C/2025/6754

23.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6754)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Suvereto“

EU-Nr.: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Suvereto“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Diese Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

— weder eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens noch der Kategorie des Erzeugnisses/der Erzeugnisse, das/die mit der geografischen Angabe bezeichnet wird/werden, beinhaltet,

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht,

— keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aufnahme von zwei neuen Weinarten (Kategorie „Wein“), einschließlich der jeweiligen Rebsorten

Beschreibung

Es werden zwei neue sortenreine Weinarten hinzugefügt: „Suvereto“ Cabernet Franc und „Suvereto“ Syrah.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 2, 4 und 6 der Produktspezifikation.

Sie betrifft auch den Punkt „Beschreibung des Weins/der Weine“, „Höchsterträge“ und „Rebsorte(n)“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Sortenzusammensetzung für die Weinart „Suvereto rosso“ (Kategorie „Wein“)

Beschreibung

Die für die Weinart „Suvereto rosso“ (Kategorie „Wein“) zulässige Sortenzusammensetzung umfasst nun neben den bestehenden Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot auch die Rebsorten Sangiovese, Cabernet Franc und Syrah.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

Sie betrifft auch den Punkt „Rebsorte(n)“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Sortenzusammensetzung für die bestehenden sortenreinen Rebsorten

Beschreibung

Die Sortenzusammensetzung für die bestehenden sortenreinen Rebsorten, d. h. „Suvereto“ Sangiovese, „Suvereto“ Merlot und „Suvereto“ Cabernet Sauvignon wird geändert und der Anteil der jeweiligen Rebsorte von 85 % auf 100 % erhöht.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

Sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Höchstertrags an fertigem Wein im Verhältnis zur Traubenmenge

Beschreibung

Der Höchstertrag an fertigem Wein im Verhältnis zur Traubenmenge wird von 68 % auf 70 % angehoben.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

Sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Datum des Inverkehrbringens der Weine wird vorgezogen

Beschreibung

Das Datum des Inverkehrbringens der Weine wird vom 1. Juni auf den 1. Mai vorgezogen.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

Sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Ausbaus bei Weinen mit der Angabe „Riserva“

Beschreibung

Die Weinarten mit der Angabe „Riserva“ müssen mindestens 24 Monate lang ausgebaut werden, davon mindestens 12 Monate im Holzfass und sechs Monate in Flaschen.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

Sie betrifft auch den Punkt „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung der organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften der neuen Weinarten

Beschreibung

Für die neuen Weinarten „Suvereto“ Cabernet Franc und „Suvereto“ Syrah werden die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften beschrieben.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation.

Sie betrifft auch den Punkt „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verpflichtung zur Angabe einer weiter gefassten geografischen Einheit auf dem Etikett

Beschreibung

Die weiter gefasste geografische Einheit „Toscana“ muss auf dem Etikett angegeben werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation.

Sie betrifft auch den Punkt „Weitere geltende Vorschriften“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle

Beschreibung

Aufgrund der Änderungen, die mit dem Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 an der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgenommen wurden, umfassen die obligatorischen Angaben in der Produktspezifikation nicht mehr den Namen und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die für die Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation zuständig sind, und deren spezifischen Aufgaben.

Zudem machen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Namen und die Anschriften der in Artikel 39 Absatz 3 dieser Verordnung genannten zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen für jedes Erzeugnis mit geografischer Angabe öffentlich zugänglich und halten diese Informationen auf dem neuesten Stand.

Daher wurde die Nummer mit dem Verweis auf die Kontrollstelle geändert und durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation.

Sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Formale Änderungen der Produktspezifikation ohne inhaltliche Auswirkungen

Beschreibung

In der Produktspezifikation werden unter mehreren Nummern formale Änderungen vorgenommen, die keine inhaltlichen Auswirkungen auf den Text haben.

Dabei handelt es sich um Streichungen fehlerhafter Verweise auf Rechtsvorschriften und Korrekturen nicht mehr verwendeter technischer Begriffe (z. B. wurde „Weinbauregister“ durch „Weinbaukartei“ ersetzt).

Diese Änderung betrifft die gesamte Produktspezifikation.

Sie betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Suvereto“

EU-Nr.: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Name(n)**

„Suvereto“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

„Suvereto“ und „Suvereto“ Riserva – Kategorie „Wein“ (1)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mitunter intensiv, hell, eher granatrot.

Aroma

Duft: weinig, zart.

Geschmack

Geschmack: trocken, samtig, harmonisch, vollmundig, potenziell mit holzigen Noten.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,50
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % (13,00 % bei Weinen mit der Angabe „Riserva“).

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Suvereto“ Sangiovese und „Suvereto“ Sangiovese Riserva – Kategorie „Wein“ (1)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rubin- oder granatrot, von kräftiger Färbung, eher granatrot.

Aroma

Duft: zart, fein, charakteristisch.

Geschmack

Geschmack: trocken, samtig, harmonisch, vollmundig, potenziell mit holzigen Noten.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % (13,00 % bei Weinen mit der Angabe „Riserva“).

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Suvereto“ Merlot und „Suvereto“ Merlot Riserva – Kategorie „Wein“ (1)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rubin- oder granatrot.

Aroma

Duft: zart und charakteristisch.

Geschmack

Geschmack: trocken, harmonisch, vollmundig.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % (13,00 % bei Weinen mit der Angabe „Riserva“).

Zuckerfreier Extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Suvereto“ Cabernet Sauvignon und „Suvereto“ Cabernet Sauvignon Riserva – Kategorie „Wein“ (1)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rubin- oder granatrot.

Aroma

Duft: zart und charakteristisch, elegant.

Geschmack

Geschmack: trocken und harmonisch, vollmundig.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % (13,00 % bei Weinen mit der Angabe „Riserva“).

Zuckerfreier Extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Suvereto“ Cabernet Franc und „Suvereto“ Cabernet Franc Riserva – Kategorie „Wein“ (1)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rubin- oder granatrot.

Aroma

Duft: zart und charakteristisch, elegant.

Geschmack

Geschmack: trocken, harmonisch, vollmundig.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % (13,00 % bei Weinen mit der Angabe „Riserva“).

Zuckerfreier Extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Suvereto“ Syrah und „Suvereto“ Syrah Riserva – Kategorie „Wein“ (1)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rubin- oder granatrot.

Aroma

Duft: zart und charakteristisch, elegant.

Geschmack

Geschmack: trocken, harmonisch, vollmundig.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % (13,00 % bei Weinen mit der Angabe „Riserva“).

Zuckerfreier Extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Begriff „Riserva“

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Weine mit der g.U. „Suvereto“ dürfen mit der Angabe „Riserva“ gekennzeichnet werden, wenn sie eine Reifezeit von mindestens 24 Monaten durchlaufen haben, davon mindestens 12 (zwölf) Monate im Holzfass und sechs Monate in Flaschen. Die Reifezeit beginnt am 1. November des Erzeugungsjahres der Trauben.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

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

Höchstertrag:

Höchstertrag:	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine / Kategorie / Sorte / Art

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

Höchstertrag:

Höchstertrag:	63
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Suvereto“ Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah – Weinarten mit der Angabe „Riserva“

Höchstertrag:

Höchstertrag:	8 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Suvereto“ g.U. Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Höchstertrag:

Höchstertrag:	56
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Rebsorte(n), aus der/denen der Wein/die Weine gewonnen wird/werden**

— Cabernet franc N. – Cabernet

— Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – Sangioveto

— Syrah N.

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, die für die Herstellung von Weinen mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Suvereto“ bestimmt sind, liegt in der Provinz Livorno. Es umfasst Qualitäts-Weinbauflächen im gesamten Verwaltungsgebiet der Gemeinde Suvereto.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse

Das Erzeugungsgebiet umfasst das Gebiet der Gemeinde Suvereto, dessen geologische Zusammensetzung aus kavernösem Kalkstein und geschichtetem schwarzem Kalkstein aus dem Mittel- bis Obertrias besteht. Der hügelige Teil, der an das Tal angrenzt, weist Lithologien der toskanischen, austroalpinen und ligurischen Gebiete auf, während die Ablagerungen im Tiefland überwiegend neoautochthon sind.

Die Merkmale des landwirtschaftlichen Bodens sind im gesamten Gebiet sehr günstig für den Weinbau. In Siebfraktionen wurden lehmiger Boden, sandiger Lehm und toniger Lehm nachgewiesen. Die Bodenreaktion ist im Wesentlichen subalkalisch; daneben gibt es auch Böden mit neutralem pH-Wert und in geringerem Maße alkalische Böden.

Der Gehalt an organischem Material liegt – wie auch der Gesamtstickstoffgehalt – im Allgemeinen unter dem Durchschnitt. Andererseits liegen gute Anteile an verfügbarem Phosphor und mitunter sehr hohe Anteile an verfügbarem Kalium und Calcium vor.

Aus agrar-pedologischer Sicht zeichnet sich ein Großteil des Gebiets durch leichte (sandig-schluffige und schluffig-sandige) und schwere (lehmige und tonige) Schwemmlandböden aus, die allesamt tief und frisch sind.

Die im Gebiet vorherrschenden klimatischen Bedingungen eignen sich besonders gut für den Anbau von Qualitätsweinen. Die Temperaturen stellen den Weinbau vor keine besonderen Probleme (im Durchschnitt herrschen 14 °C) und besonders schädliche Wetterereignisse wie Frühjahrsfröste und langanhaltende Trockenperioden kommen äußerst selten vor.

Auch die Niederschläge sind gut verteilt. Sie konzentrieren sich hauptsächlich auf das Frühjahr und den Herbst, mit jährlichen Niederschlägen von höchstens 650 mm.

Das Gebiet verfügt über einen günstigen Temperaturbereich, der die Düfte und Aromen der Weine auf natürliche Weise verstärkt. Die Boden- und Klimabedingungen sind besonders gut für den Qualitätsweinbau geeignet, was die natürliche Eignung des Gebiets für die Erzeugung von Qualitätsweinen mit sehr ausgeprägten Eigenschaften und einer starken Identität bestätigt.

Für den Zusammenhang maßgebliche menschliche Einflüsse

Die Geschichte des Weinbaus in Suvereto ist mit der des Val di Cornia praktisch identisch. Sie begann, wie in dieser Region üblich, in der Zeit der Etrusker und setzte sich über das frühe bis späte Mittelalter bis in die Gegenwart fort. Im 14. Jahrhundert trug die Familie Gherardesca, Großgrundbesitzer mit Ländereien von Cecina bis Follonica, maßgeblich zur Verbreitung des Weinbaus in Suvereto bei. Der Weinbau und die Weinbereitung nahmen ab dem 17. Jahrhundert noch weiter zu und breiteten sich aus, als die Accademia dei Georgofili gegründet und die großen Ländereien aufgeteilt wurden. Die erste Bodenreform fand um 1830 statt und führte zu neuen Ackerflächen sowie zu neuen Rebflächen und Weinbetrieben.

Die frühesten Aufzeichnungen, die einen bestimmten Standard im Weinbau dokumentieren, stammen aus dem Jahr 1886, als fünf Winzer aus Suvereto an der Weltausstellung in Rom teilnahmen. Im Jahr 1907 nahmen einige Erzeuger an einem Weinbereitungswettbewerb mit Weinen aus der Toskana teil. In der Nachkriegszeit begannen die Winzer aus Suvereto mit der schrittweisen Entwicklung und Förderung ihrer Weinbauerzeugnisse. Im Laufe der Zeit führte diese Arbeit dazu, dass „Val di Cornia“ 1989 als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt wurde, gefolgt von dem Teilgebiet Suvereto im Jahr 2000.

Merkmale und Eigenschaften, die auf den Zusammenhang zurückzuführen sind

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Suvereto“ bezieht sich auf die in der Produktspezifikation festgelegten Weinarten, die sich unter analytischen und organoleptischen Aspekten durch besondere erkennbare und einzigartige Eigenschaften auszeichnen. Diese werden in Nummer 6 der Produktspezifikation beschrieben. Sie kommen in allen Aspekten des Aussehens, des Geruchs und der Geschmacksnoten der Weine klar zum Ausdruck und weisen eine Persönlichkeit und Identität auf, die eng mit der geografischen Umgebung verbunden sind. Die Weine haben in der Regel einen geringen Säuregehalt. Sie sind von tiefer, intensiver rubinroter Farbe, die mit zunehmendem Alter ins Granatrote übergeht. Der Geruch ist intensiv, elegant und voll, mit ausgeprägten Noten der verwendeten Rebsorten. Der Geschmack ist warm und trocken, angenehm tanninhaltig, mit würzigen Noten und Holznoten bei den ausgebauten Weinen. Die Weine sind sehr ausgewogen, was die perfekte Harmonie zwischen den Rebsorten und der Umgebung unterstreicht. Die zum Ausbau bestimmten Weine entwickeln mit der Zeit stärkere, intensivere und anhaltendere Düfte, Aromen und Geschmacksnoten.

Zusammenspiel zwischen dem geografischen Gebiet und den Qualitätsmerkmalen

Die einzigartigen und optimalen Boden- und Klimabedingungen in dem Gebiet, die besonders für den Weinbau geeignet sind, schaffen Voraussetzungen, unter denen die wichtigsten natürlichen Elemente optimale Wachstumsbedingungen für die Pflanzen bieten und so dafür sorgen, dass die Trauben perfekt reifen. Bei der Auswahl von Flächen für den Weinbau werden Gebiete mit optimaler Lage und Ausrichtung bevorzugt, die sich für die Erzeugung von edlen, hochwertigen Weinen eignen. Die jahrhundertealte Geschichte der Weinbereitung im Gebiet Suvereto, in Kombination mit den positiven Auswirkungen der anhaltenden Bemühungen der Winzer im Laufe der Zeit, belegt den engen Zusammenhang und das Zusammenspiel zwischen den menschlichen Faktoren, der Qualität und den einzigartigen Merkmalen der Weine, die unter diese Bezeichnung fallen. Aufgrund seiner Boden- und Klimabedingungen eignet sich das Gebiet besonders gut für den Qualitätsweinbau. Dies belegt, dass es naturgemäß für die Erzeugung von Weinen mit sehr ausgeprägten Eigenschaften und einer starken Identität prädestiniert ist.

Aus den Eingriffen des Menschen über die Jahrhunderte haben sich in dem Gebiet Traditionen des Weinanbaus und der Weinerzeugung entwickelt und gefestigt, die in der jüngeren Zeit mit dem wissenschaftlichen und technologischen Fortschritt weiter verbessert und verfeinert wurden und die Grundlage für die heutigen renommierten Weinen bilden.

11. **Weitere geltende Vorschriften**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weiter gefasste geografische Bezeichnung „Toscana“

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die weiter gefasste geografische Einheit „Toscana“ muss auf dem Etikett angegeben werden.

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Suvereto“ müssen folgende Angaben vollständig und in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge angebracht werden:

— Suvereto,

— „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (oder die Abkürzung DOCG),

— Toscana

Die Schriftzeichen des Namens „Toscana“ müssen dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität wie die Schriftzeichen der Bezeichnung „Suvereto“ aufweisen. Der Name „Toscana“ muss außerdem in einheitlichen Schriftzeichen in Groß- und/oder Kleinbuchstaben vor einem einheitlichen Hintergrund in der gesamten Abfolge der im ersten Absatz genannten Angaben erscheinen, die höchstens so groß sein dürfen wie die für die Bezeichnung „Suvereto“ verwendeten Buchstaben.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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