C/2025/1144

19.2.2025

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1144)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«San Gimignano»

PDO-IT-A1464-AM02

Fecha de la comunicación: 20.11.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Supresión del anexo 1 y de las referencias a este**

Descripción:

Se suprime el anexo 1 del pliego de condiciones, relativo a la lista de variedades idóneas para el cultivo en la región de Toscana, por lo que también se elimina del pliego toda referencia a dicho anexo.

Motivo:

Dado que en la combinación de variedades ya se especifican las variedades complementarias que figuran en la lista de la región de Toscana, procede suprimir la lista del anexo 1, a fin de evitar su constante actualización.

Esta modificación afecta al anexo 1 y al artículo 2.2 del pliego de condiciones.

2. **Actualización de las referencias a la normativa**

Descripción:

Se actualizan algunas referencias a la normativa o se sustituyen por una referencia genérica a la normativa en vigor.

Motivo:

Actualización de la normativa sectorial.

Esta modificación afecta a los artículos 5.1 y 7.4 (antiguo artículo 7.3) del pliego de condiciones.

3. **Supresión del apartado relativo a las especificaciones de la mención «Riserva» (reserva)**

Descripción:

Se suprime el párrafo en el que se especificaba el derecho a utilizar la mención «Riserva».

Motivo:

Se considera que el párrafo es superfluo.

Esta modificación afecta al artículo 5.8 del pliego de condiciones, que se suprime en su totalidad.

4. **Inserción del término «secco» en las características en el momento del despacho al consumo**

Descripción:

Se añade el término «secco» (seco) a la descripción del sabor de todos los tipos de vino de la denominación «San Gimignano» en los que no está ya presente, lo que implica la eliminación de la indicación del contenido de azúcar residual.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivo:

Se modifica el texto para ajustarlo a las disposiciones nacionales y de la UE vigentes en este ámbito.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

5. **Modificación de las características del «San Gimignano» de tipo «Vin Santo» en el momento del despacho al consumo**

Descripción:

Se modifican las características en el momento del despacho al consumo del «San Gimignano» de tipo «Vin Santo», sustituyendo el término «carico» (fuerte) por «intenso» y «amabile» (amable) por «dolce» (dulce). También se aumenta el extracto no reductor mínimo de 21,0 g/l a 23,0 g/l y la acidez volátil máxima se expresa en meq/l en lugar de g/l.

Motivo:

La modificación es necesaria para utilizar términos más coherentes y actualizar las descripciones y los valores.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

6. **Modificación de las características del «San Gimignano» de tipo «Vin Santo Occhio di Pernice» en el momento del despacho al consumo**

Descripción:

Se modifican las características cromáticas del «San Gimignano» de tipo «Vin Santo Occhio di Pernice» y la acidez volátil máxima se expresa en meq/l en lugar de g/l.

Motivo:

La modificación es necesaria para actualizar las descripciones y los valores.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

7. **Introducción de la obligatoriedad de utilizar el término geográfico «Toscana» en el etiquetado**

Descripción:

Se introduce la obligatoriedad de incluir el término geográfico «Toscana» en el etiquetado y se establecen las especificaciones para el uso del término.

Motivo:

La modificación tiene por objeto facilitar la identificación de los vinos de la denominación con el territorio de producción y reforzar su reconocimiento, dado que el término «Toscana» resulta muy significativo y apreciado en el mundo entero, y contribuye también a valorizar en el mercado de la exportación los vinos toscanos en su conjunto.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, ya que se inserta el artículo 7.2, y al apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

8. **Actualización del vínculo con la zona geográfica**

Descripción:

El artículo relativo al vínculo con el medio geográfico se actualiza y se completa con apuntes relativos a las modificaciones de las características en el momento del despacho al consumo del «San Gimignano» de tipo «Vin Santo Occhio di Pernice».

Motivo:

La modificación del artículo es necesaria a raíz de la actualización de las características en el momento del consumo del «Vin Santo Occhio di Pernice». También se considera necesario actualizar el apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único para ajustarlo al pliego de condiciones. El cambio responde únicamente a motivos formales.

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y al apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

9. **Corrección de la dirección del organismo de control**

Descripción:

Se actualiza la dirección de la sede del organismo de control.

Motivo:

Cambio de dirección.

Esta modificación afecta al artículo 10.1 del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

San Gimignano

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRES

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos:**

1. *«San Gimignano» Rosso (tinto), incluida la mención «Riserva» (reserva)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí de intensidad variable, con notas púrpura que tienden al granate con el envejecimiento.

Aroma: vinoso, delicado.

Sabor: seco, armonioso, corpulento, tánico en su justa medida.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.; en el caso de la mención «Riserva»: 12,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *«San Gimignano» Sangiovese, incluida la mención «Riserva»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí de intensidad variable, con matices granate tras un largo envejecimiento.

Aroma: vinoso, intenso y elegante.

Sabor: seco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.; en el caso de la mención «Riserva»: 12,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20,0

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *«San Gimignano» Merlot, incluida la mención «Riserva»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí intenso, con tendencia al granate tras el envejecimiento.

Aroma: vinoso, con notas de frutos rojos.

Sabor: seco, armonioso y pleno.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.; en el caso de la mención «Riserva»: 12,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *«San Gimignano» Cabernet Sauvignon, incluida la mención «Riserva»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí intenso, con matices granate tras el envejecimiento.

Aroma: intenso, característico y especiado.

Sabor: seco, pleno y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.; en el caso de la mención «Riserva»: 12,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *«San Gimignano» Pinot Nero, incluida la mención «Riserva»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí.

Aroma: intenso, vinoso, en ocasiones con notas de cítricos.

Sabor: seco, pleno y característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.; en el caso de la mención «Riserva»: 12,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 2,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *«San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice o Vin Santo Occhio di Pernice*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de rosa pálido a rosa intenso, incluso hasta anaranjado.

Aroma: delicado, cálido y característico.

Sabor: suave, redondo y aterciopelado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16,50 % vol., de los cuales al menos 14,50 % vol. de grado adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. *«San Gimignano» Rosato (rosado)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rosa de intensidad variable, brillante.

Aroma: delicado, fresco y afrutado.

Sabor: seco, fresco, armonioso y afrutado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

8. *«San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de amarillo intenso a dorado.

Aroma: etéreo, intenso y característico.

Sabor: de seco a dulce, armonioso, aterciopelado y persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16,50 % vol., de los cuales al menos 14,50 % vol. de grado adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

9. *«San Gimignano» Syrah, incluida la mención «Riserva»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo bermellón.

Aroma: característico, elegante, con notas de frutos del bosque.

Sabor: seco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.; en el caso de la mención «Riserva»: 12,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. San Gimignano: vinificación, envejecimiento, afinado y embotellado

Práctica enológica específica

La vinificación, el envejecimiento y el embotellado, así como la pasificación, deben llevarse a cabo en el territorio administrativo de las provincias de Siena y Florencia.

Los vinos «San Gimignano» Rosso, «San Gimignano» Sangiovese, «San Gimignano» Cabernet Sauvignon, «San Gimignano» Merlot, «San Gimignano» Syrah y «San Gimignano» Pinot Nero pueden beneficiarse de la mención «Riserva» si han sido envejecidos durante al menos veinticuatro meses, de los cuales al menos siete en barricas de madera.

5.2. *Rendimientos máximos:*

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

56 hectolitros por hectárea

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

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. «San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo y Vin Santo Occhio di Pernice o Vinsanto Occhio di Pernice

35 hectolitros por hectárea

4. «San Gimignano» Vinsanto o Vin Santo y Vin Santo Occhio di Pernice o Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. «San Gimignano» Rosato

70 hectolitros por hectárea

6. «San Gimignano» Rosato

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas aptas para la producción de vinos de la DOC «San Gimignano» está situada en la región de Toscana, en particular en la provincia de Siena, e incluye los terrenos aptos para la agricultura de calidad situados en territorio administrativo del municipio de San Gimignano.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Malvasia bianca lunga B. — Malvoisier

Merlot N.

Pinot nero N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. — Shiraz

Trebbiano toscano B. — Procanico

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *A) Datos de la zona geográfica*

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción está situada en su totalidad en el municipio de San Gimignano, ubicado en el noroeste de la provincia de Siena, en el centro de la Toscana, a medio camino entre el mar Tirreno y la cordillera de los Apeninos. Se trata de una zona de colinas a una altitud de entre 67 y 629 m sobre el nivel del mar con suelos de origen pliocénico, originados hace entre 6,8 y 1,8 millones de años.

Los terrenos destinados a la producción de «San Gimignano» de cualquier tipo proceden de sedimentos marinos del Plioceno y están compuestos por arenas amarillas (toba) y arcillas amarillas y grises que a menudo se encuentran estratificadas sobre arcillas más compactas y profundas. Se caracterizan también por la abundancia de arena con guijarros y esquistos arcillosos, una combinación que crea condiciones favorables para el enraizamiento de las vides. Suelen contener materia orgánica, debido a la labranza y la rotación de cultivos que en ellos se ha llevado a cabo a lo largo de los siglos. Las diferentes proporciones de arena, arcilla, materia orgánica y piedras que caracterizan los distintos suelos son un factor determinante para conferir a las uvas y vinos sus propiedades, pues potencian su sapidez y capacidad de envejecimiento, que son características comunes a los diferentes tipos de «San Gimignano».

Los viñedos se encuentran a altitudes comprendidas entre 70 y 500 m sobre el nivel del mar, con pendientes y exposición variables en función de la ladera en la que se encuentren.

La zona posee un clima submediterráneo, con veranos bastante secos, inviernos más bien fríos y precipitaciones que se concentran en dos períodos: de finales de otoño a principios de invierno y de finales de invierno a principios de primavera.

Las temperaturas son las típicas de la zona climática. Las precipitaciones medias anuales se sitúan en torno a los 700 mm, distribuidas a lo largo de una media de ochenta y tres días, y alcanzan su mínimo relativo en verano y su pico en otoño. La zona está bien aireada durante todo el año. Las nieblas son poco frecuentes.

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Son de vital importancia los factores humanos vinculados a la zona de producción, que por larga tradición han contribuido a la obtención de vinos tintos en San Gimignano. Existen numerosos restos arqueológicos que demuestran la práctica de la viticultura en la zona de San Gimignano desde la época etrusca.

Durante siglos, la producción y la venta de vino ha sido la principal actividad agrícola y económica de la zona, lo que no se refiere únicamente al famoso «Vernaccia di San Gimignano», sino también a los vinos tintos, cuya producción siempre ha sido superior a la de los blancos.

Entre la Edad Media y el Renacimiento, los viñedos de San Gimignano elaboraban tanto vino blanco como vino *vermiglio* (bermellón), un tinto corpulento que gozaba ya de gran estima.

La producción de *vinsanto* (vino de postre) en San Gimignano también es fruto de una larga tradición: los primeros registros datan de 1348, cuando un monje franciscano trató de aplacar la agonía de las personas aquejadas de peste con vino dulce, por lo que se le pasó a denominar *vinsanto*.

Las explotaciones de San Gimignano siempre han gozado de gran reputación entre los comerciantes de vinos por la calidad y el carácter de sus vinos tintos. En el siglo XX, la implicación de los viticultores y su espíritu investigador dieron vida a una serie de ensayos que condujeron a un cultivo estable en las colinas de la zona de variedades tintas internacionales como *merlot*, *cabernet*, *syrah* y *pinot nero*, así como a la popularización de técnicas tradicionales de vinificación que implican el uso recipientes de madera de distinta capacidad.

Partiendo de esta situación, en 1996 se redactó un primer pliego de condiciones destinado a dar visibilidad y especificidad a los vinos tintos producidos en la zona, actualizando las técnicas de vinificación e introduciendo el uso de otras variedades de uva tinta complementarias a la *sangiovese*, para así dar lugar a la situación actual descrita en el pliego de condiciones, que aúna tradición e innovación y persigue la constante mejora de la calidad de los vinos

El pliego de condiciones otorga una gran libertad en cuanto al uso de los sistemas de conducción tradicionales de la Toscana, pero excluye todos los sistemas de conducción expansivos por ser estos incompatibles con el relieve accidentado en un clima submediterráneo.

Las prácticas de vinificación son las tradicionalmente consolidadas en la zona para la vinificación en tinto, rosado y *vinsanto*, convenientemente diferenciadas por su tipología.

8.2. *B) Información detallada sobre la calidad y las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico*

La DOC «San Gimignano» abarca seis tipos de vino tinto (incluida la mención «Riserva»), un tipo de rosado y dos tipos de *vinsanto*, que presentan características analíticas y organolépticas muy claras y diferenciadas, descritas en el artículo 6 del pliego de condiciones, que permiten identificar claramente su procedencia geográfica.

Presentan las siguientes características cromáticas: los vinos tintos son de color rojo rubí de intensidad variable, con tendencia al granate tras el envejecimiento; el vino rosado presenta un color rosado de intensidad variable; el «San Gimignano» Vinsanto es de color amarillo intenso a dorado; y el «San Gimignano» Vinsanto Occhio di Pernice es de color rosa pálido a rosa intenso, incluso hasta anaranjado. A nivel olfativo, presentan aromas delicados, intensos y varietales en función del tipo. En boca, todos los vinos tienen un sabor seco y armonioso, mientras que los *vinsanto* son suaves y aterciopelados.

8.3. *C) Descripción del nexo causal entre los aspectos a que se refiere la letra A) y los aspectos a que se refiere la letra B)*

Las variedades y las técnicas de vinificación utilizadas para la elaboración de vino tinto y *vinsanto* han sido tradicionalmente las mismas que las empleadas en la mayoría de las colinas de Toscana.

Sin embargo, las características edafoclimáticas específicas de San Gimignano permiten la producción de uvas con rasgos distintivos con respecto a las de las zonas vecinas, como los componentes fenólicos (en el caso de los vinos tintos) y la sapidez, que posteriormente se transmiten a los vinos, haciéndolos únicos y reconocibles dentro del abanico de vinos toscanos. Las diferentes proporciones de arena, arcilla, materia orgánica y piedras que caracterizan los distintos suelos son un factor determinante para conferir a las uvas y vinos sus propiedades, pues potencian su sapidez y capacidad de envejecimiento, que son características comunes a los diferentes tipos de «San Gimignano».

Por todo ello, las explotaciones de San Gimignano siempre han gozado de gran reputación entre los comerciantes de vinos por la calidad y el carácter de sus vinos tintos, y en el siglo XX, el espíritu investigador de los viticultores dio vida a una serie de ensayos que condujeron a un cultivo estable en las colinas de la zona de variedades tintas internacionales como *merlot*, *cabernet*, *syrah* y *pinot nero*, así como a la popularización de técnicas tradicionales de vinificación que implican el uso recipientes de madera de distinta capacidad.

Partiendo de esta situación, en 1996 se redactó un primer pliego de condiciones destinado a dar visibilidad y especificidad a los vinos tintos producidos en la zona, actualizando así las técnicas de vinificación e introduciendo el uso de otras variedades de uva tinta complementarias a la *sangiovese*, para así dar lugar a la situación actual descrita en el pliego de condiciones, que aúna tradición e innovación, persigue la constante mejora de la calidad de los vinos y los hace reconocibles dentro del abanico de vinos toscanos.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Obligación de incluir el término geográfico «Toscana» en el etiquetado

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Debe incluirse obligatoriamente el término geográfico «Toscana» en el etiquetado.

Las siguientes menciones deben figurar siempre en el etiquetado de la denominación «San Gimignano», en el orden siguiente:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (o las siglas DOC)

Tipo (mención «Riserva», en su caso)

Toscana

El término «Toscana» debe figurar en caracteres del mismo tipo, estilo, espaciado, tonalidad e intensidad colorimétrica que los utilizados para la mención «San Gimignano». Además, el término «Toscana» debe estar en mayúsculas o minúsculas siguiendo el mismo criterio que la mención «San Gimignano», la secuencia completa de menciones indicada en el párrafo anterior debe figurar sobre un fondo uniforme y el tamaño de los caracteres no puede superar los dos tercios del utilizado para la mención «San Gimignano».

Esta obligación se entenderá sin perjuicio de la eliminación de las etiquetas en las que no figure el término «Toscana» para las partidas del producto resultante de las cosechas de 2024 y anteriores que las empresas afectadas posean en la fecha de entrada en vigor del Decreto por el que se aprueba la modificación del presente pliego de condiciones, que podrán utilizarse hasta agotar las existencias.

Enlace al pliego de condiciones

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