C/2025/1144

19.2.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1144)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„San Gimignano“

PDO-IT-A1464-AM02

Дата на уведомлението 20.11.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Заличаване на приложение 1 и свързаните с него позовавания**

Описание:

След заличаването на приложение 1 към продуктовата спецификация относно списъка на сортовете, подходящи за отглеждане в район Тоскана, позоваването на това приложение също е премахнато от продуктовата спецификация.

Основание:

Тъй като в ампелографската основа вече се посочват допълнителните сортове, които фигурират в списъка на район Тоскана, за предпочитане е списъкът да бъде заличен от приложение 1, за да се избегне по-нататъшното му актуализиране.

Изменението се отнася до приложение 1 и член 2.2 от продуктовата спецификация.

2. **Актуализиране на позоваванията на законодателството**

Описание:

Някои позовавания на нормативни актове са актуализирани или заменени с общо позоваване на действащото законодателство.

Основание:

Актуализиране на секторното законодателство.

Изменението се отнася до член 5.1 и член 7.4 (предишен член 7.3) от продуктовата спецификация.

3. **Заличаване на параграфа относно спецификациите на обозначението „Riserva“**

Описание:

Заличава се параграфът, в който се посочва правото на използване на обозначението „Riserva“.

Основание:

Този параграф е счетен за излишен.

Изменението се отнася до член 5.8, който е изцяло заличен.

4. **Въвеждане на термина „сухо“ в потребителските характеристики**

Описание:

Към описанието на вкуса на всички видове вино с наименованието „San Gimignano“ се добавя терминът „сухо“ там, където не е фигурирал, което води до заличаване на обозначението на съдържанието на остатъчна захар.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основание:

От съображения за последователност текстът е изменен, за да се гарантира привеждане в съответствие с действащите национални разпоредби и разпоредби на Съюза в областта.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или на вината“ от единния документ.

5. **Промяна в потребителските характеристики на вида „San Gimignano“ Vin Santo**

Описание:

Изменени са потребителските характеристики на вида „San Gimignano“ Vin Santo: прилагателното „тъмно“ се заменя с „наситено“, а прилагателното „полусладък“ се заменя със „сладък“. Освен това стойността на минималния беззахарен екстракт е увеличена от 21,0 на 23,0 g/l, а максималното съдържание на летливи киселини е изразено в mEq/l, а не в g/l.

Основание:

Изменението е необходимо, за да се използват по-последователни термини и да се актуализират описанията и стойностите.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или на вината“ от единния документ.

6. **Изменението на потребителските характеристики на вида „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice**

Описание:

Изменени са потребителските характеристики, свързани с цвета на вида „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice, а максималното съдържание на летливи киселини вече е изразено в mEq/l, а не в g/l.

Основание:

Това изменение е необходимо, за да се актуализират описанията и стойностите.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или на вината“ от единния документ.

7. **Добавяне на задължението за посочване на географския термин „Toscana“ върху етикета**

Описание:

Въведено е задължението за включване на географския термин „Toscana“ върху етикета и са уточнени спецификациите във връзка с неговото използване.

Основание:

Изменението е въведено, за да се даде възможност за по-добро идентифициране на вината с наименованието по отношение на района на производство и да се затвърди самото наименование, тъй като терминът „Toscana“ е един от най-значимите и ценени в света, но и за да може тосканските вина съвкупно да се популяризират на чуждестранните пазари.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация, в който се вмъква параграф 7.2, и до раздел „Други условия“ от единния документ.

8. **Преформулиране на раздела относно връзката с географската среда**

Описание:

Членът относно връзката с географската среда е актуализиран и допълнен с бележки във връзка с измененията на потребителските характеристики на „San Gimignano“ Vin Santo Occhio di Pernice.

Основание:

Изменението на този член се оказа необходимо след актуализирането на потребителските характеристики на Vin Santo Occhio di Pernice. Счетено е за необходимо да се преформулира и раздел „Връзка с географския район“ от единния документ, за да бъде приведен в съответствие с продуктовата спецификация. Следователно това преформулиране трябва да се счита за чисто формално.

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

9. **Коригиране на адреса на контролния орган**

Описание:

Адресът на седалището на контролния орган е актуализиран.

Основание:

Става въпрос за промяна на адреса.

Изменението се отнася до член 10.1 от продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

San Gimignano

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината:**

1. *„San Gimignano“ Rosso (червено), включително с обозначение „Riserva“ (резерва)*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, с различна степен на наситеност, с лилави нюанси, преминаващ към гранатов в процеса на стареене.

Мирис: винен, деликатен.

Вкус: сух, хармоничен, плътен, приятно танинов.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.; за вида с обозначение „Riserva“: 12,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 21,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„San Gimignano“ Sangiovese, включително с обозначение „Riserva“*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, с различна степен на наситеност, с гранатови оттенъци след дълго стареене.

Мирис: винен, наситен и елегантен.

Вкус: сух и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.; за вида с обозначение „Riserva“: 12,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20,0

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„San Gimignano“ Merlot, включително с обозначение „Riserva“*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен рубиненочервен, преминаващ към гранат в процеса на стареене.

Мирис: винен, с нотки на дребни плодове.

Вкус: сух, хармоничен и плътен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.; за вида с обозначение „Riserva“: 12,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *„San Gimignano“ Cabernet Sauvignon, включително с обозначение „Riserva“*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен рубиненочервен, с гранатови оттенъци, дължащи се на стареенето.

Мирис: наситен, характерен, с аромат на подправки.

Вкус: сух, плътен и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.; за вида с обозначение „Riserva“: 12,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *„San Gimignano“ Pinot Nero, включително с обозначение „Riserva“*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен.

Мирис: наситен, винен, евентуално с цитрусови нотки.

Вкус: сух, плътен, характерен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.; за вида с обозначение „Riserva“: 12,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 21,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 2,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

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

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: от светлорозов до наситенорозов и до оранжев.

Мирис: деликатен, топъл, характерен.

Вкус: мек, заоблен, кадифен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,50 % об., от които най-малко 14,50 % об. действително алкохолно съдържание.

Минимален беззахарен екстракт: 25,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. *„San Gimignano“ Rosato (розе)*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов цвят с различна степен на наситеност, блестящ.

Мирис: деликатен, свеж, плодов.

Вкус: сух, свеж, хармоничен, плодов.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

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

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: от наситеножълт до златист.

Мирис: етеричен, наситен, характерен.

Вкус: сух до сладък, хармоничен, кадифен, устойчив.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,50 % об., от които най-малко 14,50 % об. действително алкохолно съдържание.

Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

9. *„San Gimignano" Syrah, включително с обозначение „Riserva"*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: аленочервен.

Мирис: характерен, елегантен, с нотки на горски плодове.

Вкус: сух и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.; за вида с обозначение „Riserva": 12,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. „San Gimignano" — винификация, стареене, отлежаване и бутилиране

Специфична енологична практика

Винификацията, стареенето и бутилирането, включително стафидирането на гроздето, трябва да се извършват на административната територия на провинциите Сиена и Флоренция.

Вината „San Gimignano" Rosso, „San Gimignano" Sangiovese, „San Gimignano" Cabernet Sauvignon, „San Gimignano" Merlot, „San Gimignano" Syrah и „San Gimignano" Pinot Nero могат да се ползват от обозначението „Riserva", ако са оставени да стареят най-малко 24 месеца, от които най-малко 7 месеца в дървени бъчви.

5.2. *Максимални добиви*

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

56 хектолитра от хектар

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

8 000 килограма грозде от хектар

3. „San Gimignano“ Vinsanto или Vin Santo и Vin Santo Occhio di Pernice или Vinsanto Occhio di Pernice

35 хектолитра от хектар

4. „San Gimignano“ Vinsanto или Vin Santo и Vin Santo Occhio di Pernice или Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 килограма грозде от хектар

5. „San Gimignano“ Rosato (розе)

70 хектолитра от хектар

6. „San Gimignano“ Rosato (розе)

10 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на грозде, предназначено за производството на вина с контролираното наименование за произход „San Gimignano“, се намира в район Тоскана, по-специално в провинция Сиена, и включва подходящите за качествено винопроизводство терени на цялата административна територия на община Сан Джиминяно.

7. **Основни сортове**

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. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *А) Данни за географския район*

1) Природни фактори, които допринасят за връзката

Районът на производство е изцяло разположен в община Сан Джиминяно, намираща се в северозападната част на провинция Сиена, в сърцето на Тоскана, по средата между крайбрежието на Тиренско море и Апенините. Това е хълмиста територия, разположена на надморска височина между 67 и 629 m; почвите са с плиоценски произход и датират от 6,8 до 1,8 милиона години.

Почвите, отредени за производството на всички видове вино с наименование за произход „San Gimignano“, са се образували върху морски наноси от плиоцена. Състоят се от жълт пясък (туф) и жълти и сиви глини, често наслоени върху по-компактни глини, които се намират в дълбочина. Освен това тези почви се отличават със значителен дял пясък, както и с наличието на едри каменисти елементи и глинести шисти, чието съчетание създава благоприятни условия за проникване на корените на лозите. Обикновено почвите са богати на органични вещества в резултат на практикуваните през вековете последователни разоравания и редуване на културите. Различните пропорции пясък, глина, органични вещества и едри каменисти елементи в отделните почви са ключов фактор от лозаро-винарска гледна точка за разгръщането на вкуса и способността за стареене на вината — характеристики, които са общи за всички видове вино с наименование за произход „San Gimignano“.

Лозята са разположени на надморска височина от 70 до 500 m и са с различен наклон и изложение в зависимост от склоновете на хълмовете, на които се намират.

Районът се характеризира със субсредиземноморски климат, обикновено сухи лета, по-скоро студени зими и валежи, концентрирани в два периода: късна есен — ранна зима и късна зима — ранна пролет.

Температурите са типични за съответния климатичен район. Средното количество на валежите е около 700 mm годишно, разпределени средно в 83 дъждовни дни, с относителен минимум през лятото и върхови стойности през есента. Районът се характеризира с добра проветривост през цялата година. Периодите на мъгла са редки.

2) Човешки фактори, които са от значение за връзката

Човешките фактори, свързани с района на производство, са от съществено значение, тъй като благодарение на утвърдена с течение на времето традиция те са допринесли за производството на червените вина в Сан Джиминяно: действително лозарството в района на Сан Джиминяно датира от епохата на етруските, както е видно от многобройните археологически находки.

В продължение на векове производството и продажбата на вино, не само на прочутото Vernaccia di San Gimignano, но и на червени вина, са били основната селскостопанска и икономическа дейност. Всъщност производството на червено вино винаги е надвишавало това на бяло вино.

В периода между Средновековието и Ренесанса от лозите на Сан Джиминяно се е произвеждало както бяло вино, така и „аленочервено“ — добре структурирано червено вино, което още тогава е било много ценено.

Традицията на производството на Vinsanto в Сан Джиминяно също е отколешна: първите свидетелства датират от 1348 г., когато член на Францисканското братство се опитва да облекчи агонията на болни от чума със сладко вино, което така получава наименованието „Vinsanto“ (свято вино).

Винарните на Сан Джиминяно са били открай време известни за търговците на вина с качеството и характера на произвежданите от тях червени вина. През XX век усилията на лозарите и новаторският им дух са в основата на поредица от експерименти, довели до трайното засаждане на международни червени сортове като Merlot, Cabernet, Syrah и Pinot noir на хълмовете на Сан Джиминяно, както и до обогатяването на традиционните техники за винопроизводство с използването на дървени съдове с различен капацитет.

В този контекст през 1996 г. е изготвена първа продуктова спецификация, за да се даде видимост на червените вина и на виното Vinsanto, произвеждани в района, и за да се опишат техните характеристики. Така техниките за винопроизводство са актуализирани и е въведено използването на други червени сортове, допълнителни към Sangiovese, за да се достигне до днешното положение, както е описано в продуктовата спецификация, плод на съчетаването на традицията с иновациите с цел производство на вина с все по-високо качество.

Продуктовата спецификация предлага голяма свобода при използването на традиционните тоскански методи на отглеждане, като същевременно се изключват всички формировки с голяма хоризонтална конструкция, тъй като те не са съвместими с хълмистата територия със субсредиземноморски климат.

Методите, използвани за производството на вината, са традиционно установените в района за винификация на червено вино, розе и Vinsanto, със специфични вариации в зависимост от вида.

8.2. *Б) Информация за качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно или изключително на географската среда*

С наименованието „San Gimignano“ се обозначават шест вида червено вино (включително с обозначението „Riserva“), един вид вино розе и два вида вино Vinsanto, които както от аналитична, така и органолептична гледна точка имат особено очевидни и отличителни характеристики, описани в член 6 от продуктовата спецификация, които позволяват ясно идентифициране във връзка с географската среда.

По-специално цветът е е рубиненочервен с различна степен на наситеност, преминаващ към гранат в процеса на стареене при червените вина, розов, с различна степен на наситеност при вината розе, от наситеножълт до златист за видовете „San Gimignano“ Vinsanto, от светлорозов до наситенорозов и до оранжев за вида „San Gimignano“ Vinsanto Occhio di Pernice. Мирисът разкрива деликатни, наситени и сортови аромати в зависимост от вида. Вкусът е сух и хармоничен за всички вина, но мек и кадифен за видовете Vinsanto.

8.3. *В) Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в буква А), и тази, посочена в буква Б)*

Купажите, използвани за производството на червено вино и на вино Vinsanto, както и техниките за винопроизводство, са останали в течение на времето същите като тези, които се използват на повечето хълмове на Тоскана.

Уникалната почвена и климатична среда на Сан Джиминяно обаче позволява производството на грозде с характеристики, различни от тези на гроздето от съседните региони, като фенолни компоненти за червените вина и специфичен вкус. Тези характеристики впоследствие се предават на вината и им придават уникална и лесно разпознаваема идентичност в палитрата от тоскански вина. Различните пропорции пясък, глина, органични вещества и едри каменисти елементи в отделните почви са ключов фактор от лозаро-винарска гледна точка за разгръщането на вкуса и способността за стареене на вината — характеристики, които са общи за всички видове вино с наименование за произход „San Gimignano“.

Винарните на Сан Джиминяно са били открай време известни на търговците на вина с качеството и характера на произвежданите от тях вина, които непрекъснато се развиват. Така през XX век новаторският дух на лозарите е в основата на поредица от експерименти, довели до трайното засаждане на международни червени сортове като Merlot, Cabernet, Syrah и Pinot noir на хълмовете на Сан Джиминяно, както и до обогатяването на традиционните техники за винопроизводство с използването на дървени съдове с различен капацитет.

В този контекст през 1996 г. е изготвена първа продуктова спецификация, за да се даде видимост на червените вина и на виното Vin Santo, произвеждани в района, и за да се опишат техните характеристики. Така техниките за винопроизводство са актуализирани и е въведено използването на други червени сортове, допълнителни към Sangiovese, за да се достигне до днешното положение, както е описано в продуктовата спецификация, плод на съчетаването на традицията с иновациите с цел производство на вина с все по-високо качество, разпознаваеми в палитрата от тоскански вина.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Задължение за включване на географския термин „Toscana“ върху етикета

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Географският термин „Toscana“ трябва задължително да фигурира върху етикета.

Етикетът на вината с наименование „San Gimignano“ трябва винаги да съдържа следните означения в тяхната цялост и в следния ред:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (или съкращението DOC)

Вид (обозначение „Riserva“, ако е приложимо)

Toscana

Шрифтът на буквите, стилът, разредката, цветът и интензитетът на цвета при изписване на термина „Toscana“ трябва да са идентични с използваните при изписване на наименованието „San Gimignano“. Освен това терминът „Toscana“ трябва да фигурира с главни и/или малки букви, еднакви с тези, използвани за наименованието „San Gimignano“, и на хомогенен за всички изброени в предходния параграф обозначения фон, а височината на буквите не трябва да надвишава две трети от използваната за наименованието „San Gimignano“.

Задължението по настоящия параграф не засяга използването на етикети при опаковане на партиди от реколта 2024 г. и предишни реколти, където не фигурира терминът „Toscana“. Тези етикети, притежавани от съответните предприятия към датата на влизане в сила на постановлението за одобрение на изменението на продуктовата спецификация, могат да се използват до изчерпване на запасите.

Линк към продуктовата спецификация

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