C/2025/6754

23.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6754)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Suvereto»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Suvereto»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Introduzione di due nuove tipologie di vino (categoria Vino) con indicazione di vitigno

Descrizione

Vengono introdotte due nuove tipologie di vino mono-varietale ossia «Suvereto» Cabernet Franc e «Suvereto» Syrah.

La presente modifica riguarda l'articolo 1, 2, 4, 6 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione «Descrizione dei vini», «Rese massime», «Varietà di uve da vino» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica base ampelografica della tipologia di vino (categoria Vino) «Suvereto» rosso

Descrizione

Vengono previsti i vitigni Sangiovese, Cabernet Franc e Syrah alla base ampelografica della tipologia di vino (categoria Vino) «Suvereto» rosso, in aggiunta ai vitigni già presenti Cabernet Sauvignon e Merlot.

La presente modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione «Varietà di uve da vino» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modificata la base ampelografica dei vitigni mono-varietali già presenti

Descrizione

Viene modificata la base ampelografica dei vitigni mono-varietali già presenti «Suvereto» Sangiovese, «Suvereto» Merlot e «Suvereto» Cabernet Sauvignon facendo passare la percentuale da 85 % a 100 % del relativo vitigno.

La presente modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modificata la resa massima dell'uva in vino finito

Descrizione

Viene aumentata la resa massima dell'uva in vino finito che passa dall'68% al 70 %.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Viene anticipata l'immissione dei vini al consumo

Descrizione

Viene anticipata l'immissione dei vini al consumo dal 1 giugno al 1 maggio.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica invecchiamento per vini con menzione «Riserva»

Descrizione

L'invecchiamento per la tipologia di vini «Riserva» deve essere non inferiore a 24 mesi di cui almeno 12 in contenitori di legno e 6 in bottiglia.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione «Pratiche di vinificazione» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Previsti parametri organolettici e chimico-fisici per le nove tipologie

Descrizione

Vengono descritti i parametri organolettici e chimico-fisici per le nove tipologie introdotte «Suvereto» Cabernet Franc e «Suvereto» Syrah.

La presente modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione «Descrizione dei vini» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Obbligo di riportare in etichetta l'unità geografica più ampia

Descrizione

È obbligatorio riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Toscana».

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione «Ulteriori requisiti applicabili» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento indicazioni Organismo di controllo

Descrizione

A seguito delle modifiche apportate al regolamento (UE) n. 1308/2013, con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 2024/1143, non vengono più previsti, tra i contenuti obbligatori del disciplinare, il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.

Inoltre, ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, gli Stati membri pubblicano i nomi e gli indirizzi delle autorità competenti, degli organismi delegati e delle persone fisiche di cui all'articolo 39, paragrafo 3, di tale regolamento per ciascun prodotto designato da un'indicazione geografica e aggiornano tali informazioni.

Pertanto, l'articolo con i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La presente modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifiche formali al disciplinare di produzione che non incidono nel contenuto del testo

Descrizione

Sono state apportate modifiche formali agli articoli del disciplinare di produzione che non incidono nel contenuto del testo.

Si tratta di cancellazioni di riferimenti normativi errati e correzioni di termini tecnici non più in uso («Albo dei vigneti» con «Schedario viticolo»).

La presente modifica riguarda tutti gli articoli del disciplinare.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Suvereto»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Suvereto»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

«Suvereto» e «Suvereto» Riserva – Categoria Vino (1)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino, anche intenso, brillante, tendente al granato.

Aroma:

Odore: vinoso, delicato.

Sapore

Sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol (13,00 % vol per la Riserva).

Estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Suvereto» Sangiovese e «Suvereto» Sangiovese Riserva – Categoria Vino (1)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino intenso o granato, brillante, tendente al granato.

Aroma

Odore: delicato, fine, caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, vellutato, armonico, di corpo, con eventuale sentore di legno.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol (13,00 % vol per la riserva).

Estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Suvereto» Merlot e «Suvereto» Merlot Riserva – Categoria Vino (1)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino intenso o granato.

Aroma

Odore: delicato e caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, di corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol (13,00 % vol per la Riserva)

Estratto non riduttore: 25,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Suvereto» Cabernet Sauvignon e «Suvereto» Cabernet Sauvignon Riserva – Categoria Vino (1)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino intenso o granato.

Aroma

Odore: delicato e caratteristico, elegante.

Sapore

Sapore: asciutto ed armonico, di corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol (13,00 % vol per la Riserva);

Estratto non riduttore: 25,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Suvereto» Cabernet Franc e «Suvereto» Cabernet Franc Riserva – Categoria Vino (1)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino intenso o granato.

Aroma

Odore: delicato e caratteristico, elegante.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, di corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol (13,00 % vol per la Riserva);

Estratto non riduttore: 25,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Suvereto» Syrah e «Suvereto» Syrah Riserva – Categoria Vino (1)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino intenso o granato.

Aroma

Odore: delicato e caratteristico, elegante.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, di corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol (13,00 % vol per la Riserva);

Estratto non riduttore: 25,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Menzione «Riserva»

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini a DOP «Suvereto», se sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui minimo 12 (dodici) mesi in contenitori di legno e sei mesi in bottiglia, possono ottenere la menzione «Riserva». Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

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

Resa massima:

Resa massima:	9 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

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

Resa massima:

Resa massima:	63
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Suvereto» Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah - Menzione Riserva

Resa massima:

Resa massima:	8 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Suvereto DOC Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Resa massima:

Resa massima:	56
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Cabernet franc N. - Cabernet

— Cabernet sauvignon N. - Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. - Sangioveto

— Syrah N.

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Suvereto» ricade nella provincia di Livorno e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo del comune di Suvereto.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Legame con l'ambiente

Fattori naturali rilevanti

La zona di produzione comprende il territorio del Comune di Suvereto, dove, dal punto di vista geologico abbiamo la presenza di calcari cavernosi e calcari neri stratificati del trias medio superiore. La sua parte collinare che borda a valle è caratterizzata da litologie appartenenti ai domini Toscano, Austro – Alpino e Ligure, mentre nelle zone pianeggianti i depositi sono essenzialmente neoautoctoni.

Le caratteristiche del suolo agrario dell'intera area sono spiccatamente favorevoli alla coltivazione della vite. La relativa tessitura evidenzia frazioni granulometriche rappresentate dal medio impasto, dal medio impasto sabbioso e dal medio impasto argilloso. La reazione del terreno è essenzialmente subalcalina, con presenza anche di Ph neutro ed in minor misura alcalino.

La presenza di sostanza organica è generalmente al di sotto della media come la dotazione di azoto totale, mentre è buona la dotazione di fosforo assimilabile e talvolta molto elevata quella di potassio assimilabile e di calcio.

Sotto l'aspetto agropedologico buona parte della zona è rappresentata da terreni alluvionali leggeri sabbio- limosi e lima – sabbiosi, profondi e freschi, e da terreni alluvionali pesanti limosi e argillosi, profondi e freschi.

Le condizioni climatiche che si riscontrano nella zona sono tali da creare un habitat particolarmente idoneo alla viticoltura di qualità. Le temperature non sono mai particolarmente ostili – temperatura media 14 gradi centigradi, e rari sono eventi meteorici particolarmente dannosi quali gelate primaverili e siccità prolungate

Anche le precipitazioni hanno una buona distribuzione concentrandosi essenzialmente nel periodo di inizio primavera ed autunno, con una piovosità annuale che non supera i 650 mm.

La zona è dotata di una buona escursione termica che favorisce la naturale esaltazione dei profumi e degli aromi del vino. In effetti il territorio per le peculiari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità confermando la naturale predisposizione di questo territorio alla produzione di vini di qualità con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

Fattori umani rilevanti

La storia della viticoltura a Suvereto si può assimilare a quella della Val di Cornia, e come questa parte dal periodo etrusco, per poi passare dal basso ed alto medio evo ed arrivare ai giorni nostri. Nel XIV secolo la famiglia Della Gherardesca, proprietari feudali da Cecina fino a Follonica, dette un ulteriore impulso alla diffusione dell'attività vitivinicola a Suvereto. Un incremento più consistente ed esteso delle attività viticole ed enologiche si ebbe a partire dal XVII secolo, con la nascita dell'Accademia dei Georgofili e con lo spezzettamento del latifondo. Intorno al 1830 si ebbero le prime bonifiche, ed esse portarono nuovi spazi agricoli ed anche nuovi vigneti e nuove cantine.

Le prime testimonianze di un certo valore enoculturale l'abbiamo nel 1886 con la partecipazione di cinque produttori di Suvereto all'Esposizione Mondiale di Roma. Nel 1907 alcuni produttori sono invece ad un concorso enologico sui vini di Toscana. Con il dopoguerra i produttori di Suvereto avviano un graduale percorso di valorizzazione e promozione delle produzioni vitivinicole, e con un progressivo lavoro di qualificazione dei vini, nel 1989 viene riconosciuta la DOC «Val di Cornia» e nel 2000 la sottozona «Suvereto».

Caratteristiche e qualità attribuibili al legame

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Suvereto» è riferita alle tipologie previste dal disciplinare di produzione, le quali sotto gli aspetti analitici ed organolettici evidenziano caratteristiche riconoscibili, ben evidenti e peculiari. Le stesse sono descritte all' art. 6 del disciplinare. Dette caratteristiche esprimono una chiara caratterizzazione e identità dei vini legata all'ambiente geografico e che si esprimono in tutte le componenti visive, olfattive e gustative. I vini presentano mediamente un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino, intenso e profondo, e con l'invecchiamento evolve verso il granato. Il profumo è intenso, elegante, ampio, con note caratteristiche dei vitigni di provenienza. Il sapore è caldo ed asciutto, giustamente tannico, con note speziate e sentore di legno nei prodotti invecchiati I vini esprimono caratteri di grande equilibrio che mettono in evidenza la perfetta interazione vitigni/territorio. I vini per i quali è previsto l'invecchiamento, si arricchiscono con il tempo, di profumi, aromi e sapori più intensi, consistenti e persistenti.

Interazione tra ambiente ed elementi di qualità

Il particolare ed ottimale ambiente pedo-climatico della zona, particolarmente vocato alla coltivazione della vite, concorre a determinare le condizioni nelle quali i più importanti elementi naturali favoriscono positivamente tutte le funzioni vegeto – produttive della pianta e la perfetta ed equilibrata maturazione dei frutti. Nella scelta dei terreni ove collocare i vigneti vengono privilegiate le zone con ottima esposizione e giacitura, adatti ad una viticoltura di pregio e di qualità. La secolare storia vitivinicola della zona di Suvereto, e la continua e positiva opera dell'uomo, è la prova della stretta connessione ed interazione esistente fra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini «Suvereto». Il territorio per le proprie e particolari caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità, confermando la naturale predisposizione di questi territori alla produzione di vini con forti caratteri di tipicità e spiccata identità.

L'intervento dell'uomo nel corso dei secoli ha tramandato e consolidato sul territorio le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di produzione del vino, le quali durante l'epoca moderna e contemporanea sono state ulteriormente migliorate ed affinate con il progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali vini rinomati.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Termine geografico più ampio «Toscana»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

È obbligatorio riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Toscana».

Nell'etichettatura della denominazione «Suvereto» deve essere sempre scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la successione di seguito indicata:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (oppure l'acronimo DOCG)

— Toscana.

Il termine «Toscana» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Suvereto». Inoltre il termine «Toscana» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Suvereto», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta «Suvereto».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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