

Sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem.

9. **Sprememba naslova nadzornega organa**

Opis

Naslov nadzornega organa je bil posodobljen.

Razlog

Sprememba naslova.

Sprememba se nanaša na člen 10(1) specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

San Gimignano

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Rdeče vino „San Gimignano“, tudi z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča z vijoličnimi odtenki, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: vinski, nežen.

Okus: suh, skladen, dobrega telesa, ustrezno taničen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %; 12,50 vol. % za vino z izrazom „riserva“.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 20,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

2. *„San Gimignano“ sangiovese, tudi z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča, z granatnimi odsevi po daljšem staranju.

Vonj: vinski, izrazit in eleganten.

Okus: suh in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %; 12,50 vol. % za vino z izrazom „riserva“.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 20,0

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

3. *„San Gimignano“ merlot, tudi z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: intenzivna rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: vinski, z zaznavami po drobnem sadju.

Okus: suh, skladen in poln.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %; 12,50 vol. % za vino z izrazom „riserva“.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 20,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

4. *„San Gimignano“ cabernet sauvignon, tudi z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: intenzivna rubinasto rdeča z granatnimi odsevi po staranju.

Vonj: izrazit, značilen, začimben.

Okus: suh, poln in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %; 12,50 vol. % za vino z izrazom „riserva“.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 20,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

5. *„San Gimignano“ pinot nero, tudi z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča.

Vonj: izrazit, vinski, z možnimi zaznavami po agrumih.

Okus: suh, poln, značilen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %; 12,50 vol. % za vino z izrazom „riserva“.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 2,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

6. *„San Gimignano“ z izrazom „vinsanto occhio di pernice“ ali „vin santo occhio di pernice“*

KRATEK OPIS

Barva: od bledo do živo rožnate, vse do oranžne.

Vonj: nežen, prefinjen, značilen.

Okus: mehak, zaokrožen, gladek.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,50 %, od česar je delež dejanskega alkohola najmanj 14,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 30,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

7. *Vino rosé „San Gimignano“*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivno rožnata, sijoča.

Vonj: nežen, svež, saden.

Okus: suh, svež, skladen, saden.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 18,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

8. *„San Gimignano“ z izrazom „vinsanto“ ali „vin santo“*

KRATEK OPIS

Barva: živo do zlato rumena.

Vonj: eteričen, izrazit, značilen.

Okus: suh do sladek, skladen, žameten, obstojen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,50 %, od česar je delež dejanskega alkohola najmanj 14,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 30,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

9. *„San Gimignano“ syrah, tudi z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: škrlatno rdeča.

Vonj: značilen, eleganten, z notami gozdnih sadežev.

Okus: suh in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %; 12,50 vol. % za vino z izrazom „riserva“.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 20,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v mg/l): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. „San Gimignano“ – vinifikacija, staranje, donegovanje in stekleničenje

Poseben enološki postopek

Vinifikacija, staranje in stekleničenje, vključno s sušenjem grozdja, morajo potekati znotraj upravnih meja pokrajin Siena in Firence.

Za vrste vina „San Gimignano“ rdeče vino, sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah in pinot nero so lahko uporabi izraz „riserva“, če se starajo najmanj 24 mesecev, od tega 7 mesecev v lesenih sodih.

5.2 *Največji donosi:*

1. „San Gimignano“ rdeče vino, sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah in pinot nero

56 hektolitrov na hektar

2. „San Gimignano“ rdeče vino, sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah in pinot nero

8 000 kilogramov grozdja na hektar

3. „San Gimignano“ z izrazom „vinsanto“ ali „vin santo“ in „vin santo occhio di pernice“ ali „vinsanto occhio di pernice“

35 hektolitrov na hektar

4. „San Gimignano“ z izrazom „vinsanto“ ali „vin santo“ in „vin santo occhio di pernice“ ali „vinsanto occhio di pernice“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Vino rosé „San Gimignano“

70 hektolitrov na hektar

6. Vino rosé „San Gimignano“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin s kontrolirano označbo porekla „San Gimignano“ je v deželi Toskana, zlasti v pokrajini Siena. Zajema kakovostna vinogradniška zemljišča s celotnega ozemlja občine San Gimignano.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

8.1 *(A) Podatki o geografskem območju*

(1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje proizvodnje v celoti spada v občino San Gimignano, ki je na severozahodu pokrajine Siena, v osrčju Toskane, na pol poti med obalo Tirenskega morja in Apenini. Gre za gričevnato območje z nadmorsko višino od 67 do 629 m; tla so pliocenskega izvora, iz obdobja pred 6,8 do 1,8 milijona let.

Zemljišča, ki se uporabljajo za proizvodnjo vin s kontrolirano označbo porekla „San Gimignano“, so se oblikovala na pliocenskih morskih usedlinah in so sestavljena iz rumenega peska (tufa) ter rumene in sive gline, ki sta pogosto razslojeni na gostejše in globlje ležeče gline. Poleg tega je zanje značilna prisotnost peska, ki vsebuje kamne in glinaste skrilavce, kar ustvarja ugodne razmere za prodor rastlinskih korenin. Zaradi nenehnega obdelovanja in gojenja kmetijskih rastlin skozi stoletja tla običajno vsebujejo organske snovi. Različni deleži peska, gline, organskih snovi in skeleta, ki so značilni za posamezna tla, so pomemben dejavnik, ki določa lastnosti grozdja in vin, krepi mineralnost in izboljšuje primernost za staranje vin, tj. lastnosti, ki so skupne različnim vrstam vina s kontrolirano označbo porekla „San Gimignano“.

Vinogradi ležijo na nadmorski višini med 70 in 500 m, z različnimi nakloni in izpostavljenostmi glede na pobočje, na katerem so.

Območje ima zmerno sredozemsko podnebje s precej suhimi poletji, dokaj mrzlimi zimami in padavinami, zgoščenimi v dveh obdobjih: od pozne jeseni do zgodnje zime in od pozne zime do zgodnje pomladi.

Temperature so značilne za podnebje območja. Povprečna letna količina padavin je približno 700 mm, v povprečju porazdeljena na 83 deževnih dni, pri čemer je relativno najmanj padavin poleti, največ pa jeseni. Območje je dobro prezračeno skozi vse leto. Megla je redka.

(2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Človeški dejavniki, povezani z vinorodnim območjem, so zelo pomembni, saj imajo ljudje dolgo tradicijo proizvodnje rdečih vin „San Gimignano“. Obstaja veliko arheoloških dokazov o vinogradništvu na območju San Gimignana, ki segajo v čas Etruščanov. Proizvodnja in prodaja vina, ne le slovitega vina „Vernaccia di San Gimignano“, temveč tudi rdečih vin na splošno, sta bili več stoletij glavna kmetijska in gospodarska dejavnost.

Pravzaprav se je vedno proizvajalo več rdečih kot belih vin.

Iz grozdja vinskih trt v San Gimignanu so se od srednjega veka do renesanse proizvajali bela vina in *vermiglio*, rdeče vino polnega telesa, ki je bilo takrat že zelo cenjeno.

Tradicija proizvodnje vina z izrazom „vinsanto“ v San Gimignanu je prav tako starodavna: prvi dokaz za to sega v leto 1348, ko je frančiškanski menih poskušal ublažiti bolečino zaradi bolezni in kuge s sladkim vinom, ki je tako postalo znano kot „vinsanto“ (sveto vino).

Trgovci z vinom že od nekdaj hvalijo vinograde v San Gimignanu zaradi kakovosti in značaja tamkajšnjih rdečih vin. V 20. stoletju so prizadevanja in raziskovalni duh vinogradnikov privedli do vrste poskusov, s katerimi se je na lokalnih pobočjih ustalilo gojenje rdečih sort vinske trte, kot so merlot, cabernet sauvignon, syrah in pinot noir; izboljšale so se tudi tradicionalne tehnike vinifikacije z uporabo lesenih sodov različnih velikosti.

Ob upoštevanju tega je bila leta 1996 pripravljena prvotna specifikacija proizvodnje, katere namen je bil povečati prepoznavnost in posebnost rdečih vin in vina z izrazom „vinsanto“, proizvedenih na tem območju, in sicer s posodobitvijo vinogradniških tehnik in uvedbo drugih rdečih sort vinske trte, ki bi dopolnjevale sorto sangiovese, kar je privedlo do sedanjega stanja, opisanega v trenutni specifikaciji, ko je cilj proizvodnja vin najvišje kakovosti s spletom tradicije in inovacij.

Specifikacija proizvoda omogoča veliko svobode pri uporabi tradicionalnih toskanskih gojitvenih oblik, vendar izključuje vse visoke gojitvene oblike, ker niso združljive z gričevnatim okoljem v zmernem sredozemskem podnebju.

Uporabljajo se enološki postopki, ki so se tradicionalno razvijali na območju za proizvodnjo rdečih in rosé vin ter vin z izrazom „vinsanto“ in se ustrezno razlikujejo po vrsti vina.

8.2 *(B) Podrobnosti o kakovosti in lastnostih proizvoda, ki so bistveno ali izključno posledica geografskega okolja*

Označba „San Gimignano“ obsega šest vrst rdečega vina (tudi z izrazom „riserva“), ene vrste vina rosé in dveh vrst vina z izrazom „vinsanto“. Analitsko in organoleptično imajo ta vina zelo jasne in posebne lastnosti, opisane v členu 6 specifikacije proizvoda, ki omogočajo, da se pri vsakem lahko jasno ugotovi povezava z geografskim okoljem.

To zlasti velja za njihovo barvo: rdeča vina: različno intenzivna rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno; vina rosé: različno intenzivna rožnata; „San Gimignano“ z izrazom „vinsanto“: živo do zlato rumena; „San Gimignano“ z izrazom „vinsanto occhio di pernice“: od bledo do živo rožnate, do oranžne. Kar zadeva vonj, imajo vina nežne, izrazite in sortne arome, ki so odvisne od vrste vina. Vsa vina imajo suh in skladen okus, za vino z izrazom „vinsanto“ pa je značilen mehek in žameten okus.

8.3 *(C) Opis vzročne povezave med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)*

Mešanice grozdja, ki se uporabljajo za proizvodnjo rdečih vin in vin z izrazom „vinsanto“, ter tehnike vinifikacije so že dolgo enake kot tiste, ki se uporabljajo na večini toskanskih gričev.

Vendar posebno talno in podnebno okolje San Gimignana omogoča pridelavo grozdja s posebnimi lastnostmi, ki se razlikujejo od lastnosti grozdja, ki se goji na sosednjih območjih, kot so fenolne sestavine za rdeča vina in mineralnost, ki se prenesejo na vina, zaradi česar so v ponudbi toskanskih vin edinstvena in prepoznavna. Različni deleži peska, gline, organskih snovi in skeleta, ki so značilni za posamezna tla, so pomemben dejavnik, ki določa lastnosti grozdja in vin, krepi mineralnost in izboljšuje primernost za staranje vin, tj. lastnosti, ki so skupne različnim vrstam vina s kontrolirano označbo porekla „San Gimignano“.

Trgovci z vinom že od nekdaj hvalijo vinograde v San Gimignanu zaradi kakovosti in značaja tamkajšnjih vin. Ta vina so se še naprej razvijala in v 20. stoletju je raziskovalni duh vinogradnikov privedel do vrste poskusov, s katerimi se je na lokalnih pobočjih ustalilo gojenje rdečih sort vinske trte, kot so merlot, cabernet sauvignon, syrah in pinot noir; izboljšale so se tudi tradicionalne tehnike vinifikacije z uporabo lesenih sodov različnih velikosti.

Ob upoštevanju tega je bila leta 1996 pripravljena prvotna specifikacija proizvodnje, katere cilj je bil povečati prepoznavnost in posebnost rdečih vin in vina z izrazom „vinsanto“, proizvedenih na tem območju, in sicer s posodobitvijo vinogradniških tehnik in uvedbo drugih rdečih vinskih trt, ki dopolnjujejo sorto vinske trte sangiovese. To je privedlo do sedanjega stanja, opisanega v trenutni specifikaciji, pri katerem je cilj s spletom tradicije in inovacij proizvajati vrhunska vina, ki bodo prepoznavna med toskanskimi vini.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Obveznost navedbe geografskega izraza „Toscana“ pri označevanju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketi je treba navesti geografski izraz „Toscana“.

Etiketa z označbo „San Gimignano“ mora vedno vsebovati naslednje besedilo v celoti in v naslednjem vrstnem redu:

„San Gimignano“

„denominazione di origine controllata“ (ali kratica DOC)

vrsta vina (z izrazom „riserva“, če je ustrezno)

„Toscana“

Izraz „Toscana“ se navede s črkami iste pisave, sloga, razmika, odtenka in barvne intenzivnosti kot za označbo „San Gimignano“. Poleg tega se izraz „Toscana“ navede z enotnimi velikimi in/ali malimi črkami v primerjavi s črkami za označbo „San Gimignano“ in na enotnem ozadju za celotno zaporedje navedb iz prejšnjega odstavka, črke pa merijo največ dve tretjini velikosti črk označbe „San Gimignano“.

Obveznost iz tega odstavka ne vpliva na uporabo etiket za pakiranje serij proizvodov iz leta 2024 in prejšnjih letin brez izraza „Toscana“, ki jih imajo zadevna podjetja na dan začetka veljavnosti uredbe o odobritvi spremembe te specifikacije proizvoda in ki se lahko uporabljajo do porabe zalog.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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