C/2025/6754

23.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6754)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Suvereto“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Název produktu**

„Suvereto“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Potvrzuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě.

Prohlašuje se, že daná změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

— nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením,

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

— neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Zavedení dvou nových druhů vína (kategorie „víno“) s uvedením odrůdy révy vinné

Popis

Zavádějí se dva nové druhy jednoodrůdových vín, a to „Suvereto“ Cabernet Franc a „Suvereto“ Syrah.

Tato změna se týká článku 1, 2, 4 a 6 specifikace výrobku.

Tato změna se týká bodu „Popis vín (vín)“, „Maximální výnosy“ a „Odrůdy révy vinné“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna kombinace moštových odrůd pro červené víno (kategorie „víno“) druhu „Suvereto“ rosso

Popis

Do kombinace odrůd červeného vína (kategorie „víno“) druhu „Suvereto“ rosso se zařazují odrůdy Sangiovese, Cabernet Franc a Syrah, které doplňují již existující odrůdy Cabernet Sauvignon a Merlot.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku.

Tato změna se týká bodu „Odrůdy révy vinné“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna kombinace moštových odrůd u již existujících jednoodrůdových vín

Popis

Mění se kombinace odrůd jednoodrůdových vín „Suvereto“ Sangiovese, „Suvereto“ Merlot a „Suvereto“ Cabernet Sauvignon, a to zvýšením povinného minimálního podílu dané odrůdy z 85 % na 100 %.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna maximálního výnosu hroznů na hotové víno

Popis

Maximální výnos hroznů na hotové víno se zvyšuje z 68 % na 70 %.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Posunutí data uvedení vín ke spotřebě

Popis

Uvedení vín ke spotřebě se posouvá z 1. června na 1. května.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna doby zrání vín nesoucích označení „Riserva“

Popis

Doba zrání vín s označením „Riserva“ musí být nejméně 24 měsíců, z toho minimálně 12 měsíců v dřevěných nádobách a 6 měsíců v lahvi.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

Tato změna se týká bodu „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Organoleptické a chemicko-fyzikální parametry pro nové druhy vín

Popis

Jsou popsány organoleptické a chemicko-fyzikální parametry pro nové druhy vín „Suvereto“ Cabernet Franc a „Suvereto“ Syrah.

Tato změna se týká článku 6 specifikace výrobku.

Tato změna se týká bodu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Povinnost uvádět na etiketě širší zeměpisnou jednotku

Popis

Na etiketě je povinné uvádět širší zeměpisnou jednotku „Toscana“ (Toskánsko).

Tato změna se týká článku 7 specifikace výrobku.

Tato změna se týká bodu „Další použitelné požadavky“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Aktualizace údajů o kontrolním subjektu

Popis

V návaznosti na změny provedené v nařízení (EU) č. 1308/2013, k nimž došlo se vstupem v platnost nařízení (EU) 2024/1143, povinné údaje, jež musí být uvedeny ve specifikaci výrobku, již nezahrnují název a adresu orgánů nebo subjektů, které kontrolují dodržování ustanovení specifikace výrobků, ani jejich konkrétní pravomoci.

Kromě toho musí členské státy podle čl. 40 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143 pro každý produkt označený zeměpisným označením zveřejnit názvy a adresy příslušných orgánů, pověřených subjektů a fyzických osob uvedených v čl. 39 odst. 3 uvedeného nařízení a tyto údaje průběžně aktualizovat.

Článek s odkazy na kontrolní subjekt byl proto pozměněn a informace v něm obsažené byly nahrazeny odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Tato změna se týká článku 10 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Redakční změny specifikace výrobku, které nemají vliv na obsah textu

Popis

Byly provedeny redakční změny článků specifikace výrobku, které nemají vliv na obsah textu.

Jedná se o vypuštění nesprávných odkazů na právní předpisy a opravy odborných výrazů, které se již nepoužívají (např. nahrazení výrazu „Albo dei vigneti“ termínem „Schedario viticolo“ (registr vinic)).

Tato změna se týká všech článků specifikace produktu.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Suvereto“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Suvereto“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

„Suvereto“ a „Suvereto“ Riserva – kategorie „víno“ (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená, někdy intenzivní, jasná s odstínem granátově červené.

Vůně

Vůně: vinná, jemná.

Chuť

Chuť: suchá, sametová, harmonická, plná, případně s nádechem dřeva.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,50
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % objemových (13,00 % objemových v případě typu Riserva).

Minimální bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Suvereto“ Sangiovese a „Suvereto“ Sangiovese Riserva – kategorie „víno“ (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově nebo granátově červená, jasná, s odstínem granátově červené.

Vůně

Vůně: delikátní, jemná, charakteristická.

Chuť

Chuť: suchá, sametová, harmonická, plná, případně s nádechem dřeva.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % objemových (13,00 % objemových v případě typu Riserva).

Minimální bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Suvereto“ Merlot a „Suvereto“ Merlot Riserva – kategorie „víno“ (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově nebo granátově červená.

Vůně

Vůně: jemná a charakteristická.

Chuť

Chuť: suchá, harmonická, plná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % objemových (13,00 % objemových v případě typu Riserva).

Bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Suvereto“ Cabernet Sauvignon a „Suvereto“ Cabernet Sauvignon Riserva – kategorie „víno“ (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově nebo granátově červená.

Vůně

Vůně: jemná a charakteristická, ušlechtilá.

Chuť

Chuť: suchá a harmonická, plná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % objemových (13,00 % objemových v případě typu Riserva).

Bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Suvereto“ Cabernet Franc e „Suvereto“ Cabernet Franc Riserva – kategorie „víno“ (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově nebo granátově červená.

Vůně

Vůně: jemná a charakteristická, ušlechtilá.

Chuť

Chuť: suchá, harmonická, plná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % objemových (13,00 % objemových v případě typu Riserva).

Bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Suvereto“ Syrah a „Suvereto“ Syrah Riserva – kategorie „víno“ (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: intenzivní rubínově nebo granátově červená.

Vůně

Vůně: jemná a charakteristická, ušlechtilá.

Chuť

Chuť: suchá, harmonická, plná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % objemových (13,00 % objemových v případě typu Riserva).

Bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

Výraz „Riserva“

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Vína s chráněným označením původu „Suvereto“ mohou po zrání trvajícím nejméně 24 měsíců, z toho minimálně 12 (dvanáct) měsíců v dřevěných nádobách a šest měsíců v lahvích, získat označení „Riserva“. Doba zrání se počítá od 1. listopadu roku produkce hroznů.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

„Suvereto“ Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

Maximální výnos:

Maximální výnos:	9 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

„Suvereto“ Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

Maximální výnos:

Maximální výnos:	63
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

„Suvereto“ Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah – s označením Riserva

Maximální výnos:

Maximální výnos:	8 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Suvereto DOC Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maximální výnos:

Maximální výnos:	56
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Cabernet franc N. – Cabernet

— Cabernet sauvignon N. – Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – Sangioveto

— Syrah N.

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín s chráněným označením původu „Suvereto“ se nachází v provincii Livorno a zahrnuje pozemky vhodné pro pěstování kvalitních hroznů na celém území obce Suvereto.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Souvislost s prostředím

Významné přírodní faktory

Oblast produkce zahrnuje území obce Suvereto, kde z geologického hlediska nacházíme vápence kavernózního charakteru a černé vrstevnaté vápence ze středního a vrchního triasu. V kopcovité části, která lemuje údolí, se nacházejí horniny patřící do toskánské, rakousko-alpské a ligurské oblasti, zatímco v rovinách jsou sedimenty převážně neoautochtonní.

Vlastnosti zemědělské půdy v celé oblasti jsou velmi příznivé pro pěstování vinné révy. Půdy jsou středně lehké s tendencí k jílovitosti a písčitosti a jejich struktura vykazuje střední frakce (z hlediska granulometrie). Půdní reakce je převážně subalkalická, s neutrálním pH a v menší míře alkalická.

Obsah organické hmoty je obecně podprůměrný, stejně jako celkový obsah dusíku. Naopak obsah dostupného fosforu je vysoký a obsah dostupného draslíku někdy dokonce velmi vysoký.

Z agropedologického hlediska je značná část oblasti tvořena lehkými aluviálními půdami písčito-hlinitého a hlinitopísčitého charakteru, které jsou hluboké a rovnoměrně provlhčené, a těžšími aluviálními půdami hlinitého a jílovitého charakteru, rovněž hluboké a rovnoměrně provlhčené.

Klimatické podmínky v této oblasti vytvářejí prostředí, které je obzvláště příznivé pro jakostní vinařství. Teploty nejsou nikdy zvlášť nepříznivé – průměrná teplota je 14 °C – a jen zřídka se vyskytují zvlášť škodlivé meteorologické jevy, jako jsou jarní mrazy a dlouhodobá sucha.

Srážky jsou také dobře rozloženy a soustřeďují se hlavně na začátek jara a podzim, přičemž roční úhrn nepřesahuje 650 mm.

Oblast se vyznačuje dobrými teplotními rozdíly, které přirozeně podporují rozvoj vůní a aromat ve víně. Díky svým specifickým půdním a klimatickým podmínkám je tato oblast obzvláště předurčena k pěstování jakostních vín, což potvrzuje přirozenou predispozici této oblasti k produkci jakostních vín s výraznými typickými vlastnostmi a výraznou identitou.

Významné lidské faktory

Historie vinařství v Suveretu je obdobná jako v celé oblasti Val di Cornia: sahá k etruskému období a pokračuje obdobím raného i vrcholného středověku až do současnosti. Ve 14. století podpořil šíření vinohradnické činnosti v Suveretu šlechtický rod Della Gherardesca, který vlastnil půdu od Ceciny po Folloniku. Výraznější rozvoj vinohradnictví a vinařství nastal od 17. století, po vzniku instituce „Accademia dei Georgofili“ a po rozparcelování velkostatků. Kolem roku 1830 proběhly první meliorační práce, které přinesly nové zemědělské plochy, a tedy i nové vinice a nové sklepy.

První významné projevy vinařské kultury jsou doloženy roku 1886, kdy se pět producentů ze Suvereta účastnilo Světové výstavy v Římě. V roce 1907 se několik producentů zúčastnilo enologické soutěže zaměřené na toskánská vína. Po válce zahájili producenti ze Suvereta postupný proces zhodnocování a propagace vinařské produkce a díky postupnému zlepšování kvality vín bylo v roce 1989 uznáno označení DOC „Val di Cornia“ a v roce 2000 její podoblasti „Suvereto“.

Vlastnosti a kvalita přičitatelné souvislosti s oblastí

Zaručené chráněné označení původu „Suvereto“ se vztahuje na druhy vín uvedené ve specifikaci výrobku, které mají jasně rozpoznatelné a charakteristické analytické a organoleptické vlastnosti. Tyto vlastnosti jsou popsány v článku 6 specifikace výrobku. Jsou výrazem jasně definované typické povahy a identity vín, které jsou spjaty s daným zeměpisným prostředím a projevují se ve všech vizuálních, čichových i chuťových složkách. Vína mají v průměru nízkou kyselost a jejich barva je intenzivní a sytá rubínově červená, která s postupným stárnutím vína přechází do granátové. Vůně je intenzivní, ušlechtilá, bohatá, s charakteristickými tóny odrůd, z nichž pocházejí. Chuť je teplá a suchá, s patřičným obsahem taninů, u vyzrálých produktů s tóny koření a dřeva. Vína jsou velmi vyvážená, což svědčí o dokonalé souhře odrůd a území. Vína určená ke zrání se časem obohacují o intenzivnější, konzistentnější a trvalejší vůně, aromata a chutě.

Souhra prostředí a jakostních složek

Specifické a optimální půdní a klimatické podmínky této oblasti, která je obzvláště vhodná pro pěstování vinné révy, přispívají k vytvoření předpokladů, v nichž nejdůležitější přírodní prvky pozitivně ovlivňují všechny vegetační a produkční funkce révy a dokonalé a vyvážené zrání hroznů. Při výběru pozemků pro zakládání vinic se upřednostňují oblasti s vynikající expozicí a polohou, vhodné pro kvalitní a hodnotné vinohradnictví. Staletá vinařská tradice oblasti Suvereto a trvalá, cílevědomá práce člověka svědčí o úzkém propojení a vzájemném působení lidských faktorů, kvality a charakteristických vlastností vín tohoto CHOP. Díky svým specifickým půdním a klimatickým podmínkám je tato oblast zvláště vhodná pro produkci jakostních vín, což potvrzuje přirozenou schopnost těchto území produkovat vína s výraznou typičností a silnou identitou.

V průběhu staletí lidé v této oblasti předávali a upevňovali tradiční techniky pěstování vinné révy a výroby vína. Tyto metody byly v moderní a současné době dále zdokonalovány a tříbeny díky vědeckému a technologickému pokroku, až se dosáhlo současných renomovaných vín.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/výjimky

Širší zeměpisný výraz „Toscana“ (Toskánsko)

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Na etiketě je povinné uvádět širší zeměpisnou jednotku „Toscana“ (Toskánsko).

Etikety vín CHOP „Suvereto“ musí vždy obsahovat následující text v plném znění a v níže uvedeném pořadí:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (nebo zkratka DOCG)

— Toscana.

Výraz „Toscana“ musí být uveden písmem stejného typu, stylu, odstupu, odstínu a stejné kolorimetrické intenzity jako text „Suvereto“. Kromě toho výraz „Toscana“ musí být uveden stejnými velkými a/nebo malými písmeny, jako jsou písmena použitá pro text „Suvereto“ a na jednotném pozadí pro všechna označení uvedená v prvním odstavci a musí být uveden písmem, jehož výška nepřevyšuje výšku písmen použitých pro text „Suvereto“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23470