C/2025/6754

23.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6754)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Suvereto«

EU-referencenummer: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Suvereto«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Det bekræftes, at godkendelsen og meddelelsen af denne standardændring opfylder betingelserne for godkendelse af en standardændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil.

Denne ændring er omfattet af definitionen på en standardændring som fastsat i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den:

— ikke indebærer en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

— ikke risikerer at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet

— ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Tilføjelse af to nye vintyper (vinkategori), herunder de respektive druesorter

Beskrivelse

Der er tilføjet to nye enkeltsortsvintyper, nemlig »Suvereto« Cabernet Franc og »Suvereto« Syrah.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2, 4 og 6 i produktspecifikationen.

Den vedrører også punkterne »Beskrivelse af vinen(e)«, »Maksimale udbytter« og »Druesorter« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af sortssammensætningen for vintypen »Suvereto« rosso (vinkategori)

Beskrivelse

Den sortssammensætning, der er tilladt for vintypen »Suvereto« rosso (vinkategori), omfatter nu druesorterne Sangiovese, Cabernet Franc og Syrah ud over de allerede eksisterende sorter Cabernet Sauvignon og Merlot.

Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen.

Den vedrører også punktet »Druesorter« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af sortssammensætningen for de eksisterende enkeltsortsvine

Beskrivelse

Sortssammensætningen for de eksisterende enkeltsortsvine, dvs. »Suvereto« Sangiovese, »Suvereto« Merlot og »Suvereto« Cabernet Sauvignon, er blevet ændret, idet andelen af de respektive druesorter er blevet sat op fra 85 % til 100 %.

Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen.

Den berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af det maksimale drueudbytte i den færdige vin

Beskrivelse

Det maksimale drueudbytte i den færdige vin er blevet sat op fra 68 % til 70 %.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

Den berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Fremrykning af datoen for vinenes overgang til forbrug

Beskrivelse

Datoen for vinenes overgang til forbrug er blevet rykket frem fra den 1. juni til den 1. maj.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

Den berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af lagringen for vine med benævnelsen »Riserva«

Beskrivelse

Vine af typen »Riserva« skal lagres i mindst 24 måneder, heraf mindst 12 måneder på træfade og 6 måneder på flaske.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

Den vedrører også punktet »Vinfremstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Beskrivelse af de organoleptiske og fysisk-kemiske parametre for de nye vintyper

Beskrivelse

Der er medtaget en beskrivelse af de organoleptiske og fysisk-kemiske parametre for de nye vintyper »Suvereto« Cabernet Franc og »Suvereto« Syrah.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen.

Den vedrører også punktet »Beskrivelse af vinen(e)« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Krav om, at den større geografiske enhed fremgår af mærkningen

Beskrivelse

Den større geografiske enhed »Toscana« skal angives på etiketten.

Denne ændring vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

Den vedrører også punktet »Yderligere gældende krav« i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ajourføring af oplysningerne om kontrolorganet

Beskrivelse

Efter ændringerne af forordning (EU) nr. 1308/2013 med ikrafttrædelsen af forordning (EU) 2024/1143 omfatter de obligatoriske oplysninger, der skal medtages i produktspecifikationen, ikke længere navn og adresse på de myndigheder eller organer, som kontrollerer, at bestemmelserne i produktspecifikationen er overholdt, eller en angivelse af deres specifikke opgaver.

Derudover skal medlemsstaterne i henhold til artikel 40, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143 offentliggøre navne og adresser på de kompetente myndigheder, organer med delegerede opgaver og fysiske personer, der er omhandlet i nævnte forordnings artikel 39, stk. 3, for hvert produkt, der er omfattet af en geografisk betegnelse, og ajourføre disse oplysninger.

Derfor er artiklen med henvisninger til kontrolorganet blevet ændret, og oplysningerne heri er blevet erstattet med en henvisning til offentliggørelsen på det officielle websted for medlemsstatens kompetente myndighed.

Denne ændring vedrører artikel 10 i produktspecifikationen.

Den berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Redaktionelle ændringer af produktspecifikationen, der ikke berører tekstens indhold

Beskrivelse

Der er foretaget redaktionelle ændringer, som ikke berører tekstens indhold, i nogle af produktspecifikationens artikler.

Ændringerne består i, at ukorrekte henvisninger til retsakter udgår, og at tekniske udtryk, der ikke længere anvendes, er blevet rettet (f.eks. er »register over vindyrkningsarealer« blevet erstattet med »vindyrkningsregister«).

Denne ændring vedrører alle artikler i produktspecifikationen.

Den berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Suvereto«

EU-referencenummer: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Suvereto«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

»Suvereto« og »Suvereto« Riserva – Vinkategori 1)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød, undertiden intens, kraftig og i retning af granatrød.

Duft

Duft: vinøs og delikat.

Smag

Smag: tør, fløjlsagtig, harmonisk og fyldig, evt. med træagtige noter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,50
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % (13,00 % for Riserva).

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Suvereto« Sangiovese og »Suvereto« Sangiovese Riserva – Vinkategori 1)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: intens rubinrød eller granatrød med en kraftig farve, der går i retning af granatrød.

Duft

Duft: delikat, fin og karakteristisk.

Smag

Smag: tør, fløjlsagtig, harmonisk og fyldig, evt. med træagtige noter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % (13,00 % for Riserva).

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Suvereto« Merlot og »Suvereto« Merlot Riserva – Vinkategori 1)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: intens rubinrød eller granatrød.

Duft

Duft: fin og karakteristisk.

Smag

Smag: tør, harmonisk og fyldig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % (13,00 % for Riserva).

Sukkerfrit ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Suvereto« Cabernet Sauvignon og »Suvereto« Cabernet Sauvignon Riserva – Vinkategori 1)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: intens rubinrød eller granatrød.

Duft

Duft: fin, karakteristisk og elegant.

Smag

Smag: tør, harmonisk og fyldig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % (13,00 % for Riserva).

Sukkerfrit ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Suvereto« Cabernet Franc og »Suvereto« Cabernet Franc Riserva – Vinkategori 1)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: intens rubinrød eller granatrød.

Duft

Duft: fin, karakteristisk og elegant.

Smag

Smag: tør, harmonisk og fyldig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % (13,00 % for Riserva).

Sukkerfrit ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Suvereto« Syrah og »Suvereto« Syrah Riserva – Vinkategori 1)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: intens rubinrød eller granatrød.

Duft

Duft: fin, karakteristisk og elegant.

Smag

Smag: tør, harmonisk og fyldig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn:

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % (13,00 % for Riserva).

Sukkerfrit ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Benævnelsen »Riserva«

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Suvereto« kan betegnes som »Riserva«, hvis de har en lagringsperiode på mindst 24 måneder, heraf mindst 12 (tolv) måneder på træfade og seks måneder på flaske. Lagringsperioden begynder den 1. november i det år, hvor druerne høstes.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

»Suvereto« Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Syrah

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	9 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Suvereto« Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Syrah

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	63
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Suvereto« Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Syrah – typen »Riserva«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	8 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Suvereto« BOB Riserva Sangiovese, Merlot og Cabernet Sauvignon

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	56
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Cabernet Franc N. – Cabernet

— Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – Sangioveto

— Syrah N.

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for druer beregnet til fremstilling af vine med den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse »Suvereto« ligger i provinsen Livorno. Det omfatter vindyrkningsarealer af høj kvalitet i hele det administrative område i kommunen Suvereto.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytning til det geografiske område

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Produktionsområdet består af kommunen Suvereto, hvis geologiske sammensætning omfatter kalksten, der er fyldt med hulrum, og lagdelte sorte kalksten, som stammer fra den mellemste til den sene Trias. Den bakkede del, der grænser op til dalen, har lithologi fra de toscanske, austro-alpinske og liguriske zoner, mens aflejringerne i lavlandsområderne for det meste er neo-autoktone.

Landbrugsjordens karakteristika er i hele området meget gunstige for vindyrkning. Dens tekstur har granulometriske fraktioner af lerjord, sandblandet lerjord og svær lerjord. Jordbundens surhedsgrad er hovedsagelig subalkalisk, undertiden med en neutral pH, og i mindre grad alkalisk.

Indholdet af organisk materiale ligger, ligesom det samlede kvælstofindhold, generelt under gennemsnittet. Til gengæld er der gode niveauer af tilgængeligt fosfor og undertiden meget høje niveauer af tilgængeligt kalium og calcium.

Set ud fra et agropedologisk synspunkt er en stor del af området kendetegnet ved alluvial jord, der er let (sandholdig siltjord og siltholdig sandjord) og tung (lerjord og svær lerjord), og som for al jordens vedkommende er dyb og frisk.

De klimatiske forhold i området er af en sådan art, at de skaber et miljø, der er særligt velegnet til vindyrkning af høj kvalitet. Temperaturerne er aldrig særligt barske (gennemsnitstemperaturen er 14 °C), og særligt skadelige vejrforhold som forårsfrost og langvarig tørke er meget sjældne.

Nedbørsmængden er også regelmæssigt fordelt. Den er for det meste koncentreret i det tidlige forår og efterår, og den årlige nedbørsmængde overstiger ikke 650 mm.

Området har et godt temperaturinterval, der naturligt fremhæver vinenes dufte og aromaer. Jordbunds- og klimaforholdene er særligt velegnede til vindyrkning af høj kvalitet, hvilket bekræfter områdets naturlige egnethed til produktion af kvalitetsvine med meget karakteristiske egenskaber og en stærk identitet.

Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Historien om vindyrkning i Suvereto kan sammenlignes med historien i Val di Cornia. Ligesom i denne region begyndte den i den etruskiske periode og fortsatte gennem den tidlige og sene middelalder frem til i dag. I det 14. århundrede var Gherardesca-familien, som var feudale jordejere med ejendom fra Cecina til Follonica, medvirkende til at fremme vindyrkningens udbredelse i Suvereto. Vindyrkningen og vinfremstillingen blev endnu mere omfattende fra det 17. århundrede og fremefter, da Georgofili-akademiet blev grundlagt, og de store godser blev delt op. Den første jordreform fandt sted omkring 1830, hvilket førte til nye områder med landbrugsjord samt nye vinmarker og vingårde.

De tidligste optegnelser, der dokumenterer en bestemt standard for vindyrkning, stammer fra 1886, hvor fem vinproducenter fra Suvereto deltog i verdensudstillingen i Rom. I 1907 deltog nogle af producenterne i en vinfremstillingskonkurrence med vine fra Toscana. I efterkrigstiden indledte vinproducenterne fra Suvereto en gradvis proces med at udvikle og fremme deres vinprodukter. Med tiden førte dette arbejde til, at »Val di Cornia« blev anerkendt som en beskyttet oprindelsesbetegnelse i 1989, efterfulgt af underområdet Suvereto i 2000.

Kendetegn og kvaliteter, der kan tilskrives tilknytningen

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Suvereto« omfatter de typer, der er fastsat i produktspecifikationen, og som har genkendelige, særprægede og unikke analytiske kendetegn og organoleptiske egenskaber. Disse kendetegn er beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen. De kommer tydeligt til udtryk i alle aspekter af vinenes udseende, duft og smag, og de udtrykker en personlighed og identitet, der er stærkt knyttet til det geografiske miljø. Vinene har en tendens til at have et lavt syreindhold. De har en dyb, intens rubinrød farve, der med alderen går i retning af granatrød. Duften er intens, elegant og bred med karakteristiske noter af de anvendte druesorter. Smagen er varm og tør, behageligt tannisk og med krydrede noter og strejf af træ i de lagrede vine. Vinene er meget velafbalancerede, hvilket fremhæver den perfekte harmoni mellem druesorterne og miljøet. De vine, der er bestemt til lagring, udvikler med tiden stærkere, mere intense og vedvarende dufte, aromaer og smage.

Samspil mellem miljøet og kvalitetsegenskaberne

Områdets unikke og optimale jordbunds- og klimaforhold, der er særligt velegnede til vindyrkning, er med til at skabe betingelser, hvor de vigtigste naturlige elementer er gavnlige for alle planternes vækstfunktioner og produktive funktioner og dermed sikrer, at druerne modner perfekt. Når der vælges jord til etablering af vinmarker, foretrækkes der områder med en optimal eksponering og beliggenhed, som gør dem egnede til produktion af fine vine af høj kvalitet. Vinfremstillingens ældgamle historie i Suvereto-området kombineret med den positive virkning af vinavlernes vedvarende indsats gennem tiden beviser den tætte forbindelse og samspillet mellem de menneskelige faktorer og kvaliteten samt de unikke egenskaber ved de vine, som denne betegnelse omfatter. Områdets jordbunds- og klimaforhold gør det særligt velegnet til vindyrkning af høj kvalitet. Dette bekræfter, at området er naturligt disponeret for produktion af vine med meget karakteristiske egenskaber og en stærk identitet.

I flere århundreder har man videregivet og konsolideret de traditionelle vindyrknings- og vinfremstillingsteknikker i dette område. Takket være videnskabelige og teknologiske fremskridt er teknikkerne blevet yderligere forbedret og forfinet i moderne tid, hvilket har resulteret i de berømte vine, der fremstilles i dag.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Den større geografiske enhed »Toscana«

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den større geografiske enhed »Toscana« skal angives på etiketten.

Mærkningen for betegnelsen »Suvereto« skal altid indeholde følgende ordlyd i fuld længde og i følgende rækkefølge:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (eller forkortelsen DOCG)

— Toscana.

Ordet »Toscana« skal anføres med bogstaver af samme skrifttype, typografi, afstand, nuance og kolorimetriske intensitet som dem, der anvendes for ordet »Suvereto«. Desuden skal ordet »Toscana« anføres med ensartede store og/eller små bogstaver i forhold til dem, der anvendes for ordet »Suvereto«, og på en ensartet baggrund for hele sekvensen af angivelser, der er anført i første afsnit, og bogstaverne må ikke være større end dem, der anvendes til ordet »Suvereto«.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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