Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1144)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«San Gimignano»

PDO-IT-A1464-AM02

Data da comunicação: 20.11.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Supressão do anexo 1 e respetivas referências**

Descrição:

É suprimido o anexo 1 do caderno de especificações, relativo à lista das castas aptas para cultivo na região da Toscânia, bem como a referência ao mesmo no caderno de especificações.

Motivo:

Uma vez que a combinação de castas já refere as castas adicionais constantes da lista da região da Toscânia, considerou-se preferível suprimir a lista do anexo 1 para evitar a atualização contínua da mesma.

A alteração diz respeito ao anexo 1 e ao artigo 2.º, n.º 2, do caderno de especificações.

2. **Atualização da legislação**

Descrição:

Certas referências legislativas são atualizadas ou substituídas por uma referência genérica à legislação em vigor.

Motivo:

Atualização da legislação setorial.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, e ao artigo 7.º, n.º 4 (antes artigo 7.º, n.º 3), do caderno de especificações.

3. **Supressão do parágrafo relativo à utilização da menção «Riserva»**

Descrição:

É suprimido o parágrafo que especifica o direito de utilizar a menção «Riserva».

Motivo:

Considerou-se que o parágrafo não acrescentava qualquer informação.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 8, que é totalmente suprimido.

4. **Introdução da menção «seco» nas características na fase de consumo**

Descrição:

É aditada a menção «seco» à descrição do aroma de todos os tipos de vinho com a denominação «San Gimignano», da qual atualmente não consta; suprime-se, por conseguinte, a indicação do teor de açúcares residuais.

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

Motivo:

O texto foi alterado para adaptação e conformação com a legislação nacional e da UE aplicável.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

5. **Alteração das características na fase de consumo do vinho «San Gimignano "Vin Santo"»:**

Descrição:

São alteradas as características na fase de consumo do vinho «San Gimignano **"**Vin Santo"», sendo a menção «forte» substituída pela menção «intenso» e a menção «meio doce» pela menção «doce». Além disso, o valor do extrato não redutor mínimo aumenta de 21,0 para 23,0 g/l e a acidez volátil máxima é expressa em meq/l em vez de g/l.

Motivo:

A alteração tornou-se necessária para utilizar menções mais coerentes e para atualizar as descrições e os valores.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

6. **Alteração das características na fase de consumo do vinho «San Gimignano "Vin Santo Occhio di Pernice"»:**

Descrição:

São alteradas as características na fase de consumo do vinho «San Gimignano **"**Vin Santo Occhio di Pernice"», sendo a acidez volátil máxima expressa em meq/l em vez de g/l.

Motivo:

A alteração tornou-se necessária para atualizar as descrições e os valores.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

7. **Inclusão da menção geográfica obrigatória «Toscana» no rótulo**

Descrição:

É aditada a obrigação de incluir a menção geográfica «Toscana» no rótulo e são definidas as especificações pertinentes para a utilização da referida menção.

Motivo:

A alteração visa permitir uma melhor identificação dos vinhos com a área de produção e reforçar a denominação, uma vez que a menção «Toscana» é uma das mais importantes e reconhecidas no mundo; visa também promover coletivamente os vinhos toscanos nos mercados externos.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações, ao qual adita o n.º 2, bem como à secção «Condições adicionais» do documento único.

8. **Atualização da relação com o meio geográfico**

Descrição:

O artigo relativo à relação com a área geográfica é atualizado e integrado nas notas sobre as alterações das características na fase de consumo do vinho «San Gimignano "Vin Santo Occhio di Pernice"».

Motivo:

Foi necessário alterar o artigo na sequência da atualização das características na fase de consumo do vinho «San Gimignano "Vin Santo Occhio di Pernice"». Considerou-se igualmente necessário reescrever a secção «Relação com a área geográfica» do documento único, a fim de a conformar com o caderno de especificações. Por conseguinte, a reformulação diz respeito apenas à forma do texto.

A alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e à secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

9. **Alteração do endereço do organismo de controlo**

Descrição:

É atualizado o endereço do organismo de controlo.

Motivo:

Alteração de endereço.

A alteração diz respeito ao artigo 10.º, n.º 1, do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

San Gimignano

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s):**

1. *«San Gimignano "Rosso"» e «San Gimignano "Rosso Riserva"»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, com reflexos de violeta, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento;

Nariz: vinoso, delicado.

Boca: seco, harmonioso, encorpado, agradavelmente tânico.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; 12,50 % para o tipo «Riserva».

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *«San Gimignano "Sangiovese"» e «San Gimignano "Sangiovese Riserva"»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, com reflexos vermelho-granada após um envelhecimento mais prolongado.

Nariz: vinoso, intenso e elegante.

Boca: seco e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; 12,50 % vol. para o tipo «Riserva».

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

3. *«San Gimignano "Merlot"» e «San Gimignano "Merlot Riserva"»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz: vinoso, com notas de frutos de baga.

Boca: seco, harmonioso e encorpado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; 12,50 % vol. para o tipo «Riserva».

Extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. *«San Gimignano "Cabernet Sauvignon"» e «San Gimignano "Cabernet Sauvignon Riserva"»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi intenso, com reflexos vermelho-granada após o envelhecimento.

Nariz: intenso, característico, especiado.

Boca: seco, encorpado e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; 12,50 % vol. para o tipo «Riserva».

Extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *«San Gimignano "Pinot Nero"» e «San Gimignano "Pinot Nero Riserva"»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi.

Nariz: intenso, vinoso, com eventuais notas de citrinos.

Boca: seco, encorpado, característico.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; 12,50 % vol. para o tipo «Riserva».

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: do rosa-claro ao rosa intenso, até ao laranja.

Nariz: delicado, fino, característico.

Boca: macio, redondo, suave.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,50 % vol., dos quais, no mínimo, 14,50 % vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

7. ***«San Gimignano "Rosato"»***

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: rosa de intensidade variável, brilhante.

Nariz: delicado, fresco, frutado.

Boca: seco, fresco, harmonioso, frutado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

8. ***«San Gimignano "Vinsanto" ou "Vin Santo"»***

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: entre o amarelo brilhante e o amarelo-dourado.

Nariz: etéreo, intenso, característico.

Boca: seco a doce, harmonioso, aveludado, persistente.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,50 % vol., dos quais, no mínimo, 14,50 % vol. adquirido.

Extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

9. ***«San Gimignano "Syrah"» e «San Gimignano "Syrah Riserva"»***

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelhão.

Nariz: característico, elegante, com notas de bagas vermelhas.

Boca: seco e harmonioso.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; 12,50 % vol. para o tipo «Riserva».

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. «San Gimignano» – vinificação, envelhecimento, acabamento e engarrafamento

Prática enológica específica

A vinificação, o envelhecimento e o engarrafamento, incluindo a secagem das uvas, devem ocorrer dentro das fronteiras administrativas das províncias de Siena e Florença.

Se estagiarem durante, pelo menos, 24 meses, dos quais sete em barrica de madeira, os tipos «Rosso», «Sangiovese», «Cabernet-Sauvignon», «Merlot», «Syrah» e «Pinot-Nero» podem indicar no rótulo a menção «Riserva».

5.2. *Rendimentos máximos:*

1. **«San Gimignano "Rosso", "Sangiovese", "Cabernet-Sauvignon", "Merlot", "Syrah" e "Pinot-Nero"»**

56 hectolitros por hectare.

2. **«San Gimignano "Rosso", "Sangiovese", "Cabernet-Sauvignon", "Merlot", "Syrah" e "Pinot-Nero"»**

8 000 quilogramas de uvas por hectare

3. «San Gimignano “Vinsanto” ou “Vin Santo” e “Vin Santo Occhio di Pernice” ou “Vinsanto Occhio di Pernice”»

35 hectolitros por hectare.

4. «San Gimignano “Vinsanto” ou “Vin Santo” e “Vin Santo Occhio di Pernice” ou “Vinsanto Occhio di Pernice”»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

5. «San Gimignano “Rosato”»

70 hectolitros por hectare

6. «San Gimignano “Rosato”»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de cultivo das uvas aptas à produção dos vinhos DOC «San Gimignano» situa-se na região da Toscânia, mais especificamente na província de Siena, compreendendo as terras vitícolas de qualidade de todo o município de San Gimignano.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *A) Pormenores da área geográfica*

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área de produção situa-se inteiramente no município de San Gimignano, localizado no noroeste da província de Siena, no centro da Toscânia, a meio caminho entre a costa tirrena e a cordilheira dos Apeninos. Trata-se de uma zona montanhosa, com altitudes que variam entre 67 m e 629 m acima do nível do mar. Os solos são do Pliocénico, remontando a 6,8 a 1,8 milhões de anos.

Os terrenos de produção dos vinhos DOC «San Gimignano» formam-se sobre os depósitos marinhos do Pliocénico, sendo constituídos por areias amarelas (tufo) e argilas amarelas e cinzentas frequentemente estratificadas em argilas mais densas e profundas. Além disso, distinguem-se pela presença de areias pedregosas e xistos argilosos, combinação que cria condições favoráveis para a penetração das raízes das plantas. Graças à mobilização recorrente do solo e ao cultivo agrícola ao longo dos séculos, contêm geralmente matéria orgânica. As várias proporções combinadas de areia, argila, matéria orgânica e pedras que caracterizam cada solo são um fator importante que determina as propriedades das uvas e dos vinhos, reforçando o caráter encorpado e o potencial de envelhecimento dos vinhos, características comuns aos vários tipos de vinho DOC «San Gimignano».

As vinhas situam-se a altitudes entre 70 m e 500 m acima do nível do mar, com declives e exposições variáveis consoante a encosta onde se localizam.

A região tem um clima submediterrânico, com verões muito secos, invernos bastante frios e precipitação concentrada em dois períodos, o final do outono e início do inverno e o final do inverno e início da primavera.

As temperaturas são típicas do clima da região. A precipitação média anual ronda os 700 mm, distribuindo-se em média por 83 dias de chuva, com um mínimo relativo no verão e o pico no outono. A região é bem ventilada durante todo o ano. O nevoeiro é raro.

2) Fatores humanos que contribuem para a relação

Os fatores humanos ligados à região vitícola são de grande importância, tendo a população uma longa tradição de produção de vinhos tintos «San Gimignano». Existem numerosas evidências arqueológicas da prática de viticultura no território de San Gimignano, inclusive desde a era etrusca. Durante séculos, a produção e venda de vinho, não só do famoso «Vernaccia di San Gimignano» mas também de vinhos tintos em geral, constituiu a principal atividade agrícola e económica.

Com efeito, a produção de vinhos tintos superou sempre a de vinhos brancos.

Entre a Idade Média e o Renascimento, as vinhas de San Gimignano produziam vinhos brancos e «vermiglio», um vinho tinto encorpado já muito conceituado na época.

A tradição de produção de «vinsanto» em San Gimignano é igualmente antiga. Os primeiros relatos datam de 1348, altura em que um monge franciscano tentou aliviar o sofrimento provocado pelas doenças e pela peste com um vinho doce que ficou, por esse motivo, a ser conhecido como «Vinsanto» («vinho santo»).

As vinhas de San Gimignano foram sempre apreciadas pelos compradores de vinho devido à qualidade e às características dos tintos delas provenientes. Durante o século XX, os esforços e o espírito de investigação dos viticultores conduziram a uma série de experiências que estabilizaram o cultivo nas encostas locais de castas tintas internacionais, nomeadamente *merlot*, *cabernet-sauvignon*, *syrah* e *pinot-noir*. Além disso, os viticultores melhoraram as técnicas de vinificação tradicionais utilizando barricas de madeira de diferentes tamanhos.

Neste contexto, foi elaborado, em 1996, um caderno de especificações inicial visando tornar os vinhos tintos e o «vinsanto» produzidos na região mais visíveis e diferenciáveis, através da atualização das técnicas vitícolas e da introdução de outras cepas tintas em complemento da *sangiovese*. Tal resultou na situação descrita no atual caderno de especificações, sendo o objetivo produzir vinhos da mais elevada qualidade combinando tradição e inovação.

O caderno de especificações permite uma grande liberdade na aplicação dos sistemas tradicionais de condução toscanos, mas exclui todos os sistemas de condução em altura por serem incompatíveis com o ambiente de cultivo em declive do clima submediterrânico.

As práticas de vinificação são as tradicionalmente desenvolvidas na região para a produção de vinhos tintos, rosados e «vinsanto», devidamente diferenciados por tipo.

8.2. *B) Informações sobre a qualidade e as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico*

A denominação «San Gimignano» compreende seis tipos de vinho tinto (também sob a forma de «Riserva»), um tipo de vinho rosado e dois tipos de vinho «vinsanto». Do ponto de vista analítico, estes vinhos apresentam características muito claras e específicas, descritas no artigo 6.º do caderno de especificações, que permitem relacionar claramente cada um deles com o meio geográfico.

Destaca-se a sua cor: vinhos tintos: vermelho-rubi de intensidade variável, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento; vinhos rosados: rosa de intensidade variável; «San Gimignano **"**Vinsanto"»: entre o amarelo brilhante e o amarelo-dourado; «San Gimignano **"**Vinsanto Occhio di Pernice"»: do rosa-claro ao rosa intenso, até ao laranja. No nariz, os vinhos apresentam aromas delicados, intensos e varietais, consoante o tipo. Na boca, todos os vinhos apresentam um palato seco e harmonioso, sendo o tipo «vinsanto» suave e aveludado.

8.3. *C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e os referidos na alínea B).*

Os lotes de uvas utilizados na produção dos vinhos tintos e «vinsanto», bem como as técnicas de vinificação, são, desde há muito, iguais aos utilizados na maior parte das colinas toscanas.

No entanto, o meio edafoclimático específico de San Gimignano permite cultivar uvas com qualidades específicas diferentes das cultivadas em regiões vizinhas, tais como os componentes fenólicos dos vinhos tintos e o caráter encorpado, que são transferidos para os vinhos, tornando-os únicos e reconhecíveis dentro do espetro dos vinhos toscanos. As várias proporções combinadas de areia, argila, matéria orgânica e pedras que caracterizam cada solo são um fator importante que determina as propriedades das uvas e dos vinhos, reforçando o caráter encorpado e o potencial de envelhecimento dos vinhos, características comuns aos vários tipos de vinho DOC «San Gimignano».

As vinhas de San Gimignano foram sempre apreciadas pelos compradores de vinho devido à qualidade e às características dos vinhos delas provenientes. Estas desenvolveram-se cada vez mais e, durante o século XX, o espírito de investigação dos viticultores conduziu a uma série de experiências que estabilizaram o cultivo nas encostas locais de castas tintas internacionais, nomeadamente *merlot*, *cabernet-sauvignon*, *syrah* e *pinot-noir*. Além disso, os viticultores melhoraram as técnicas de vinificação tradicionais utilizando barricas de madeira de diferentes tamanhos.

Neste contexto, foi elaborado, em 1996, um caderno de especificações inicial visando tornar os vinhos tintos e o «vinsanto» produzidos na zona mais visíveis e diferenciáveis, através da atualização das técnicas vitícolas e da introdução de outras cepas tintas em complemento da *sangiovese*. Tal resultou na situação descrita no atual caderno de especificações, sendo o objetivo produzir, combinando tradição e inovação, vinhos de elevada qualidade e reconhecíveis entre os vinhos da Toscânia.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Obrigação de incluir a menção geográfica «Toscana» no rótulo

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A menção geográfica «Toscana» tem de figurar no rótulo.

A rotulagem da denominação «San Gimignano» tem de incluir sempre as seguintes menções, por extenso e pela seguinte ordem:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (ou a abreviatura DOC)

Tipo (utilizando a menção «Riserva», se tal for permitido)

Toscana

A menção «Toscana» tem de figurar em carateres com os mesmos tipo de letra, estilo, espaçamento, tonalidade e intensidade colorimétrica utilizados na menção «San Gimignano». Além disso, a menção «Toscana» tem de figurar em letras maiúsculas e/ou minúsculas uniformes, em comparação com as utilizadas na menção «San Gimignano», e sobre um fundo uniforme para toda a sequência de indicações enumeradas no parágrafo anterior. As letras não devem exceder 2/3 do tamanho utilizado na menção «San Gimignano».

A obrigação referida no presente parágrafo não implica a eliminação dos rótulos dos lotes de embalagens de produtos resultantes das colheitas de 2024 e anteriores que não apresentem a menção «Toscana» e que estejam na posse das empresas em causa na data de entrada em vigor do decreto que aprova a alteração do presente caderno de especificações, que podem ser utilizados até ao esgotamento das existências.

Hiperligação para o caderno de especificações

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