Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6754

23.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6754)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Suvereto»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Suvereto»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνεται ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης», όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Προσθήκη δύο νέων τύπων οίνου (κατηγορία οίνου), συμπεριλαμβανομένων των αντίστοιχων ποικιλιών αμπέλου

Περιγραφή

Προστίθενται δύο νέοι μονοποικιλιακοί τύποι οίνου: «Suvereto» Cabernet Franc και «Suvereto» Syrah.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 2, 4 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αφορά επίσης τις ενότητες «Περιγραφή των οίνων», «Μέγιστες αποδόσεις» και «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

τροποποίηση της ποικιλιακής σύνθεσης του τύπου οίνου «Suvereto» rosso (κατηγορία οίνου)

Περιγραφή

Η επιτρεπόμενη ποικιλιακή σύνθεση για τον τύπο οίνου «Suvereto» rosso (κατηγορία οίνου) περιλαμβάνει πλέον τις ποικιλίες Sangiovese, Cabernet Franc και Syrah, επιπλέον των υφιστάμενων ποικιλιών Cabernet Sauvignon και Merlot.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αφορά επίσης την ενότητα «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της ποικιλιακής σύνθεσης για τις υφιστάμενες μονοποικιλιακές ποικιλίες αμπέλου

Περιγραφή

Τροποποιείται η ποικιλιακή σύνθεση για τις υφιστάμενες μονοποικιλιακές ποικιλίες αμπέλου, δηλαδή τις ποικιλίες «Suvereto» Sangiovese, «Suvereto» Merlot και «Suvereto» Cabernet Sauvignon, με την αύξηση της αναλογίας της αντίστοιχης ποικιλίας αμπέλου από 85 % σε 100 %.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της μέγιστης απόδοσης σταφυλιών στον έτοιμο προς κατανάλωση οίνο

Περιγραφή

Η μέγιστη απόδοση σταφυλιών στον έτοιμο προς κατανάλωση οίνο αυξάνεται από 68 % σε 70 %.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επίσπευση της ημερομηνίας διάθεσης των οίνων στην κατανάλωση

Περιγραφή

Η ημερομηνία διάθεσης των οίνων στην κατανάλωση επισπεύδεται από την 1η Ιουνίου στην 1η Μαΐου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αλλαγή στην παλαίωση για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Riserva»

Περιγραφή

Οι οίνοι τύπου «Riserva» πρέπει να παλαιώνονται επί τουλάχιστον 24 μήνες, εκ των οποίων τουλάχιστον 12 μήνες σε ξύλινα βαρέλια και 6 μήνες στη φιάλη.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αφορά επίσης την ενότητα «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή των οργανοληπτικών και φυσικοχημικών παραμέτρων των νέων τύπων οίνων

Περιγραφή

Παρέχεται περιγραφή των οργανοληπτικών και φυσικοχημικών παραμέτρων των νέων τύπων οίνων «Suvereto» Cabernet Franc και «Suvereto» Syrah.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αφορά επίσης την ενότητα «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Υποχρέωση αναγραφής στην ετικέτα της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας

Περιγραφή

Η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Toscana» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

Αφορά επίσης την ενότητα «Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου

Περιγραφή

Μετά τις τροποποιήσεις που επήλθαν στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 με την έναρξη ισχύος του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, οι υποχρεωτικές πληροφορίες που πρέπει να περιέχονται στις προδιαγραφές προϊόντος δεν περιλαμβάνουν πλέον το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος, ούτε τα ειδικά καθήκοντά τους.

Επιπλέον, σύμφωνα με το άρθρο 40 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, τα κράτη μέλη πρέπει να δημοσιοποιούν τα ονόματα και τις διευθύνσεις των αρμόδιων αρχών, των εξουσιοδοτημένων οργάνων και των φυσικών προσώπων που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού για κάθε προϊόν που φέρει γεωγραφική ένδειξη και πρέπει να επικαιροποιούν τις πληροφορίες αυτές.

Ως εκ τούτου, το άρθρο που περιλαμβάνει αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι πληροφορίες που περιέχονται σ' αυτό αντικαθίστανται από παραπομπή στη δημοσίευση στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

Δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συντακτικές τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος που δεν επηρεάζουν το περιεχόμενο του κειμένου

Περιγραφή

Πραγματοποιούνται συντακτικές τροποποιήσεις σε άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος οι οποίες δεν επηρεάζουν το περιεχόμενο του κειμένου.

Πρόκειται για διαγραφές εσφαλμένων νομοθετικών παραπομπών και διορθώσεις τεχνικών όρων που δεν χρησιμοποιούνται πλέον (π.χ. το «μητρώο αμπελώνων» αντικαθίσταται από τον όρο «αμπελουργικό μητρώο»).

Η τροποποίηση αυτή αφορά όλα τα άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος.

Δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Suvereto»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Suvereto»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

«Suvereto» και «Suvereto» Riserva» — Κατηγορία οίνου (1)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε έντονο, λαμπερό, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα:

Οσμή: οινώδης, λεπτή.

Γεύση

Γεύση: ξηρή, βελούδινη, αρμονική, με γεμάτο σώμα, ενδεχομένως με ξυλώδεις νότες.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,50
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 % (13,00 % στην περίπτωση του Riserva).

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,00 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Suvereto» Sangiovese και «Suvereto» Sangiovese Riserva» — Κατηγορία οίνου (1)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: έντονο ρουμπινί ή κόκκινο του γρανάτη, λαμπερό, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα

Οσμή: διακριτική, λεπτή, χαρακτηριστική.

Γεύση

Γεύση: ξηρή, βελούδινη, αρμονική, με γεμάτο σώμα, ενδεχομένως με ξυλώδεις νότες.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 % (13,00 % στην περίπτωση του Riserva).

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,00 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Suvereto» Merlot και «Suvereto» Merlot Riserva» — Κατηγορία οίνου (1)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: έντονο ρουμπινί ή κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα

Οσμή: λεπτή και χαρακτηριστική.

Γεύση

Γεύση: ξηρή, αρμονική, με γεμάτο σώμα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 % (13,00 % στην περίπτωση του Riserva).

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,00 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Suvereto» Cabernet Sauvignon και «Suvereto» Cabernet Sauvignon Riserva» — Κατηγορία οίνου (1)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: έντονο ρουμπινί ή κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα

Οσμή: λεπτή και χαρακτηριστική, κομψή.

Γεύση

Γεύση: ξηρή και αρμονική, με γεμάτο σώμα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 % (13,00 % στην περίπτωση του Riserva).

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,00 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Suvereto» Cabernet Franc και «Suvereto» Cabernet Franc Riserva» — Κατηγορία οίνου (1)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: έντονο ρουμπινί ή κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα

Οσμή: λεπτή και χαρακτηριστική, κομψή.

Γεύση

Γεύση: ξηρή, αρμονική, με γεμάτο σώμα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 % (13,00 % στην περίπτωση του Riserva).

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,00 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Suvereto» Syrah και «Suvereto» Syrah Riserva» — Κατηγορία οίνου (1)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: έντονο ρουμπινί ή κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα

Οσμή: λεπτή και χαρακτηριστική, κομψή.

Γεύση

Γεύση: ξηρή, αρμονική, με γεμάτο σώμα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«maxAlcoholStrength»
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	«minAlcoholStrength»
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	«maxAcidity»
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	«maxSO2»

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 % (13,00 % στην περίπτωση του Riserva).

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,00 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Ένδειξη «Riserva»

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Οι οίνοι ΠΟΠ «Suvereto» μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Riserva» εάν υποβάλλονται σε παλαίωση για τουλάχιστον 24 μήνες, εκ των οποίων τουλάχιστον 12 (δώδεκα) μήνες σε ξύλινα βαρέλια και έξι μήνες στη φιάλη. Η περίοδος παλαίωσης αρχίζει την 1η Νοεμβρίου του έτους συγκομιδής των σταφυλιών.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

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

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	9 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

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

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	63
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

«Suvereto» Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah — τύπος Riserva

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	8 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Suvereto ΠΟΠ Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	56
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Cabernet franc N. - Cabernet

— Cabernet sauvignon N. - Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. - Sangioveto

— Syrah N.

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή οίνων που φέρουν την ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης «Suvereto» βρίσκεται στην επαρχία του Λιβόρνο. Περιλαμβάνει ποιοτικές αμπελουργικές εκτάσεις σε ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια του δήμου Suvereto.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει την επικράτεια του δήμου Suvereto· από άποψη γεωλογικής σύνθεσης αποτελείται από πορώδη ασβεστολιθικά πετρώματα και στρωματοποιημένα μαύρα ασβεστολιθικά πετρώματα που χρονολογούνται από τη Μέση έως την Ανώτερη Τριαδική Περίοδο. Το λοφώδες τμήμα της που συνορεύει με την κοιλάδα παρουσιάζει λιθολογικούς σχηματισμούς της περιοχής της Τοσκάνης, της αυστροαλπικής περιοχής και της περιοχής της Λιγουρίας, ενώ στις πεδινές περιοχές οι εναποθέσεις είναι κυρίως νεο-αυτόχθονες.

Τα χαρακτηριστικά του γεωργικού εδάφους σε ολόκληρη την περιοχή είναι ιδιαίτερα ευνοϊκά για την αμπελοκαλλιέργεια. Η σύστασή του χαρακτηρίζεται από κοκκομετρικά κλάσματα πηλώδους, αμμοπηλώδους και αργιλοπηλώδους εδάφους, Η αντίδραση του εδάφους είναι ουσιαστικά υποαλκαλική, ενίοτε ουδέτερη και σε μικρότερο βαθμό αλκαλική.

Η περιεκτικότητα σε οργανική ύλη, όπως και η συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο, είναι γενικά χαμηλότερη από τον μέσο όρο. Από την άλλη πλευρά, υπάρχουν ικανοποιητικά επίπεδα διαθέσιμου φωσφόρου και ενίοτε πολύ υψηλά επίπεδα διαθέσιμου καλίου και ασβεστίου.

Από αγροεδαφολογική άποψη, μεγάλο μέρος της περιοχής χαρακτηρίζεται από ελαφρά (αμμώδη ιλυοπηλώδη και αργιλοαμμώδη) και βαριά (πηλώδη και αργιλώδη) προσχωσιγενή εδάφη τα οποία είναι όλα βαθιά και νωπά.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής δημιουργούν ένα περιβάλλον ιδιαίτερα κατάλληλο για ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια. Οι θερμοκρασίες δεν είναι ποτέ ιδιαίτερα δυσμενείς (μέσος όρος 14° C), ενώ ιδιαίτερα επιζήμιες καιρικές συνθήκες, όπως εαρινοί παγετοί και παρατεταμένες ξηρασίες, εκδηλώνονται πολύ σπάνια.

Επίσης, οι βροχοπτώσεις κατανέμονται ομοιόμορφα. Συγκεντρώνονται κυρίως στις αρχές της άνοιξης και του φθινοπώρου, με το ετήσιο ύψος τους να μην υπερβαίνει τα 650 mm.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από καλό θερμοκρασιακό εύρος που ενισχύει με φυσικό τρόπο τις οσμές και τα αρώματα των οίνων. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια, επιβεβαιώνοντας τη φυσική προδιάθεση της περιοχής να παράγει οίνους ποιότητας με πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και ισχυρή ταυτότητα.

Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας στο Suvereto μπορεί να συγκριθεί με εκείνη της περιοχής Val di Cornia. Όπως και στην εν λόγω περιοχή, ξεκίνησε κατά την περίοδο των Ετρούσκων και συνεχίστηκε κατά τον Πρώιμο και Ύστερο Μεσαίωνα, μέχρι σήμερα. Τον 14ο αιώνα η οικογένεια Gherardesca, φεουδάρχες γαιοκτήμονες με κτήματα που εκτείνονταν από τον δήμο Cecina έως τον δήμο Follonica, διαδραμάτισε καθοριστικό ρόλο στην προώθηση της εξάπλωσης της αμπελοκαλλιέργειας στο Suvereto. Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοπαραγωγή ενισχύθηκαν και επεκτάθηκαν ακόμη περισσότερο από τον 17ο αιώνα με την ίδρυση της Ακαδημίας Georgofili και την κατάτμηση των μεγάλων κτημάτων. Η πρώτη αγροτική μεταρρύθμιση πραγματοποιήθηκε γύρω στο 1830 και οδήγησε σε νέες εκτάσεις γεωργικής γης καθώς και σε νέους αμπελώνες και οινοποιεία.

Οι πρώτες καταγραφές που τεκμηριώνουν τη χρήση συγκεκριμένου προτύπου αμπελοκαλλιέργειας χρονολογούνται από το 1886, όταν πέντε οινοποιοί από το Suvereto έλαβαν μέρος στην παγκόσμια έκθεση της Ρώμης. Το 1907 ορισμένοι παραγωγοί έλαβαν μέρος σε διαγωνισμό οινοποίησης με οίνους από την Τοσκάνη. Κατά τη μεταπολεμική περίοδο, οι οινοποιοί του Suvereto ξεκίνησαν μια σταδιακή διαδικασία ανάπτυξης και προώθησης των αμπελοοινικών προϊόντων τους. Με την πάροδο του χρόνου, η προσπάθεια αυτή οδήγησε, το 1989, στην αναγνώριση της «Val di Cornia» και, το 2000, της υποπεριοχής του Suvereto ως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Χαρακτηριστικά και ιδιότητες που μπορούν να αποδοθούν στον δεσμό

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Suvereto» καλύπτει τους τύπους οίνου που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, οι οποίοι έχουν αναγνωρίσιμα, διακριτά και μοναδικά αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Τα χαρακτηριστικά αυτά περιγράφονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος. Εκφράζονται με σαφήνεια σε όλες τις πτυχές της εμφάνισης, των αρωμάτων και των γεύσεων των οίνων, ενώ η προσωπικότητα και η ταυτότητά τους συνδέονται στενά με τη γεωγραφική περιοχή. Οι οίνοι τείνουν να έχουν χαμηλή οξύτητα. Έχουν βαθύ, έντονο ρουμπινί χρώμα, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση. Το άρωμα είναι έντονο, κομψό και ευρύ, με χαρακτηριστικές νότες των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου. Η γεύση είναι ζεστή και ξηρή, ευχάριστα τανική, με πικάντικες νότες και νότες ξύλου στους παλαιωμένους οίνους. Η εξαιρετική ισορροπία που χαρακτηρίζει τους οίνους αναδεικνύει την τέλεια αρμονία μεταξύ των ποικιλιών αμπέλου και του περιβάλλοντος. Οι οίνοι που προορίζονται για παλαίωση αναπτύσσουν με την πάροδο του χρόνου ισχυρότερα, εντονότερα και ανθεκτικότερα αρώματα και γεύσεις.

Αλληλεπίδραση μεταξύ περιβάλλοντος και ποιοτικών χαρακτηριστικών

Τα μοναδικά και βέλτιστα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, τα οποία είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια, συμβάλλουν στη δημιουργία συνθηκών στις οποίες τα σημαντικότερα φυσικά στοιχεία είναι επωφελή για το σύνολο της ανάπτυξης και της παραγωγικής λειτουργίας των φυτών, διασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτόν την πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών. Κατά την επιλογή των εκτάσεων εγκατάστασης των αμπελώνων, προτιμώνται οι περιοχές με τον βέλτιστο προσανατολισμό και τη βέλτιστη θέση, παράγοντες που τις καθιστούν κατάλληλες για την παραγωγή εκλεκτών οίνων υψηλής ποιότητας. Η μακραίωνη οινοποιητική παράδοση της περιοχής Suvereto, σε συνδυασμό με τον θετικό αντίκτυπο των συνεχιζόμενων προσπαθειών των αμπελουργών της κατά τη διάρκεια των ετών, αποδεικνύει τη στενή σχέση και αλληλεπίδραση μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων, της ποιότητας και των μοναδικών χαρακτηριστικών των οίνων που καλύπτονται από την εν λόγω ονομασία. Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής την καθιστούν ιδιαίτερα κατάλληλη για ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια. Αυτό επιβεβαιώνει τη φυσική προδιάθεση της περιοχής για την παραγωγή οίνων με πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και ισχυρή ταυτότητα.

Με την πάροδο των αιώνων, οι παραδοσιακές τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης κληροδοτήθηκαν από γενιά σε γενιά και εδραιώθηκαν. Χάρη στην επιστημονική και τεχνολογική πρόοδο, οι τεχνικές βελτιώθηκαν περαιτέρω και τελειοποιήθηκαν στη σύγχρονη εποχή, δίνοντας τους φημισμένους οίνους που παράγονται σήμερα.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Toscana»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Toscana» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.

Η επισήμανση της ονομασίας «Suvereto» πρέπει πάντοτε να περιλαμβάνει το σύνολο της παρακάτω διατύπωσης με την ακόλουθη σειρά:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ή τη συντομογραφία DOCG)

— Toscana.

Η ένδειξη «Toscana» πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς, του ίδιου ύφους, της ίδιας απόστασης, απόχρωσης και χρωματομετρικής έντασης με εκείνους που χρησιμοποιούνται για τις λέξεις «Suvereto». Επιπλέον, η ένδειξη «Toscana» πρέπει να αναγράφεται με ομοιόμορφους κεφαλαίους και/ή πεζούς χαρακτήρες, σε σύγκριση με εκείνους που χρησιμοποιούνται για τη λέξη «Suvereto», και σε ομοιόμορφο φόντο για ολόκληρη τη σειρά ενδείξεων που απαριθμούνται στην πρώτη παράγραφο, ενώ οι χαρακτήρες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το μέγεθος που χρησιμοποιείται για τη λέξη «Suvereto».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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