C/2025/1144

19.2.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1144)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«San Gimignano»

PDO-IT-A1464-AM02

Data della comunicazione: 20.11.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Eliminazione dell'Allegato 1 e dei relativi riferimenti**

Descrizione:

E' stato eliminato l'Allegato 1 al disciplinare di produzione, relativo all'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana, con conseguente eliminazione del riferimento all'allegato all'interno del disciplinare.

Motivo:

Facendo già riferimento nella base ampelografica ai vitigni complementari inseriti nell'elenco della regione Toscana, si è ritenuto preferibile eliminare la lista presente nell'allegato 1, al fine di evitare continui aggiornamenti della stessa.

La modifica riguarda l'allegato 1 e l'articolo 2(2) del disciplinare di produzione

2. **Aggiornamenti normativi**

Descrizione:

Alcuni riferimenti normativi sono stati aggiornati o sostituiti da un riferimento generico alla normativa in vigore.

Motivo:

Aggiornamento della normativa di settore.

La modifica riguarda l'articolo 5(1) e l'articolo 7(4), ex articolo 7(3) del disciplinare di produzione

3. **Eliminazione del paragrafo relativo alle specifiche della menzione riserva**

Descrizione:

E' stato eliminato che specificava il diritto all'utilizzo menzione riserva.

Motivo:

Il paragrafo è ritenuto superfluo.

La modifica riguarda l'articolo 5(8) che è stato completamente eliminato.

4. **Introduzione del termine «secco» nelle caratteristiche al consumo**

Descrizione:

E' stato introdotto il termine «secco» nella descrizione del sapore di tutte le tipologie della denominazione San Gimignano in cui attualmente non è presente, con la conseguente eliminazione dell'indicazione del residuo zuccherino.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Motivo:

Il testo è stato modificato per adeguarlo e renderlo coerente alle attuali disposizioni nazionali e comunitarie in materia.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione «descrizione dei vini» del documento unico.

5. **Modifica delle caratteristiche al consumo per la tipologia «San Gimignano» Vin Santo**

Descrizione:

Sono state modificate le caratteristiche al consumo per la tipologia «San Gimignano» Vin Santo con sostituzione del termine «carico» con il termine «intenso» e del termine «amabile» con il termine dolce. E' stato inoltre aumentato il valore dell'estratto non riduttore minimo da 21,0 a 23,0 g/l e l'acidità volatile massima è stata espressa in meq/l anzichè g/l.

Motivo:

La modifica si è resa necessaria al fine di utilizzare termini più coerenti ed aggiornare le descrizioni e i valori.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione «descrizione dei vini» del documento unico.

6. **Modifica delle caratteristiche al consumo per la tipologia «San Gimignano» Vin Santo Occhio di Pernice**

Descrizione:

Sono state modificate le caratteristiche al consumo relative al colore per la tipologia «San Gimignano» Vin Santo Occhio di Pernice e l'acidità volatile massima è stata espressa in meq/l anzichè g/l.

Motivo:

La modifica si è resa necessaria al fine aggiornare le descrizioni e i valori.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione «descrizione dei vini» del documento unico.

7. **Inserimento dell'obbligatorietà del termine geografico «Toscana» in etichetta**

Descrizione:

E' stata inserita l'obbligatorietà di riportare in etichetta il termine geografico «Toscana» e sono state definite le relative specifiche per l'utilizzo del termine.

Motivo:

La modifica è stata introdotta con lo scopo di consentire una migliore identificazione dei vini della denominazione con il territorio di produzione e di rafforzare la denominazione stessa, poichè la parola «Toscana» risulta essere una delle più significative ed apprezzate al mondo, ma anche a valorizzare a livello collettivo i vini toscani sui mercati esteri.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione con introduzione del paragrafo 7.2 e la sezione «ulteriori condizioni» del documento unico.

8. **Aggiornamento del legame con l'ambiente geografico**

Descrizione:

L'articolo relativo al legame con l'ambiente geografico è stato aggiornato ed integrato con note relative alle modifiche delle caratteristiche al consumo del «San Gimignano» Vin Santo Occhio di Pernice.

Motivo:

La modifica dell'articolo si è resa necessario come conseguenza dell'aggiornamento delle caratteristiche al consumo del Vins Santo Occhio di Pernice. Si è ritenuto, inoltre, di dover riscrivere la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico, al fine di aggiornarla a quanto riportato nel disciplinare di produzione. Tale riscrittura è dunque da ritenersi esclusivamente di natura formale.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione e la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico.

9. **Correzione dell'indirizzo dell'Organismo di Controllo**

Descrizione:

E' stato aggiornato l'indirizzo della sede dell'organismo di controllo.

Motivo:

Cambio di indirizzo.

La modifica riguarda l'articolo 10(1) del disciplinare di produzione

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

San Gimignano

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

1. *«San Gimignano» Rosso anche con la menzione Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno intenso con note violacee tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso, delicato.

Sapore: secco, armonico, di buon corpo, giustamente tannico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *«San Gimignano» Sangiovese anche con la menzione Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno intenso, con riflessi granati dopo lungo invecchiamento.

Odore: vinoso, intenso ed elegante.

Sapore: secco ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,0

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *«San Gimignano» Merlot anche con la menzione Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso con sentore di piccoli frutti.

Sapore: secco, armonico e pieno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *«San Gimignano» Cabernet Sauvignon anche con la menzione Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati dopo l'invecchiamento.

Odore: intenso, caratteristico, speziato.

Sapore: secco, pieno ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *«San Gimignano» Pinot Nero anche con la menzione Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino.

Odore: intenso, vinoso con possibili note di agrumi.

Sapore: secco, pieno, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 2,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal rosa tenue al rosa intenso, fino all'aranciato.

Odore: delicato, caldo, caratteristico.

Sapore: morbido, rotondo, vellutato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50 % vol di cui almeno il 14,50 % vol. svolti.

Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *«San Gimignano» Rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosato più o meno carico, brillante.

Odore: delicato, fresco, fruttato.

Sapore: secco, fresco, armonico, fruttato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo intenso al dorato.

Odore: etereo, intenso, caratteristico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico, vellutato, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,50 % vol di cui almeno il 14,50 % vol svolti.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. *«San Gimignano» Syrah anche con la menzione Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso vermiglio.

Odore: caratteristico, elegante, con note di frutti di bosco.

Sapore: secco ed armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; per la tipologia menzione Riserva 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. San Gimignano - Vinificazione, invecchiamento, affinamento e imbottigliamento

Pratica enologica specifica

Le operazioni vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento ivi compreso l'appassimento delle uve, devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo delle provincie di Siena e Firenze.

I vini «San Gimignano» rosso, «San Gimignano» Sangiovese, «San Gimignano» Cabernet Sauvignon, «San Gimignano» Merlot, «San Gimignano» Syrah e «San Gimignano» Pinot Nero possono aver diritto alla menzione riserva se sottoposti ad invecchiamento di almeno 24 mesi di cui almeno 7 in fusti di legno.

5.2. *Rese massime:*

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

56 ettolitri per ettaro

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

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

35 ettolitri per ettaro

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

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «San Gimignano» Rosato

70 ettolitri per ettaro

6. «San Gimignano» Rosato

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Gimignano» ricade nell'ambito della Regione Toscana ed in particolare nella provincia di Siena e comprende i terreni vocati alla qualità' dell'intero territorio amministrativo del comune di San Gimignano.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *A) Informazioni sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio di produzione ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della provincia di Siena, nel cuore della Toscana, a metà strada tra la costa tirrenica e la dorsale appenninica. E' un territorio collinare collocato tra i 67 ed i 629 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8- 1,8 milioni di anni fa.

I terreni destinati alla produzione della DO San Gimignano, in tutte le tipologie, sono quelli formatisi sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle e grigie che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Inoltre sono terreni fortemente caratterizzati dalla presenza di sabbia dotati di scheletro e scisti argillose, la cui combinazione crea condizioni favorevoli per la penetrazione delle radici delle piante. Sono generalmente dotati di sostanza organica grazie anche alle ripetute lavorazioni e avvicendamenti colturali a cui sono stati sottoposti nel corso dei secoli. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano.

L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 70 ed i 500 m s.l.m, con pendenza ed esposizione variabile a seconda dei versanti collinari dove gli stessi sono ubicati.

E' un'area caratterizzata da un clima sub-mediterraneo con estati piuttosto siccitose, inverni piuttosto freddi e piovosità concentrate in due periodi: tardo autunno-inizio inverno e fine inverno-inizio primavera.

Le temperature sono quelle tipiche della fascia climatica di appartenenza. Le precipitazioni medie annue si aggirano attorno ai 700 mm, mediamente distribuite in 83 giorni di pioggia e presentano un minimo relativo in estate e un picco in autunno. La zona beneficia in tutti i periodi dell'anno di una buona ventilazione. Rari gli episodi di nebbia.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere vini rossi a San Gimignano: infatti la presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimionianze archeologiche. Per secoli la produzione e la vendita del vino ha rappresentato la principale attività agricola ed economica, e non solo della famosa Vernaccia di San Gimignano ma

anche dei vini rossi e anzi, la produzione di vino rosso è sempre stata superiore a quella del bianco.

Tra il Medioevo e il Rinascimento le vigne di San Gimignano producevano sia vino bianco che «vermiglio', un rosso corposo già molto stimato.

Antica anche la tradizione della produzione del vinsanto a San Gimignano: si hanno le prime testimonianze nel 1348, quando un frate francescano cercò di placare le agonie dei malati di peste con del vino dolce che prese così il nome di 'Vinsanto'.

Le fattorie di San Gimignano da sempre sono note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini rossi prodotti. Nel XX secolo l'impegno dei vignaiuoli e il loro spirito di ricerca hanno dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.

Partendo da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al vinsanto prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore.

Il disciplinare prevede ampia libertà nell'utilizzo delle forme di allevamento tradizionali toscane esclude tutte le forme di allevamento espanse perché incompatibili in ambiente collinare con clima sub mediterraneo.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, rosato e vinsanto, adeguatamente differenziate per tipologia.

8.2. *B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

La denominazione San Gimignano è riferita a sei tipologie di vino rosso (anche con la menzione riserva), una tipologia di vino rosato e due tipologie di vino vinsanto che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari descritte all'articolo 6 del disciplinare che ne permettono una chiara individuazione legata all'ambiente geografico.

In particolare il colore: per i vini rossi rosso rubino più o meno intenso con tendenza al granato con l'invecchiamento; per il vino rosato colore rosato più o meno carico, per le tipologia San Gimignano vinsanto dal giallo intenso al dorato, per la tipologia"San Gimignano" vinsanto occhio di pernice dal rosa tenue al rosa intenso, fino all'aranciato. A livello olfattivo si riscontano aromi delicati, intensi e varietali a seconda della tipologia. Al gusto tutti i vini hanno sapore asciutto e armonico, e per le tipologie vinsanto morbido e vellutato.

8.3. *C) Descrizione dell'interazione causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B).*

Gli uvaggi impiegati sia per la produzione di vino rosso sia di vinsanto e le tecniche di vinificazione sono state nel tempo gli stessi impiegati nella gran parte delle colline toscane,

tuttavia l'ambiente pedoclimatico particolare di San Gimignano permette la produzione di uve con specifiche diverse rispetto a quelle dei territori limitrofi, caratteristiche peculiari, come componente fenolica per i vini rossi e sapidità che vengono poi trasmesse ai vini e che rendono questi unici e riconoscibili all'interno del panorama dei vini toscani. La diversa combinazione percentuale tra sabbia, argilla, sostanza organica e scheletro che caratterizza i singoli suoli è l'elemento pedologico determinante dal punto di vista viticolo-enologico per l'esaltazione della sapidità e capacità di invecchiamento, caratteristiche che accomunano le diverse tipologie della D.O San Gimignano.

Le fattorie di San Gimignano sono per questo da sempre note ai commercianti di vini per la qualità ed il carattere dei vini prodotti, sempre in evoluzione tanto che nel XX secolo lo spirito di ricerca dei vignaiuoli ha dato vita ad una serie di sperimentazioni che hanno portato alla stabile coltivazione sulle colline sangimignanesi di vitigni rossi internazionali quali merlot, cabernet, sirah e pinot nero oltre che ampliare le tecniche di vinificazione tradizionali con l'utilizzo di contenitori in legno di diverse capacità.

Da questa realtà, nel 1996 è stato formulato un primo disciplinare di produzione con l'intento di dare visibilità e specificità ai vini rossi e al Vin Santo prodotti nell'area aggiornando, quindi, le tecniche di vinificazione, e introducendo l'utilizzo di altri vitigni a bacca rossa, complementari al Sangiovese, fino a giungere alla realtà odierna descritta dall'attuale disciplinare di produzione, frutto della tradizione e dell'innovazione che si pone l'obiettivo dell'ottenimento di vini di qualità sempre superiore e riconoscibili nell'ambito del panorama dei vini toscani.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Obbligo di riportare in etichetta il termine geografico "Toscana"

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

E» obbligatorio riportare in etichetta il termine geografico «Toscana».

Nell'etichettatura della denominazione «San Gimignano» deve sempre essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (o l'acronimo DOC)

Tipologia (menzione Riserva se prevista)

Toscana

Il termine «Toscana» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «San Gimignano». Inoltre il termine «Toscana» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «San Gimignano», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 rispetto a quella utilizzata per la scritta «San Gimignano».

L'obbligo di cui al presente comma fa salvo lo smaltimento delle etichette per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2024 e precedenti, non riportanti il termine Toscana, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore del decreto di approvazione della modifica del presente disciplinare, che potranno essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte.

Link al disciplinare del prodotto

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