C/2025/6754

23.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6754)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Suvereto»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1266-AM03 de 29.9.2025

1. **Nombre del producto**

«Suvereto»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vino

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Introducción de dos nuevos tipos de vino (categoría de vino), con inclusión de las variedades de uva respectivas

Descripción

Se añaden dos nuevos tipos de vino monovarietal, a saber, «Suvereto» *cabernet franc* y «Suvereto» *syrah*.

La modificación afecta a los artículos 1, 2, 4 y 6 del pliego de condiciones.

También se refiere a las secciones «Descripción de los vinos», «Rendimientos máximos» y «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la combinación de variedades para el tipo de vino *rosso* «Suvereto» (categoría de vino)

Descripción

La combinación de variedades permitida para el tipo de vino *rosso* «Suvereto» (categoría de vino) incluye ahora las variedades de uva *sangiovese*, *cabernet franc* y *syrah*, además de las existentes *cabernet sauvignon* y *merlot*.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

También afecta a la sección «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Cambio en la combinación de las variedades monovarietales existentes

Descripción

Se modifica la combinación de las variedades monovarietales existentes, es decir, «Suvereto» *sangiovese*, «Suvereto» *merlot* y «Suvereto» *cabernet sauvignon*, aumentando el porcentaje de la variedad de uva respectiva del 85 al 100 %.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones,

pero no al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del rendimiento máximo de uva en el vino acabado

Descripción

El rendimiento máximo de uva en el vino acabado pasa del 68 al 70 %.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones,

pero no al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Adelanto de la fecha de despacho a consumo de los vinos

Descripción

La fecha de despacho a consumo de los vinos se adelanta del 1 de junio al 1 de mayo.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones,

pero no al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de la crianza de los vinos con la mención «Riserva»

Descripción

Los vinos del tipo «Riserva» deben envejecer durante al menos veinticuatro meses, de los cuales al menos doce en barricas de madera y seis en botella.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

También afecta a la sección «Condiciones complementarias» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Descripción de los parámetros organolépticos y fisicoquímicos de los nuevos tipos de vino

Descripción

Se describen los parámetros organolépticos y fisicoquímicos de los nuevos tipos de vino «Suvereto» *cabernet franc* y «Suvereto» *syrah*.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones.

También afecta a la sección «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Obligación de que la unidad geográfica mayor figure en la etiqueta

Descripción

La unidad geográfica mayor «Toscana» debe indicarse en la etiqueta.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

También afecta a la sección «Otros requisitos aplicables» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización de los datos del organismo de control

Descripción

A raíz de las modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/1143, la información obligatoria que debe figurar en el pliego de condiciones ya no incluye el nombre y la dirección de las autoridades u organismos que verifican el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones ni sus tareas específicas.

Además, de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143, los Estados miembros deben publicar los nombres y las direcciones de las autoridades competentes, de los organismos delegados y de las personas físicas a que se refiere su artículo 39, apartado 3, en relación con cada producto designado mediante una indicación geográfica, y mantener dicha información actualizada.

Por lo tanto, se modifica el artículo en el que se incluían referencias al organismo de control y se sustituye la información que figura en él por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones,

pero no al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificaciones de redacción del pliego de condiciones que no afectan al contenido del texto

Descripción

Se han introducido modificaciones de redacción en los artículos del pliego de condiciones que no afectan al contenido del texto.

Consisten en supresiones de referencias legislativas incorrectas y correcciones de términos técnicos que ya no se utilizan (por ejemplo, «registro de viñedos» se ha sustituido por «registro vitícola»).

La modificación afecta a todos los artículos del pliego de condiciones,

pero no al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Suvereto»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1266-AM03 de 29.9.2025

1. **Nombre(s)**

«Suvereto»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

«Suvereto» y «Suvereto» *riserva*: categoría de vino (1)

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí, a veces intenso, brillante, tendente al granate.

Aroma:

Aroma: vinoso, delicado.

Sabor

Sabor: seco, aterciopelado, armonioso, con cuerpo y puede presentar notas leñosas.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,50
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % (13,00 % en el caso del Riserva).

Extracto no reductor mínimo: 25,00 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Suvereto» *sangiovese* y «Suvereto» *sangiovese riserva*: categoría de vino (1)

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso o granate, de color brillante, tendente al granate.

Aroma

Aroma: delicado, cálido y característico.

Sabor

Sabor: seco, aterciopelado, armonioso, con cuerpo y puede presentar notas leñosas

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % (13,00 % en el caso del Riserva).

Extracto no reductor mínimo: 25,00 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Suvereto» *merlot* y «Suvereto» *merlot riserva*: categoría de vino (1)

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso o granate.

Aroma

Aroma: delicado y característico.

Sabor

Sabor: seco, armonioso, con cuerpo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % (13,00 % en el caso del Riserva).

Extracto no reductor: 25,00 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Suvereto» *cabernet sauvignon* y «Suvereto» *cabernet sauvignon riserva*: categoría de vino (1)

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso o granate.

Aroma

Aroma: delicado y característico, elegante.

Sabor

Sabor: seco y armonioso, con cuerpo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % (13,00 % en el caso del Riserva).

Extracto no reductor: 25,00 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Suvereto» *cabernet franc* y «Suvereto» *cabernet franc riserva*: categoría de vino (1)

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso o granate.

Aroma

Aroma: delicado y característico, elegante.

Sabor

Sabor: seco, armonioso, con cuerpo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % (13,00 % en el caso del Riserva).

Extracto no reductor: 25,00 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Suvereto» *syrah* y «Suvereto» *syrah riserva*: categoría de vino (1)

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí intenso o granate.

Aroma

Aroma: delicado y característico, elegante.

Sabor

Sabor: seco, armonioso, con cuerpo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % (13,00 % en el caso del Riserva).

Extracto no reductor: 25,00 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Término «Riserva»

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Los vinos de la DOP «Suvereto» pueden llevar la mención «Riserva» si se someten a un período de envejecimiento no inferior a veinticuatro meses, en concreto un mínimo de doce en barricas de madera y seis en botella. El período de envejecimiento comienza el 1 de noviembre del año en que se cosechen las uvas.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

«Suvereto» *rosso, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah*

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	9 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

«Suvereto» *rosso, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah*

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	63
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

«Suvereto» *rosso, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah*: tipo *riserva*

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	8 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Suvereto DOP *riserva sangiovese, merlot, cabernet sauvignon*

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	56
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— Cabernet franc N. — Cabernet

— Cabernet sauvignon N.— Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. — Sangioveto

— Syrah N.

9. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción de las uvas destinadas a la producción de vinos con la denominación de origen controlada y garantizada «Suvereto» está situada en la provincia de Livorno. Comprende superficies vitícolas de calidad en todo el territorio administrativo del municipio de Suvereto.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Vínculo con la zona geográfica

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción comprende el territorio del municipio de Suvereto, cuya composición geológica incluye calizas cavernosas y calizas negras estratificadas que datan del Triásico medio y superior. La parte colindante con el valle presenta litologías de los dominios toscano, austroalpino y ligur, mientras que en las tierras bajas los depósitos son en su mayoría neoautóctonos.

Las características del suelo agrícola en toda la zona son muy favorables al cultivo de la vid. Su textura presenta fracciones granulométricas francas, franco arenosas y franco arcillosas. La reacción del suelo es principalmente subalcalina, a veces neutra, y en menor medida alcalina.

El contenido de materia orgánica, al igual que el de nitrógeno total, es generalmente inferior a la media. Por otra parte, presenta buenos niveles de fósforo disponible y, a veces, niveles muy elevados de potasio y calcio disponibles.

Desde una perspectiva agroedafológica, gran parte de la zona se caracteriza por suelos aluviales ligeros (arenosos con limo y limosos con arena) y pesados (francos y arcillosos), todos ellos profundos y frescos.

Las condiciones climáticas de la zona pueden crear un entorno especialmente adecuado para una viticultura de calidad. Las temperaturas nunca son excesivamente desfavorables (14 °C de media) y las condiciones meteorológicas muy dañinas, como las heladas primaverales y las sequías prolongadas, son muy escasas.

Las precipitaciones también están bien distribuidas. Se concentran principalmente a principios de la primavera y el otoño, y no superan los 650 mm al año.

La zona goza de una buena amplitud térmica que mejora de forma natural los aromas de los vinos. Las características edafoclimáticas son especialmente adecuadas para una viticultura de calidad, lo cual confirma que la zona es propicia de forma natural a producir vinos de calidad con propiedades muy distintivas y una fuerte identidad.

Factores humanos que contribuyen al vínculo

La historia de la viticultura en Suvereto puede compararse con la de Val di Cornia. Comenzó, al igual que en esa región, en el período etrusco y continuó a lo largo de la Alta y la Baja Edad Media, hasta llegar a la actualidad. En el siglo XIV, la familia Gherardesca, propietarios feudales con propiedades de Cecina a Follonica, desempeñó un papel decisivo en la expansión de la viticultura en Suvereto. La viticultura y la vinificación aumentaron y se ampliaron aún más a partir del siglo XVII, cuando se fundó la Academia de Georgofili y se dividieron las grandes fincas. La primera reforma agraria tuvo lugar en torno a 1830, lo que dio lugar a nuevas zonas de tierras agrícolas, así como a nuevos viñedos y bodegas.

Los primeros registros que documentan un nivel particular de viticultura datan de 1886, cuando cinco viticultores de Suvereto participaron en la exposición mundial de Roma. En 1907, algunos productores participaron en un concurso de vinificación con vinos de Toscana. En el período posterior a la guerra, los viticultores de Suvereto emprendieron un proceso gradual de elaboración y promoción de sus productos vitivinícolas. Con el paso del tiempo, estos trabajos dieron lugar al reconocimiento de «Val di Cornia» como denominación de origen protegida en 1989, al que le siguió el de la subzona Suvereto en 2000.

Características y cualidades atribuibles al vínculo

La denominación de origen protegida «Suvereto» abarca los tipos establecidos en el pliego de condiciones, que presentan características analíticas y organolépticas reconocibles, diferenciadas y únicas. Estas características se describen en el artículo 6 del pliego de condiciones. Se expresan con claridad en todos los aspectos de la apariencia, los aromas y los sabores de los vinos, con una personalidad y una identidad estrechamente vinculadas al entorno geográfico. Los vinos tienden a presentar una acidez baja. Son de color rojo rubí intenso y profundo, y tienden hacia el granate a medida que envejecen. El aroma es intenso, elegante y amplio, y presenta notas distintivas de las variedades de uva utilizadas. Su sabor es cálido y seco, agradablemente tánico, con notas especiadas y matices de madera en los vinos envejecidos. Los vinos son muy equilibrados, lo que pone de relieve la perfecta armonía entre las variedades de uva y el entorno. Los vinos que se reservan para su envejecimiento desarrollan aromas y sabores más robustos, intensos y persistentes a lo largo del tiempo.

Interacción entre las características del entorno y de la calidad

El suelo y el clima únicos y óptimos de la zona, especialmente adaptados a la viticultura, contribuyen a crear condiciones en las que los elementos naturales más importantes son beneficiosos para todas las funciones de crecimiento y producción de las plantas, garantizando así la perfecta maduración de la uva. A la hora de elegir el terreno en el que ubicar un viñedo, se da preferencia a las zonas con una exposición y una posición óptimas, que las hacen idóneas para producir vinos finos y de gran calidad. La historia secular de la vinificación en la zona de Suvereto, junto con el efecto positivo del trabajo continuo de sus viticultores a lo largo del tiempo, demuestra la proximidad del vínculo y la interacción entre los factores humanos y la calidad y las características únicas de los vinos amparados por esta denominación. Las características edafoclimáticas de la zona la hacen especialmente adecuada para una viticultura de calidad. Esto confirma que tiene una predisposición natural para la elaboración de vinos con propiedades muy distintivas y una fuerte identidad.

A lo largo de los siglos, la población ha transmitido y consolidado las técnicas tradicionales de viticultura y vinificación en esta zona. Gracias a los avances científicos y tecnológicos, las técnicas se han mejorado y perfeccionado en tiempos modernos, lo que ha dado lugar a los vinos de renombre que se producen hoy en día.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Término geográfico mayor «Toscana»

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La unidad geográfica mayor «Toscana» debe indicarse en la etiqueta.

Las siguientes menciones deben figurar siempre en el etiquetado de la denominación «Suvereto», en el orden siguiente:

— Suvereto

— *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (o las siglas DOCG)

— Toscana.

El término «Toscana» debe figurar en caracteres del mismo tipo, estilo, espaciado, tonalidad e intensidad colorimétrica que los utilizados para la mención «Suvereto». Además, el término «Toscana» debe estar en mayúsculas o minúsculas siguiendo el mismo criterio que la palabra «Suvereto», la secuencia completa de menciones indicada en el primer párrafo debe figurar sobre un fondo uniforme y el tamaño de los caracteres no puede superar el del utilizado para la palabra «Suvereto».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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