



C/2025/1144

19.2.2025

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(C/2025/1144)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«San Gimignano»

PDO-IT-A1464-AM02

Date de la communication: 20.11.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Suppression de l'annexe 1 et des références connexes**

Description:

À la suite de la suppression de l'annexe 1 du cahier des charges relative à la liste des cépages aptes à la culture dans la région de Toscane, la référence à cette annexe a également été retirée du cahier des charges.

Motif:

Étant donné que la base ampélographique fait déjà référence aux cépages complémentaires figurant dans la liste de la région de Toscane, il a été jugé préférable de supprimer la liste de l'annexe 1, afin d'éviter que celle-ci ne fasse l'objet d'incessantes mises à jour.

La modification concerne l'annexe 1 et l'article 2.2 du cahier des charges.

2. **Mise à jour des références à la législation**

Description:

Certaines références réglementaires ont été actualisées ou remplacées par une référence générale à la législation en vigueur.

Motif:

Mise à jour de la législation sectorielle.

La modification concerne l'article 5.1 et l'article 7.4 (ancien article 7.3) du cahier des charges.

3. **Suppression du paragraphe relatif aux spécifications de la mention «Riserva»**

Description:

Le paragraphe précisant le droit d'utiliser la mention «Riserva» a été supprimé.

Motif:

Ce paragraphe a été jugé superflu.

La modification concerne l'article 5.8, qui a été supprimé dans son intégralité.

4. **Introduction du qualificatif «sèche» dans les caractéristiques à la consommation**

Description:

Le qualificatif «sèche» a été ajouté dans la description de la bouche de tous les types de l'appellation «San Gimignano» où il n'était pas présent, ce qui a entraîné la suppression de l'indication de la teneur en sucre résiduel.

<sup>(1)</sup> JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motif:

Par souci de cohérence, le texte a été modifié pour en garantir l'alignement sur les dispositions nationales et de l'Union en vigueur en la matière.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

5. **Modification des caractéristiques à la consommation du type «San Gimignano» Vin Santo**

Description:

Les caractéristiques à la consommation du type «San Gimignano» Vin Santo ont été modifiées: l'adjectif «foncé» a été remplacé par «intense», et l'adjectif «moelleux» par «doux». En outre, la valeur de l'extrait non réducteur minimal a été portée de 21,0 à 23,0 g/l, et l'acidité volatile maximale a été exprimée en mEq/l plutôt qu'en g/l.

Motif:

Cette modification s'est révélée nécessaire pour utiliser des termes plus cohérents et mettre à jour les descriptions et les valeurs.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

6. **Modification des caractéristiques à la consommation du type «San Gimignano» Vin Santo Occhio di Pernice**

Description:

Les caractéristiques à la consommation relatives à la robe du type «San Gimignano» Vin Santo Occhio di Pernice ont été modifiées, et l'acidité volatile maximale est désormais exprimée en mEq/l plutôt qu'en g/l.

Motif:

Cette modification s'est avérée nécessaire pour mettre à jour les descriptions et les valeurs.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

7. **Ajout de l'obligation de mentionner le terme géographique «Toscana» sur l'étiquette**

Description:

L'obligation de faire figurer le terme géographique «Toscana» sur l'étiquette a été instaurée et les spécifications relatives à son usage ont été précisées.

Motif:

La modification a été introduite afin de permettre une meilleure identification des vins de l'appellation en lien avec le territoire de production et de renforcer l'appellation elle-même, le terme «Toscana» étant l'un des plus significatifs et les plus appréciés au monde, mais aussi de promouvoir collectivement les vins toscans sur les marchés étrangers.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges, dans lequel a été introduit le paragraphe 7.2, et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

8. **Réécriture de la rubrique relative au lien avec le milieu géographique**

Description:

L'article sur le lien avec le milieu géographique a été mis à jour et complété par des notes relatives aux modifications des caractéristiques à la consommation du «San Gimignano» Vin Santo Occhio di Pernice.

Motif:

La modification de l'article s'est révélée nécessaire à la suite de la mise à jour des caractéristiques à la consommation du Vin Santo Occhio di Pernice. Il a également été jugé nécessaire de réécrire la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique afin de l'adapter au cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

9. **Correction de l'adresse de l'organisme de contrôle**

Description:

L'adresse du siège de l'organisme de contrôle a été mise à jour.

Motif:

Il s'agit d'un changement d'adresse.

La modification concerne l'article 10.1 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

San Gimignano

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUE ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. «*San Gimignano*» Rosso (rouge), y compris avec la mention «*Riserva*» (réserve)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense, avec des nuances violacées tirant vers le grenat avec le vieillissement.

Nez: vineux, délicat.

Bouche: sèche, harmonieuse, corpulente, agréablement tannique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; pour le type portant la mention «*Riserva*»: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20,00

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. «San Gimignano» Sangiovese, y compris avec la mention «Riserva»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense, avec des reflets grenat après un long vieillissement.

Nez: vineux, intense et élégant.

Bouche: sèche et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; pour le type portant la mention «Riserva»: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

- Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —
- Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —
- Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
- Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20,0
- Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. «San Gimignano» Merlot, y compris avec la mention «Riserva»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis intense, tirant vers le grenat avec le vieillissement.

Nez: vineux, avec des notes de petits fruits.

Bouche: sèche, harmonieuse et pleine.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; pour le type portant la mention «Riserva»: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

- Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —
- Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —
- Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
- Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20,00
- Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. «San Gimignano» Cabernet Sauvignon, y compris avec la mention «Riserva»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis intense, avec des reflets grenat dus au vieillissement.

Nez: intense, caractéristique, épicé.

Bouche: sèche, pleine et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; pour le type portant la mention «Riserva»: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

- Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —
- Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —
- Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
- Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20,00
- Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. «San Gimignano» Pinot Nero, y compris avec la mention «Riserva»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis.

Nez: intense, vineux, éventuellement agrémenté de notes d'agrumes.

Bouche: sèche, pleine, caractéristique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; pour le type portant la mention «Riserva»: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

- Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —
- Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —
- Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
- Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 2,00
- Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du rose clair au rose intense, et jusqu'à l'orangé.

Nez: délicat, chaud, caractéristique.

Bouche: souple, ronde, veloutée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,50 % vol., dont au moins 14,50 % vol. acquis.

Extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

#### Caractéristiques analytiques générales

- Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —
- Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —
- Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
- Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30,00
- Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

#### 7. «San Gimignano» Rosato (rosé)

##### DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: teinte rosée plus ou moins intense, brillante.

Nez: délicat, frais, fruité.

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse, fruitée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

#### Caractéristiques analytiques générales

- Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —
- Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —
- Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
- Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18,00
- Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

#### 8. «San Gimignano» Vinsanto ou Vin Santo

##### DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: de jaune intense à doré.

Nez: éthéré, intense, caractéristique.

Bouche: sèche à douce, harmonieuse, veloutée, persistante.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,50 % vol., dont au moins 14,50 % vol. acquis.

Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

## Caractéristiques analytiques générales

- Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —
- Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —
- Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
- Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30,00
- Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

## 9. «San Gimignano» Syrah, y compris avec la mention «Riserva»

## DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge vermeil.

Nez: caractéristique, élégant, avec des notes de fruits des bois.

Bouche: sèche et harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; pour le type portant la mention «Riserva»: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation nationale et de l'UE.

## Caractéristiques analytiques générales

- Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —
- Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —
- Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
- Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20,00
- Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

## 1. «San Gimignano» — Vinification, vieillissement, élevage et mise en bouteille

## Pratique œnologique spécifique

Les opérations de vinification, de vieillissement et de mise en bouteille, y compris le passerillage des raisins, doivent avoir lieu sur le territoire administratif des provinces de Sienne et de Florence.

Les vins «San Gimignano» Rosso, «San Gimignano» Sangiovese, «San Gimignano» Cabernet Sauvignon, «San Gimignano» Merlot, «San Gimignano» Syrah et «San Gimignano» Pinot Nero peuvent bénéficier de la mention «Riserva» s'ils sont soumis à une période de vieillissement d'au moins 24 mois, dont au moins sept mois en fûts de bois.

5.2. *Rendements maximaux*

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

56 hectolitres par hectare

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

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «San Gimignano» Vinsanto ou Vin Santo et Vin Santo Occhio di Pernice ou Vinsanto Occhio di Pernice

35 hectolitres par hectare

4. «San Gimignano» Vinsanto ou Vin Santo et Vin Santo Occhio di Pernice ou Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. «San Gimignano» Rosato (rosé)

70 hectolitres par hectare

6. «San Gimignano» Rosato (rosé)

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

La zone de production des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «San Gimignano» est située dans la région de Toscane, en particulier dans la province de Sienne, et comprend les terrains adaptés à une production de qualité de l'ensemble du territoire administratif de la commune de San Gimignano.

## 7. Cépages principaux

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Malvasia bianca Lunga B. – Malvoisier

Merlot N.

Pinot nero N. – Pinot

Sangiovese N. – Sangiovese

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano toscano B. – Procanico

## 8. Description du ou des liens

### 8.1. A) Informations sur la zone géographique

#### 1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de production est entièrement comprise dans la commune de San Gimignano, située dans la partie nord-ouest de la province de Sienne, au cœur de la Toscane, à mi-chemin entre la côte tyrrhénienne et la chaîne des Apennins. Il s'agit d'un territoire vallonné situé entre 67 et 629 mètres au-dessus du niveau de la mer; les sols, d'origine pliocène, existent depuis 1,8 à 6,8 millions d'années.

Les sols destinés à la production du vin à appellation d'origine «San Gimignano», tous types confondus, se sont formés sur des dépôts marins pliocènes. Ils sont constitués de sables jaunes (tuf) et d'argiles jaunes et grises, souvent stratifiés sur des argiles plus compactes, présentes en profondeur. De plus, ces sols se distinguent par la présence notable de sable, ainsi que d'éléments grossiers et de schistes argileux, dont la combinaison crée des conditions favorables à la pénétration des racines des ceps de vigne. Ils sont généralement riches en matières organiques, résultant des labours successifs et des rotations de cultures pratiquées au fil des siècles. La teneur variable des sols en sable, argile, matières organiques et éléments grossiers constitue un facteur pédologique clé tant sur le plan viticole qu'œnologique, mettant en valeur la saveur et la capacité de vieillissement des vins, des caractéristiques que partagent tous les types de l'appellation d'origine «San Gimignano».



Les vignobles s'étagent entre 70 et 500 m au-dessus du niveau de la mer, et présentent des pentes et des expositions variables selon les versants des collines où ils sont situés.

La zone se caractérise par un climat subméditerranéen, avec des étés généralement secs, des hivers plutôt froids et des précipitations concentrées sur deux périodes: fin de l'automne-début de l'hiver, et fin de l'hiver-début du printemps.

Les températures sont typiques de la zone climatique concernée. Les précipitations moyennes sont de l'ordre de 700 mm par an, réparties sur 83 jours de pluie en moyenne, avec un minimum relatif en été et un pic en automne. La zone bénéficie d'une bonne ventilation tout au long de l'année. Les épisodes de brouillard sont rares.

## 2) Facteurs humains contribuant au lien

Les facteurs humains liés au territoire de production sont essentiels, car ils ont contribué, grâce à une tradition consolidée au fil du temps, à l'obtention des vins rouges à San Gimignano: en effet, la présence de la viticulture dans la zone de San Gimignano remonte à l'époque étrusque, comme en témoignent de nombreux vestiges archéologiques.

Pendant des siècles, la production et la vente de vin, non seulement du célèbre Vernaccia di San Gimignano, mais aussi des vins rouges, ont constitué la principale activité agricole et économique. En effet, la production de vin rouge a toujours dépassé celle du vin blanc.

Entre le Moyen Âge et la Renaissance, les vignes de San Gimignano produisaient tant du vin blanc que du vin «vermeil», un rouge corsé déjà très apprécié.

La tradition de la production du vinsanto à San Gimignano est également ancienne: les premiers témoignages remontent à 1348, lorsqu'un frère franciscain tenta d'apaiser l'agonie des pestiférés avec du vin doux, qui prit alors le nom de «Vinsanto».

Les fermes de San Gimignano ont toujours été connues des négociants en vins pour la qualité et le caractère des vins rouges qu'elles produisaient. Au XX<sup>e</sup> siècle, l'engagement des vignerons et leur esprit d'innovation ont conduit à une série d'expérimentations, qui ont abouti à l'implantation stable, sur les collines de San Gimignano, de cépages rouges internationaux tels que le Merlot, le Cabernet, la Syrah et le Pinot noir, ainsi qu'à l'actualisation des techniques traditionnelles de vinification, avec l'utilisation de contenants en bois de différentes capacités.

Dans ce contexte, un premier cahier des charges a été élaboré en 1996 afin de conférer une visibilité aux vins rouges et au vinsanto produits dans la zone et de les caractériser. Ainsi, les techniques de vinification ont été actualisées, et l'utilisation d'autres cépages rouges, complémentaires du Sangiovese, a été introduite. Cette évolution a conduit à la situation d'aujourd'hui, telle que décrite dans le cahier des charges, qui allie tradition et innovation pour produire des vins d'une qualité toujours plus élevée.

Le cahier des charges offre une grande liberté dans le choix des modes de conduite traditionnels de Toscane, tout en excluant tous les modes de conduite étendus, qui sont incompatibles avec un territoire vallonné au climat subméditerranéen.

Les méthodes utilisées pour produire les vins sont celles traditionnellement établies dans la zone pour la vinification en rouge, rosé et vinsanto, avec des variations spécifiques en fonction du type.

### 8.2. B) Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

L'appellation «San Gimignano» désigne six types de vin rouge (y compris avec la mention «Riserva»), un type de vin rosé et deux types de vin vinsanto qui, tant sur le plan analytique qu'organoleptique, présentent des caractéristiques particulièrement évidentes et distinctives, décrites à l'article 6 du cahier des charges, qui permettent une identification claire en lien avec le milieu géographique.

En particulier, en ce qui concerne la robe: rouge rubis plus ou moins intense, tirant vers le grenat avec le vieillissement, pour les vins rouges; rosé plus ou moins intense pour le vin rosé; de jaune intense à doré pour les types «San Gimignano» vinsanto; de rose clair à rose intense et jusqu'à l'orangé pour le type «San Gimignano» vinsanto Occhio di Pernice. Le nez dévoile des arômes délicats, intenses et variétaux en fonction du type. La bouche est sèche et harmonieuse pour tous les vins, mais souple et veloutée pour les types vinsanto.

8.3. C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Les assemblages utilisés pour la production de vin rouge et de vinsanto, ainsi que les techniques de vinification, sont les mêmes que ceux transmis au fil du temps dans la plupart des collines toscanes.

Cependant, l'environnement pédoclimatique unique de San Gimignano permet la production de raisins présentant des caractéristiques distinctes de celles des régions voisines, telles que des composants phénoliques pour les vins rouges, et une saveur particulière. Ces caractéristiques sont ensuite transmises aux vins et leur confèrent une identité unique et facilement reconnaissable dans le paysage des vins toscans. La teneur variable des sols en sable, argile, matières organiques et éléments grossiers constitue un facteur pédologique clé tant sur le plan viticole qu'œnologique, mettant en valeur la saveur et la capacité de vieillissement des vins, des caractéristiques que partagent tous les types de l'appellation d'origine «San Gimignano».

Les exploitations de San Gimignano ont toujours été connues des négociants en vins pour la qualité et le caractère des vins qu'elles produisaient, en constante évolution. Ainsi, au XX<sup>e</sup> siècle, l'esprit d'innovation des vignerons a conduit à une série d'expérimentations, qui ont abouti à l'implantation stable, sur les collines de San Gimignano, de cépages rouges internationaux tels que le Merlot, le Cabernet, la Syrah et le Pinot noir, ainsi qu'à l'actualisation des techniques traditionnelles de vinification, avec l'utilisation de contenants en bois de différentes capacités.

Dans ce contexte, un premier cahier des charges a été élaboré en 1996 afin de conférer une visibilité aux vins rouges et au Vin Santo produits dans la zone et de les caractériser. Ainsi, les techniques de vinification ont été actualisées, et l'utilisation d'autres cépages rouges, complémentaires du Sangiovese, a été introduite. Cette évolution a conduit à la situation d'aujourd'hui, telle que décrite dans le cahier des charges, qui allie tradition et innovation pour produire des vins d'une qualité toujours plus élevée, reconnaissables dans le paysage des vins toscans.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

*Obligation de faire figurer le terme géographique «Toscana» sur l'étiquette*

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le terme géographique «Toscana» doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.

L'étiquetage de l'appellation «San Gimignano» doit toujours comporter les mentions suivantes, dans leur intégralité et dans l'ordre indiqué ci-après:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (ou le sigle DOC)

Type (mention «Riserva», le cas échéant)

Toscana

La police de caractères, le style, l'espacement, la couleur et l'intensité colorimétrique du terme «Toscana» doivent être identiques à ceux utilisés pour l'appellation «San Gimignano». En outre, le terme «Toscana» doit figurer en caractères majuscules et/ou minuscules uniformes par rapport à ceux utilisés pour l'appellation «San Gimignano» et sur un fond homogène pour l'ensemble des indications énumérées au paragraphe précédent. Quant à la hauteur des caractères, elle ne doit pas excéder les deux tiers de celle utilisée pour l'appellation «San Gimignano».

L'obligation imposée dans le présent paragraphe est sans préjudice de l'utilisation des étiquettes destinées au conditionnement des lots de produit de la récolte 2024 et des récoltes précédentes, où ne figure pas le terme «Toscana». Ces étiquettes, détenues par les entreprises concernées à la date d'entrée en vigueur du décret approuvant la modification du cahier des charges, pourront être utilisées jusqu'à épuisement des stocks.

**Lien vers le cahier des charges**

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

---