C/2025/6754

23.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6754)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Suvereto“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Suvereto“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Потвърдено е, че одобрението и съобщението за стандартното изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и разпоредбите, приети в съответствие с него.

Настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, тъй като:

— не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ;

— не води до допълнителни ограничения относно предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Добавяне на два нови вида вино (категория „Вино“), включително съответните сортове грозде

Описание

Добавени са два нови вида едносортово вино, а именно „Suvereto“ Cabernet Franc и „Suvereto“ Syrah.

Изменението се отнася до членове 1, 2, 4 и 6 от продуктовата спецификация.

То се отнася и за разделите „Описание на вината“, „Максимални добиви“ и „Винени сортове лози“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Промяна в сортовия състав на виното „Suvereto rosso (категория „Вино“)

Описание

Сортовият състав, разрешен за виното „Suvereto“ rosso (категория „Вино“), вече включва сортовете Sangiovese, Cabernet Franc и Syrah, в допълнение към съществуващите Cabernet Sauvignon и Merlot.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

То се отнася и до раздела „Винени сортове грозде“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Промяна в сортовия състав на съществуващите едносортови разновидности

Описание

Сортовият състав на съществуващите едносортови разновидности, а именно „Suvereto“ Sangiovese, „Suvereto“ Merlot и „Suvereto“ Cabernet Sauvignon, е променен, като процентът на съответния сорт грозде е увеличен от 85 % на 100 %.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Промяна в максималния добив на грозде в готово вино

Описание

Максималният добив на грозде в готово вино е увеличен от 68 % на 70 %.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определяне на по-ранна дата на пускане на пазара на вината за консумация

Описание

Датата на пускане на пазара на вината за консумация е изтеглена от 1 юни на 1 май.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение в стареенето на вината, носещи наименованието „Riserva“

Описание

Вината от вида „Riserva“ трябва да стареят най-малко 24 месеца, от които поне 12 месеца в дървени бъчви и 6 месеца в бутилка.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

То се отнася и до раздела „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на органолептичните и физикохимичните параметри на новите видове вино

Описание

Представено е описание на органолептичните и физикохимичните параметри на новите видове вино „Suvereto“ Cabernet Franc и „Suvereto“ Syrah.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация.

То се отнася и до раздела „Описание на вината“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Задължение за посочване на по-широка географска единица на етикета

Описание

На етикета трябва да бъде посочена по-голямата географска единица „Toscana“.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

То се отнася и до раздела „Допълнителни приложими изисквания“ от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на данните за контролния орган

Описание

След измененията, направени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 с влизането в сила на Регламент (ЕС) 2024/1143, задължителната информация, която трябва да се съдържа в продуктовата спецификация, вече не включва наименованието и адреса на органите или структурите, извършващи проверка на съответствието с изискванията на продуктовата спецификация, нито техните специфични задачи.

Освен това съгласно член 40, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143 държавите членки трябва да оповестят публично наименованията/имената и адресите на посочените в член 39, параграф 3 от същия регламент компетентни органи, органи с делегирани правомощия и физически лица за всеки продукт, обозначен с географско означение, и периодично да актуализират тази информация.

Поради това членът, съдържащ данни за контролния орган, е изменен, като информацията в него е заменена с препратка към публикация на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Изменението се отнася до член 10 от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Формални изменения в продуктовата спецификация, които не засягат съдържанието на текста

Описание

В членовете от продуктовата спецификация са направени формални изменения, които не засягат съдържанието на текста.

Те се състоят от заличаване на неточни законодателни позовавания и корекции на технически термини, които вече не се използват (например „регистър на лозята“ е заменен с „лозарски регистър“).

Изменението засяга всички членове от продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Suvereto“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Suvereto“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

„Suvereto“ и „Suvereto“ Riserva — категория „Вино“ (1)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен, понякога наситен, преминаващ към гранатовочервен.

Аромат:

Мирис: винен, деликатен.

Вкус

Вкус: сух, кадифен, хармоничен, плътен, евентуално с дървесни нотки.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,50
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % (13,00 % в случая на Riserva).

Минимален беззахарен екстракт: 25,00 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Suvereto“ Sangiovese и „Suvereto“ Sangiovese Riserva — категория „Вино“ (1)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: наситен рубиненочервен или гранатовочервен, ярко оцветен, преминаващ към гранатовочервен.

Аромат

Мирис: деликатен, фин, отличителен.

Вкус

Вкус: сух, кадифен, хармоничен, плътен, евентуално с дървесни нотки

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % (13,00 % в случая на Riserva).

Минимален беззахарен екстракт: 25,00 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Suvereto“ Merlot и „Suvereto“ Merlot Riserva — категория „Вино“ (1)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: наситен рубиненочервен или гранатовочервен.

Аромат

Мирис: деликатен и характерен.

Вкус

Вкус: сух, хармоничен, плътен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % (13,00 % в случая на Riserva).

Беззахарен екстракт: 25,00 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Suvereto“ Cabernet Sauvignon и „Suvereto“ Cabernet Sauvignon Riserva — категория „Вино“ (1)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: наситен рубиненочервен или гранатовочервен.

Аромат

Мирис: деликатен и характерен, елегантен.

Вкус

Вкус: сух и хармоничен, плътен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % (13,00 % в случая на Riserva).

Беззахарен екстракт: 25,00 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Suvereto“ Cabernet Franc и „Suvereto“ Cabernet Franc Riserva — категория „Вино“ (1)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: наситен рубиненочервен или гранатовочервен.

Аромат

Мирис: деликатен и характерен, елегантен.

Вкус

Вкус: сух, хармоничен, плътен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % (13,00 % в случая на Riserva).

Беззахарен екстракт: 25,00 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Suvereto“ Syrah и „Suvereto“ Cabernet Syrah Riserva — категория „Вино“ (1)

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: наситен рубиненочервен или гранатовочервен.

Аромат

Мирис: деликатен и характерен, елегантен.

Вкус

Вкус: сух, хармоничен, плътен.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Аналитични характеристики:

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	„maxAlcoholStrength“
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	„minAlcoholStrength“
Минимална обща киселинност:	4,5
Единица за минимална обща киселинност:	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	„maxAcidity“
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	„maxSO2“

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % (13,00 % в случая на Riserva).

Беззахарен екстракт: 25,00 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

Обозначение „Riserva“

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Вината със ЗНП „Suvereto“ могат да бъдат етикетирани като „Riserva“, ако преминат период на стареене не по-кратък от 24 месеца, включително минимум 12 (дванадесет) месеца в дървени бъчви и шест месеца в бутилка. Периодът на стареене започва на 1 ноември в годината на производство на гроздето.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

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

Максимален добив:

Максимален добив:	9 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

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

Максимален добив:

Максимален добив:	63
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

„Suvereto“ Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah — вид Riserva

Максимален добив:

Максимален добив:	8 000
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

ЗНП „Suvereto“ Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Максимален добив:

Максимален добив:	56
Единица за максимален добив:	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт или сортове лозя, от които е (са) получено(и) виното или вината**

— Cabernet Franc N. — Cabernet

— Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. — Sangioveto

— Syrah N.

9. **Кратко определение на определения географски район**

Районът на производство на грозде, предназначено за производството на вина с контролирано и гарантирано наименование за произход „Suvereto“, се намира в провинция Ливорно. Той включва качествени лозарски земи на цялата административна територия на община Suvereto.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Връзка с географския район

Природни фактори, които са от значение за връзката

Районът на производство обхваща територията на община Сувереto, чиято геоложка структура включва кавернозни варовици и стратифицирани черни варовици, датиращи от средата до края на триаса. Хълмистата част, граничеща с долината, се характеризира с литоложките профили на тосканския, австроалпийския и лигурския регион, докато в низините отложенията са предимно неоавтохтонни.

Характеристиките на земеделската почва в целия район са изключително благоприятни за отглеждането на лозя. Текстурата ѝ се характеризира с гранулометрични фракции от глинеста почва, праховито-песъклива почва и песъкливо-глинесто-праховита почва. Реакцията на почвата е предимно слабоалкална, понякога се среща водороден показател pH, който е неутрален и в по-малка степен — алкален.

Съдържанието на органични вещества, подобно на общото съдържание на азот, обикновено е под средното. От друга страна, има добри нива на наличен фосфор и понякога много високи нива на наличен калий и на калций.

От гледна точка на почвените характеристики на земеделските земи в голяма част от района почвите са леки (песъкливо-праховити и праховито-песъкливи) и тежки (глинесто-песъкливо-праховити и глинести) алувиални, които са дълбоки и свежи.

Климатичните условия в района са такива, че създават среда, която е особено подходяща за отглеждане на висококачествено грозде. Температурите никога не са особено неблагоприятни (средна стойност 14° C), а особено вредоносни метеорологични условия като пролетни слани и продължителни суши са много редки.

Валежите също са добре разпределени. Те са концентрирани предимно в началото на пролетта и есента, като годишните валежи не надвишават 650 mm.

Районът се отличава с добър температурен диапазон, който естествено подсилва ароматите и уханията на вината. Характеристиките на почвата и климата са особено подходящи за висококачествено лозарство, което потвърждава естествената предразположеност на района към производството на качествени вина с много отличителни свойства и силна идентичност.

Човешки фактори, които допринасят за връзката

Историята на лозарството в Сувереto може да се сравни с тази на долината Вал си Корния. Тя започва, както и в този регион, през етруския период и продължава през ранното и късното Средновековие чак до наши дни. През XIV век семейство Герардеска, феодални земевладелци с имоти, простиращи се от Чечина до Фолоника, допринасят за разпространението на лозарството в Сувереto. Лозарството и винопроизводството се разрастват и разширяват още повече от XVII век нататък, с основаването на Академията на приятелите на земеделието (Accademia dei Georgofili) и разделянето на големите имения. Първата земеделска реформа се извършва около 1830 г., което води до появата на нови земеделски площи, както и на нови лозя и винарни.

Най-ранните записи, документиращи определен стандарт в лозарството, датират от 1886 г., когато петима винопроизводители от Сувереto участват в Световното изложение в Рим. През 1907 г. някои производители участват в конкурс за винопроизводство, в който се представят вина от Тоскана. В следвоенния период винопроизводителите от Сувереto започват постепенен процес на развитие и популяризиране на своите винени продукти. С течение на времето тяхната дейност довежда до признаването на наименованието за контролиран произход „Val di Cornia“ през 1989 г., а през 2000 г. — и на подрайон „Suvereto“.

Характеристики и качества, дължащи се на връзката

Контролираното и гарантирано наименование за произход „Suvereto“ обхваща видовете, посочени в продуктовата спецификация, които имат разпознаваеми, отличителни и уникални аналитични и органолептични характеристики. Тези характеристики са описани в член 6 от продуктовата спецификация. Те са ясно изразени във всички аспекти на външния вид, аромата и вкуса на вината, като тяхната индивидуалност и идентичност са тясно свързани с географската среда. Вината притежават ниска киселинност. Цветът им е наситено рубиненочервен, като при стареене преминава към гранатовочервен. Ароматът е интензивен, елегантен и богат, с отличителни нотки на използваните сортове грозде. Вкусът е топъл и сух, приятно танинов, с пикантни нотки и нюанси на дърво във вината, подложени на стареене. Вината са много добре балансирани, което подчертава отличната хармония между сортовете грозде и околната среда. Вината, предназначени за стареене, с времето развиват по-силни, по-интензивни и по-трайни аромати, ухания и вкусове.

Взаимодействие между околната среда и качествените характеристики

Уникалните и оптимални почвени и климатични характеристики в района, особено подходящи за лозарство, спомагат за създаването на условия, в които най-важните природни елементи са благоприятни за всички растежни и продуктивни функции на растенията, като по този начин се гарантира, че гроздето узрява до съвършенство. При избора на земя, на която да се разположи лозе, се дава предпочитание на райони с оптимална експозиция и положение, което ги прави подходящи за производството на фини, висококачествени вина. Дългогодишната история на винопроизводството в района на Суверето, съчетана с положителното въздействие на продължителните усилия на лозарите през годините, доказва тясната връзка и взаимодействие между човешките фактори и качеството и уникалните характеристики на вината, обхванати от това наименование. Характеристиките на почвата и климата в района го правят особено подходящ за качествено лозарство. Това потвърждава, че той е естествено подходящ за производството на вина с много отличителни свойства и силна идентичност.

През вековете хората са предавали и усъвършенствали традиционните техники за отглеждане на лозя и производство на вино в този район. Благодарение на научния и технологичен прогрес техниките са били допълнително усъвършенствани и прецизирани в съвременността, което е довело до производството на известните вина, които се произвеждат днес.

11. **Други приложими изисквания**

Наименование на изискването/дерогацията

По-широкообхватно географско наименование „Toscana“

Правна рамка:

Законодателството на ЕС

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

На етикета трябва да бъде посочена по-голямата географска единица „Toscana“.

Етикетите с наименованието „Suvereto“ трябва винаги да съдържат следните означения в тяхната цялост и в следния ред:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (или акронимът DOCG)

— Toscana.

Наименованието „Toscana“ трябва да бъде изписано с букви със същия шрифт, стил, разредка, цвят и интензитет на цвета, както тези, използвани за наименованието „Suvereto“. Освен това наименованието „Toscana“ трябва да фигурира с главни и/или малки букви, еднакви с тези, използвани за наименованието „Suvereto“, и на хомогенен за всички изброени в предходния параграф обозначения фон, а височината на буквите не трябва да надвишава размера, използван за наименованието „Suvereto“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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