C/2025/6754

23.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6754)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Suvereto“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A1266-AM03 – 29. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Suvereto“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjuje se, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev začasne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in določbami, sprejetimi na njeni podlagi.

Ta sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj:

— ne vključuje spremembe imena, ali uporabe imena, ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo,

— ne more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta,

— ne vključuje nobenih dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Dodani dve novi vrsti vina (kategorija vino), vključno z ustreznimi sortami vinske trte

Opis

Dodani sta bili novi vrsti vina, in sicer „Suvereto“ cabernet franc in „Suvereto“ syrah.

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 2, 4 in 6 specifikacije proizvoda.

Nanaša se tudi na oddelke Opis vin, Največji donosi in Sorte vinske trte enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba sortne sestave za vrsto vina vino rosé „Suvereto“ (kategorija vino)

Opis

Dovoljena sortna sestava za vrsto vina vino rosé „Suvereto“ (kategorija vino) zdaj poleg obstoječih sort cabernet sauvignon in merlot vključuje sorte sangiovese, cabernet franc in syrah.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda.

Nanaša se tudi na oddelek Sorte vinske trte enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba sortne sestave za obstoječe sorte vinske trte za sortna vina

Opis

Spremenjena je bila sortna sestava za obstoječe sorte vinske trte za sortna vina, tj. „Suvereto“ sangiovese, „Suvereto“ merlot in „Suvereto“ cabernet sauvignon, tako da se je delež posamezne sorte vinske trte povečal s 85 % na 100 %.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda.

Ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba največjega donosa grozdja v končnem vinu

Opis

Največji donos grozdja v končnem vinu je bil povečan z 68 % na 70 %.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

Ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prestavitev sprostitve vin v porabo na zgodnejši datum

Opis

Datum sprostitve vin v porabo je bil s 1. junija prestavljen na 1. maj.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

Ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba glede staranja vin, označenih z izrazom „riserva“

Opis

Vina, označena z izrazom „riserva“, se morajo starati najmanj 24 mesecev, od tega najmanj 12 mesecev v lesenih sodih in 6 mesecev v steklenici.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

Nanaša se tudi na oddelek Enološki postopki enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opis organoleptičnih in fizikalno-kemičnih parametrov novih vrst vina

Opis

Opisisani so bili organoleptični in fizikalno-kemični parametri novih vrst vina „Suvereto“ cabernet franc in „Suvereto“ syrah.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda.

Nanaša se tudi na oddelek Opis vin enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Obvezna navedba širše geografske enote na etiketi

Opis

Na etiketi je treba navesti širšo geografsko enoto „Toscana“.

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

Nanaša se tudi na oddelek Dodatne veljavne zahteve enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev podatkov o nadzornem organu

Opis

Po spremembah Uredbe (EU) št. 1308/2013, ki so začele veljati z Uredbo (EU) 2024/1143, obvezne informacije, ki jih mora vsebovati specifikacija proizvoda, ne vključujejo več imena in naslova organov ali teles, ki preverjajo skladnost z določbami iz specifikacije proizvoda, ter opisa njihovih specifičnih nalog.

Poleg tega morajo države članice v skladu s členom 40(1) Uredbe (EU) 2024/1143 objaviti imena in naslove pristojnih organov, pooblaščenih teles in fizičnih oseb iz člena 39(3) navedene uredbe za vsak proizvod z geografsko označbo ter te informacije posodabljati.

Zato je bil spremenjen člen, v katerem je bil naveden nadzorni organ, te informacije pa so bile nadomeščene s sklicem na objavo na uradnem spletišču pristojnega organa države članice.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda.

Ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Redakcijske spremembe specifikacije proizvoda, ki ne vplivajo na vsebino besedila

Opis

V členih specifikacije proizvoda so bile vnesene redakcijske spremembe, ki ne vplivajo na vsebino besedila.

Vključujejo črtanje napačnih sklicev na zakonodajo in popravke tehničnih izrazov, ki se ne uporabljajo več (npr. izraz „knjiga vinogradov“ je bil nadomeščen z izrazom „vinogradniški register“).

Ta sprememba se nanaša na vse člene specifikacije proizvoda.

Ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Suvereto“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A1266-AM03 – 29. september 2025

1. **Ime**

„Suvereto“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

„Suvereto“ in „Suvereto“ z izrazom „riserva“ – kategorija vino (1)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča, včasih intenzivna, sijoča, prehaja v granatno.

Vonj

Vonj: vinski, nežen.

Okus

Okus: suh, žameten, skladen, precej telesen, včasih z lesnimi notami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,50
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 % (13,00 % pri vinih, označenih z izrazom „riserva“).

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,00 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Suvereto“ sangiovese in „Suvereto“ sangiovese riserva – kategorija vino (1)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča ali granatna, sijoča, prehaja v granatno.

Vonj

Vonj: nežen, prefinjen, značilen.

Okus

Okus: suh, žameten, skladen, telesen, včasih z lesnimi notami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 % (13,00 % pri vinih z izrazom „riserva“).

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,00 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Suvereto“ merlot in „Suvereto“ merlot „riserva“ – kategorija vino (1)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča ali granatna.

Vonj

Vonj: nežen in značilen.

Okus

Okus: suh, skladen, telesen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 % (13,00 % pri vinih, označenih z izrazom „riserva“).

Ekstrakt brez sladkorja: 25,00 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Suvereto“ cabernet sauvignon in „Suvereto“ cabernet sauvignon riserva – kategorija vino (1)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča ali granatna.

Vonj

Vonj: nežen in značilen, eleganten.

Okus

Okus: suh in skladen, polnega telesa.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 % (13,00 % pri vinih, označenih z izrazom „riserva“).

Ekstrakt brez sladkorja: 25,00 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Suvereto“ cabernet franc in „Suvereto“ cabernet franc riserva – kategorija vino (1)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča ali granatna.

Vonj

Vonj: nežen in značilen, eleganten.

Okus

Okus: suh, skladen, telesen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 % (13,00 % pri vinih, označenih z izrazom „riserva“).

Ekstrakt brez sladkorja: 25,00 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Suvereto“ syrah in „Suvereto“ syrah riserva – kategorija vino (1)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča ali granatna.

Vonj

Vonj: nežen in značilen, eleganten.

Okus

Okus: suh, skladen, telesen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti:

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 % (13,00 % pri vinih, označenih z izrazom „riserva“).

Ekstrakt brez sladkorja: 25,00 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Enološki postopek

Izraz „riserva“

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Vina z ZOP „Suvereto“ se lahko označijo z izrazom „riserva“, če se starajo najmanj 24 mesecev, od tega najmanj 12 mesecev v lesenih sodih in 6 mesecev v steklenici. Obdobje staranja se začne s 1. novembrom v letu pridelave grozdja.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

„Suvereto“ rosé, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah

Največji donos:

Največji donos:	9 000
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

„Suvereto“ rosé, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah

Največji donos:

Največji donos:	63
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

„Suvereto“ rosé, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah – z izrazom „riserva“

Največji donos:

Največji donos:	8 000
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

ZOP „Suvereto“ riserva sangiovese, merlot, cabernet sauvignon

Največji donos:

Največji donos:	56
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Cabernet franc N. – cabernet

— Cabernet sauvignon N. – cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – sangioveto

— Syrah N.

9. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave grozdja, namenjenega proizvodnji vin s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla „Suvereto“, leži v pokrajini Livorno. Obsega kakovostna vinorodna zemljišča na celotnem upravnem ozemlju občine Suvereto.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Povezava z geografskim območjem

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje proizvodnje vin zajema ozemlje občine Suvereto, katerega geološko sestavo tvorijo votliničasti apnenci in plastnati črni apnenci iz srednjega do poznega triasa. V gričevnatem delu, ki meji na dolino, se pojavljajo kamnine toskanskega, avstroalpskega in ligurskega območja, v nižinah pa prevladujejo mlajši avtohtoni sedimenti.

Značilnosti kmetijskih zemljišč na celotnem območju so zelo ugodne za gojenje vinske trte. Tekstura je v zrnavostnem pasu ilovice, in sicer peščene in glinaste ilovice. Reakcija tal je večinoma subalkalna, včasih je vrednost pH nevtralna in v manjši meri alkalna.

Količina organskih snovi in skupna vsebnost dušika sta na splošno pod povprečjem. Po drugi strani so ravni razpoložljivega fosforja dobre, ravni razpoložljivega kalija in kalcija pa so včasih zelo visoke.

S pedološkega vidika so za velik del območja značilna lahka (peščeni melj in meljasti pesek) ter težka (ilovnata in glinasta) aluvialna tla, ki so globoka in sveža.

Zaradi podnebnih razmer na tem območju je okolje posebej primerno za kakovostno vinogradništvo. Temperature niso nikoli posebej neprijazne (povprečno 14 °C), posebej škodljive vremenske razmere, kot so spomladanske pozebe in dolgotrajne suše, pa so zelo redke.

Padavine so dobro razporejene. Največ padavin je zgodaj spomladi in jeseni, letna količina padavin pa ne presega 650 mm.

Za območje je značilen ugoden temperaturni razpon, ki naravno poudari vonjave in arome v vinih. Značilnosti tal in podnebja so še posebej primerne za kakovostno vinogradništvo, kar potrjuje naravno usmerjenost območja v pridelavo kakovostnih vin z izrazitimi lastnostmi in močno identiteto.

Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Zgodovina vinogradništva na območju Suvereta je primerljiva z zgodovino v dolini Val di Cornia. Tako kot tam se je začelo v etruščanskem obdobju in se skozi zgodnji in pozni srednji vek nadaljevalo vse do danes. V 14. stoletju je družina Gherardesca, fevdalni zemljiški posestniki z zemljišči od Cecine do Follonice, pomembno prispevala k nadaljnjemu širjenju vinogradništva v Suveretu. Od 17. stoletja dalje sta se vinogradništvo in vinarstvo okrepila in razširila, zlasti po ustanovitvi akademije Georgofili (Accademia dei Georgofili) ter po razdelitvi velikih posestev. Pri prvem osuševanju tal okoli leta 1830 so pridobili nove kmetijske površine, kar je omogočilo razvoj novih vinogradov in vinskih kleti.

Najzgodnejši zapisi, ki pričajo o siceršnjem standardu vinogradništva, segajo v leto 1886, ko je pet vinarjev z območja Suvereta sodelovalo na svetovni razstavi v Rimu. Leta 1907 se je nekaj proizvajalcev udeležilo vinarskega tekmovanja, posvečenega vinom iz Toskane. V povojnem obdobju so začeli vinarji iz Suvereta postopno razvijati in promovirati svoje vinske proizvode. To delo je sčasoma privedlo do priznanja zaščitene označbe porekla „Val di Cornia“ leta 1989, leta 2000 pa je sledilo še priznanje podobmočja Suvereto.

Lastnosti in podrobnosti o kakovosti, ki jih je mogoče pripisati povezavi

Zaščitena označba porekla „Suvereto“ zajema vrste vina, določene v specifikaciji proizvoda, ki imajo prepoznavne, posebne in edinstvene analitske in organoleptične lastnosti. Te lastnosti so opisane v členu 6 specifikacije proizvoda. Jasno so izražene v vseh vidikih videza, vonja in okusa vin, s prepoznavno osebnostjo in identiteto, ki sta močno povezani z geografskim okoljem. Vina imajo navadno nizko vsebnost kislin. So globoke, intenzivne rubinasto rdeče barve, ki s staranjem postane bolj granatno rdeča. Vonj je intenziven, eleganten in širok, z notami, značilnimi za uporabljene sorte vinske trte. Okus je topel in suh, prijetno taninski, z začimbnimi notami in pridihi lesa pri staranih vinih. Vina so zelo dobro uravnotežena, kar poudarja popolno sočinkovanje med sortami vinske trte in okoljem. Vina, namenjena za staranje, sčasoma razvijejo močnejše, intenzivnejše in obstojnejše vonje, arome in okuse.

Medsebojni vpliv okolja in kakovostnih lastnosti

Edinstvena in optimalna tla ter podnebne razmere na tem območju, ki so posebej primerni za vinogradništvo, ustvarjajo razmere, v katerih so najpomembnejši naravni elementi ugodni za vse vidike rasti in rodnosti rastlin ter doseganja popolne in uravnotežene zrelosti grozdja. Pri izbiri zemljišča za vinograd imajo prednost območja z optimalno izpostavljenostjo in lego, zato so primerna za proizvodnjo nežnih, visokokakovostnih vin. Dolga zgodovina vinarstva na območju Suvereta skupaj s pozitivnim učinkom trajnih prizadevanj vinogradnikov skozi čas dokazuje tesno povezavo in medsebojno delovanje človeških dejavnikov ter kakovostnih in edinstvenih lastnosti vin, ki jih zajema ta označba. Značilnosti tal in podnebja na tem območju so posebej primerne za kakovostno vinogradništvo, kar potrjuje naravno usmerjenost območja v pridelavo vin z izrazitimi lastnostmi in močno identiteto.

Skozi stoletja so se na tem območju ohranjale in utrjevale tradicionalne vinogradniške in enološke tehnike. Po zaslugi znanstvenega in tehnološkega napredka so bile tehnike v sodobnem času še izboljšane in izpopolnjene, kar omogoča pridelavo priznanih vin.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Širši geografski izraz „Toscana“

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Na etiketi je treba navesti širšo geografsko enoto „Toscana“.

Etiketa z označbo „Suvereto“ mora vedno vsebovati naslednje besedilo v celoti in v naslednjem vrstnem redu:

— „Suvereto“,

— „denominazione di origine controllata e garantita“ ali kratica „DOCG“ (kontrolirana in zajamčena označba porekla),

— „Toscana“.

Izraz „Toscana“ se navede s črkami iste pisave, sloga, razmika, odtenka in barvne intenzivnosti kot označba „Suvereto“. Poleg tega se izraz „Toscana“ navede z enotnimi velikimi in/ali malimi črkami v primerjavi s črkami za označbo „Suvereto“ in na enotnem ozadju za celotno zaporedje navedb iz prejšnjega odstavka, črke pa ne smejo biti večje od velikosti črk označbe „Suvereto“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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