C/2025/1144

19.2.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1144)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”San Gimignano”

PDO-IT-A1464-AM02

Datum för meddelandet: 20.11.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Strykning av bilaga 1 och hänvisningar till denna**

Beskrivning:

Bilaga 1 till produktspecifikationen om förteckningen över vilka druvsorter som lämpar sig för odling i regionen Toscana har strukits, liksom hänvisningen till denna i produktspecifikationen.

Motivering:

Det framgår redan av kombinationen av druvsorter vilka ytterligare druvsorter som ingår i förteckningen för regionen Toscana, och därför ansågs det lämpligt att stryka förteckningen i bilaga 1 i syfte att undvika en kontinuerlig uppdatering av den.

Ändringen gäller bilaga 1 och artikel 2.2 i produktspecifikationen.

2. **Uppdatering av lagstiftningen**

Beskrivning:

Vissa hänvisningar till lagstiftningen har uppdaterats eller ersatts med en allmän hänvisning till gällande lagstiftning.

Motivering:

Uppdatering av sektorslagstiftningen.

Ändringen gäller artiklarna 5.1 och 7.4 (tidigare 7.3) i produktspecifikationen.

3. **Strykning av stycket om användning av termen ”riserva”**

Beskrivning:

Det stycke där rätten att använda termen ”riserva” nämns har strukits.

Motivering:

Stycket ansågs inte tillföra något till texten.

Ändringen gäller artikel 5.8, som har strukits helt.

4. **Införande av termen ”torr” i egenskaperna vid konsumtion**

Beskrivning:

Termen ”torr” har lagts till i beskrivningen av smaken för alla vintyper med namnet ”San Gimignano”, där den för närvarande saknas. Uppgiften om restsockerhalt har därför strukits.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Motivering:

Texten har ändrats för att anpassa den till gällande nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

5. **Ändring av egenskaperna vid konsumtion för ”San Gimignano” Vin Santo:**

Beskrivning:

Egenskaperna vid konsumtion för ”San Gimignano” Vin Santo har ändrats genom att termen ”tung” har ersatts med termen ”intensiv” och termen ”halvsöt” med termen ”söt”. Dessutom har värdet för lägsta halt av sockerfritt extrakt ökats från 21,0 till 23,0 g/l och den högsta halten av flyktiga syror uttrycks i mekv/l i stället för g/l.

Motivering:

Ändringen blev nödvändig för att använda mer enhetliga termer och uppdatera beskrivningar och värden.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

6. **Ändring av egenskaperna vid konsumtion för ”San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice:**

Beskrivning:

Egenskaperna vid konsumtion för ”San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice har ändrats genom att den högsta halten av flyktiga syror uttrycks i mekv/l i stället för g/l.

Motivering:

Ändringen blev nödvändig för att uppdatera beskrivningar och värden.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

7. **Införande av den obligatoriska geografiska termen ”Toscana” på etiketten**

Beskrivning:

Kravet på att införa den geografiska termen ”Toscana” på etiketten har lagts till och de relevanta specifikationerna för användning av termen har fastställts.

Motivering:

Ändringen har införts för att förtydliga kopplingen mellan viner med ursprungsbeteckningen och produktionsområdet. Syftet var även att stärka ursprungsbeteckningen, eftersom ”Toscana” är en av världens viktigaste och mest uppskattade termer, samt att gemensamt främja toskanska viner på utländska marknader.

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen, där en inskjuten artikel 7.2 läggs till, och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

8. **Uppdatering av sambandet med den geografiska omgivningen**

Beskrivning:

Artikeln om sambandet med det geografiska området har uppdaterats och integrerats med anmärkningarna om ändringarna av egenskaperna vid konsumtion för ”San Gimignano” ”Vin Santo Occhio di Pernice”.

Motivering:

Artikeln behövde ändras till följd av uppdateringen av egenskaperna vid konsumtion för ”San Gimignano” ”Vin Santo Occhio di Pernice”. Det ansågs även nödvändigt att skriva om avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet för att anpassa det till produktspecifikationen. Denna omarbetning är således endast av formell art.

Ändringen gäller artikel 9 i produktspecifikationen och avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

9. **Ändring av kontrollorganets adress**

Beskrivning:

Kontrollorganets adress har uppdaterats.

Motivering:

Adressändring.

Ändringen gäller artikel 10.1 i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

San Gimignano

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *”San Gimignano” rosso och ”San Gimignano” rosso riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, med inslag av lila, som drar åt granatröd vid lagring.

Arom: vinös och delikat.

Smak: torr, harmonisk, fyllig och måttligt sträv.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, 12,50 för typen ”riserva”.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *”San Gimignano” sangiovese och ”San Gimignano” sangiovese riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, med inslag av granatröd vid längre lagring.

Arom: vinös, intensiv och elegant.

Smak: torr och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, 12,50 för typen ”riserva”.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20,0

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *”San Gimignano” merlot och ”San Gimignano” merlot riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: intensivt rubinröd, som drar åt granatröd vid lagring.

Arom: vinös, med inslag av bär.

Smak: torr, harmonisk och fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, 12,50 för typen ”riserva”.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. *”San Gimignano” cabernet sauvignon och ”San Gimignano” cabernet sauvignon riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: intensivt rubinröd, med inslag av granatröd vid lagring.

Arom: intensiv, distinkt och kryddig.

Smak: torr, fyllig och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, 12,50 för typen ”riserva”.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. *”San Gimignano” pinot nero och ”San Gimignano” pinot nero riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd.

Arom: intensiv, vinös, med eventuella inslag av citrusfrukter.

Smak: torr, fyllig och karaktäristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, 12,50 för typen ”riserva”.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 2,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

6. *”San Gimignano” Vinsanto Occhio di Pernice eller Vin Santo Occhio di Pernice*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från ljust till intensivt rosa och orange.

Arom: delikat, fin och distinkt.

Smak: lätt, rund och mjuk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16,50, med en verklig alkoholhalt på minst 14,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

7. *”San Gimignano” rosato*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rosa med varierande intensitet, ljus.

Arom: delikat, frisk och fruktig.

Smak: torr, frisk, harmonisk och fruktig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

8. *”San Gimignano” Vinsanto eller Vin Santo*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: ljust gul till gyllengul.

Arom: eterliknande, intensiv och distinkt.

Smak: torr till söt, harmonisk, sammetslen och lång.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16,50, med en verklig alkoholhalt på minst 14,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

9. *”San Gimignano” syrah och ”San Gimignano” syrah riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: intensivt röd.

Arom: karaktäristisk, elegant, med inslag av röda bär.

Smak: torr och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00, 12,50 för typen ”riserva”.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20,00

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. ”San Gimignano” – framställning, lagring, mognad och tappning

Särskilda oenologiska metoder

Framställning, lagring och tappning, inbegripet torkningen av druvorna, måste ske inom provinserna Sienas och Florens gränser.

Vin av typerna ”San Gimignano” rosso, sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah och pinot nero kan benämnas med termen ”riserva” om de lagras i minst 24 månader, varav sju månader på fat.

5.2 *Högsta avkastning:*

1. ”San Gimignano” rosso, sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah och pinot nero

56 hektoliter per hektar.

2. ”San Gimignano” rosso, sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah och pinot nero

8 000 kilogram druvor per hektar.

3. ”San Gimignano” Vinsanto eller Vin Santo och Vin Santo Occhio di Pernice eller Vinsanto Occhio di Pernice

35 hektoliter per hektar.

4. ”San Gimignano” Vinsanto eller Vin Santo och Vin Santo Occhio di Pernice eller Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kg druvor per hektar.

5. ”San Gimignano” rosato

70 hektoliter/hektar.

6. ”San Gimignano” rosato

10 000 kg druvor per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det område där man odlar druvor som lämpar sig för framställning av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”San Gimignano” ligger i regionen Toscana, med särskild tyngdpunkt på provinsen Siena. Området omfattar all vinodlingsmark av hög kvalitet i San Gimignanos kommun.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *A) Uppgifter om det geografiska området*

1) Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet ligger helt och hållet inom kommunen San Gimignano i nordvästra delen av provinsen Siena, i hjärtat av Toscana, halvvägs mellan tyrrenska kusten och Apenninernas utlöpare. Det är ett kuperat område med en höjd över havet som varierar mellan 67 och 629 meter. Jordmånen härrör från pliocen och är mellan 1,8 och 6,8 miljoner år gammal.

Den mark som används för produktion av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”San Gimignano” har bildats på marina avlagringar från pliocen och består av gul sand (tuff) och gul och grå lera som i sin tur ofta är skiktad på tätare och djupare lera. Marken kännetecknas också av förekomsten av sand som innehåller sten och lerskiffer, en kombination som skapar gynnsamma förhållanden för växternas rötter att tränga ner i marken. Marken innehåller i allmänhet organiskt material på grund av att man under århundraden har brukat jorden och odlat grödor här. De olika kombinationerna och proportionerna av sand, lera, organiskt material och sten som kännetecknar de enskilda jordmånerna är en viktig faktor som påverkar druvornas och vinernas egenskaper, gör vinerna fylligare och förbättrar deras lagringskapacitet. Dessa egenskaper är gemensamma för de olika typerna av viner som har den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”San Gimignano”.

Vinodlingarna ligger mellan 70 och 500 meter över havet, och har varierande lutning och exponering beroende på den bergssluttning där de är belägna.

Området har ett submediterrant klimat med relativt torra somrar, ganska kalla vintrar och nederbörd som är koncentrerad till två perioder: sen höst till tidig vinter och sen vinter till tidig vår.

Temperaturen är typisk för klimatet i området. Den genomsnittliga årliga nederbörden är omkring 700 mm, fördelad på i genomsnitt 83 regndagar, med en relativ miniminivå på sommaren och en topp på hösten. Området har rikligt med vind under hela året. Dimma är ovanligt.

2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

De mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet med vinodlingsområdet är av stor betydelse, eftersom man har en väl etablerad tradition av att framställa de röda vinerna ”San Gimignano” som går långt tillbaka i tiden. Det finns rikliga arkeologiska belägg för vinodling i området San Gimignano som kan dateras till etruskernas tid. I århundraden var produktion och försäljning av vin den huvudsakliga jordbruksverksamheten och ekonomiska verksamheten här, inte bara av det berömda ”Vernaccia di San Gimignano” utan av röda viner i allmänhet.

Produktionen av röda viner har alltid varit mer omfattande än produktionen av vita viner.

Under såväl medeltiden som renässansen gav vinstockarna i San Gimignano både vita viner och ”vermiglio”, ett fylligt rött vin som redan då var mycket uppskattat.

Traditionen att producera ”vinsanto” i San Gimignano är också mycket gammal. Det första beviset på detta är från 1348, då en franciskanmunk försökte lindra smärta vid sjukdom och pest med ett sött vin som därmed blev känt som ”Vinsanto” (”heligt vin”).

Vinodlingarna i San Gimignano har alltid lovordats av vinköparna på grund av kvaliteten och karaktären hos de röda viner som produceras där. Under 1900-talet ledde vinodlarnas arbete med att förnya och förbättra vinproduktionen till en rad experiment som gjorde det möjligt att lokalt bedriva en mer stabil odling av druvsorter för framställning av internationella röda viner, såsom merlot, cabernet sauvignon, syrah och pinot noir. Vinodlarna förbättrade även de traditionella vinframställningsmetoderna genom att använda fat av olika storlekar.

En första produktionsspecifikation utarbetades 1996 i syfte att göra de röda viner och det ”vinsanto” som producerades i området mer synliga och lättare att särskilja från andra viner genom att modernisera vinodlingsmetoderna och införa andra vinstockar för röda viner som komplement till vinstocken sangiovese. Detta har lagt grunden för dagens vinproduktion, som beskrivs i den nuvarande produktspecifikationen, där målet är att genom en kombination av tradition och innovation producera viner av högsta kvalitet.

Produktspecifikationen ger stor frihet vad gäller användningen av traditionella toskanska system för beskärning och uppbindning, men utesluter alla system med högt uppbundna vinstockar eftersom de är oförenliga med bergsmiljöer i ett submediterrant klimat.

Man använder sig av traditionella vinframställningsmetoder som har utarbetats lokalt för framställning av röda viner, roséviner och ”vinsanto”, med lämplig differentiering efter typ.

8.2 *B) Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Beteckningen ”San Gimignano” består av sex typer av rött vin (även i form av ”riserva”), en typ av rosévin och två typer av ”vinsanto”. Ur analytisk synvinkel har dessa viner mycket tydliga och särskilda egenskaper, som beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen, vilket gör det möjligt att tydligt koppla var och en av dem till den geografiska omgivningen.

Särskilt gäller detta deras färg. Röda viner: rubinröd i varierande intensitet som drar åt granatröd med lagring. Roséviner: rosa med varierande intensitet. ”San Gimignano” Vinsanto: ljust gul till gyllengul. ”San Gimignano” Vinsanto Occhio di Pernice: från ljusrosa till starkt rosa och orange. Vinernas arom är delikat och intensiv och skiljer sig åt mellan olika druvsorter beroende på typ. Alla viner har en torr och harmonisk smak och vinerna av typen ”vinsanto” är lätta och sammetslena.

8.3 *C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

De druvblandningar som används vid framställningen av både röda viner och viner av typen ”vinsanto”, liksom vinframställningsmetoderna, har länge varit samma som använts på de flesta av vinodlingarna på Toscanas bergssluttningar.

De särskilda mark- och klimatförhållandena i San Gimignano gör dock att man kan odla druvor som har andra särskilda egenskaper än de druvor som odlas i angränsande områden. Ett exempel på detta är att polyfenoler överförs till vinerna och ger de röda vinerna en fyllighet som gör dem unika och får dem att sticka ut bland de toskanska vinerna. De olika kombinationerna och proportionerna av sand, lera, organiskt material och sten som kännetecknar de enskilda jordmånerna är en viktig faktor som påverkar druvornas och vinernas egenskaper, gör vinerna fylligare och förbättrar deras lagringskapacitet. Dessa egenskaper är gemensamma för de olika typerna av viner som har den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”San Gimignano”.

Vinodlingarna i San Gimignano har alltid lovordats av vinköparna på grund av kvaliteten och karaktären hos vinerna som produceras där. De har genomgått ytterligare utveckling och under 1900-talet ledde vinodlarnas arbete med att förnya och förbättra produktionen till en rad experiment som gjorde det möjligt att lokalt bedriva en mer stabil odling av druvsorter för framställning av internationella röda viner, såsom merlot, cabernet sauvignon, syrah och pinot noir. Vinodlarna förbättrade även de traditionella vinframställningsmetoderna genom att använda fat av olika storlekar.

En första produktionsspecifikation utarbetades 1996 i syfte att göra de röda viner och det ”vinsanto” som producerades i området mer synliga och lättare att särskilja från andra viner genom att modernisera vinodlingsmetoderna och införa andra vinstockar för röda viner som komplement till vinstocken sangiovese. Detta har lagt grunden för dagens vinproduktion, som beskrivs i den nuvarande produktspecifikationen, där målet är att genom en kombination av tradition och innovation producera viner av högsta kvalitet som sticker ut bland de toskanska vinerna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Skyldighet att införa den geografiska termen ”Toscana” på etiketten

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den geografiska termen ”Toscana” måste anges på etiketten.

Märkningen av beteckningen ”San Gimignano” måste alltid innehålla följande fullständiga ordalydelse, i följande ordning:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (eller förkortningen DOC)

Typ av vin (med termen ”riserva” om detta är tillåtet)

Toscana

Termen ”Toscana” måste anges med bokstäver i samma teckensnitt, stil, nyans, färgintensitet och med samma teckenavstånd som används för orden ”San Gimignano”. Dessutom måste termen ”Toscana” anges med enhetliga versaler och/eller gemener, i förhållande till dem som används för orden ”San Gimignano” och med en enhetlig bakgrund i förhållande till hela den sekvens av uppgifter som anges i föregående stycke. Bokstäverna får inte vara större än 2/3 av den storlek som används för orden ”San Gimignano”.

Den skyldighet som avses i denna punkt påverkar inte hur utrymmet på etiketten används när det gäller partier av förpackade produkter från 2024 och tidigare skördar, som inte bär termen ”Toscana” och som innehas av de berörda företagen den dag då dekretet om godkännande av ändringen av denna specifikation träder i kraft. Dessa partier får användas till dess att lagren har tömts.

Länk till produktspecifikationen

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