C/2025/6754

23.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6754)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Suvereto“

ELi viitenumber: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Toote nimetus**

„Suvereto“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Sektor**

☐ Põllumajandustooted

☑ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsade ministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kinnitatakse, et standardmuudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele.

Käesolev muudatus vastab standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4, sest

— sellega ei kaasne muudatusi geograafilise tähisega hõlmatud nimetuses või selle kasutuses või toote või toodete kategoorias;

— see ei too kaasa ohtu kaotada seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

— see ei too kaasa muid toote turustamise piiranguid.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Kahe uue veinitüübi (veinikategooria), sealhulgas vastavate viinamarjasortide lisamine

Kirjeldus

Lisatud on kaks uut ühesordiveini tüüpi: „Suvereto“ Cabernet Franc ja „Suvereto“ Syrah.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 2, 4 ja 6.

See puudutab ka koonddokumendi punkte „Veinide kirjeldus“, „Maksimaalne saagikus“ ja „Veiniviinamarjasordid“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Veinitüübi (veinikategooria)

„Suvereto“ rosso sortide segu muutmine

Kirjeldus

Veinitüübi (veinikategooria) „Suvereto“ rosso puhul lubatud sortide segu sisaldab lisaks senistele sortidele „Cabernet Sauvignon“ ja „Merlot“ nüüd ka sorte „Sangiovese“, „Cabernet Franc“ ja „Syrah“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

See puudutab ka koonddokumendi punkti „Veiniviinamarjasordid“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Seniste ühesordiveini valmistamiseks lubatud sortide segu muutmine

Kirjeldus

Ühesordiveinides kasutatavate viinamarjasortide, st „Suvereto“ Sangiovese, „Suvereto“ Merlot ja „Suvereto“ Cabernet Sauvignoni sordisegu on muudetud, suurendades asjaomase viinamarjasordi osakaalu 85 %-lt 100 %-le.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

See ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viinamarjade maksimaalse saagise muutmine valmisveini puhul

Kirjeldus

Viinamarjade maksimaalset saagist valmisveini puhul on suurendatud 68 %-lt 70 %-le.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

See ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veini tarbimisse lubamise varasem kuupäev

Kirjeldus

Veinide tarbimisse lubamise kuupäeva on nihutatud 1. juunilt 1. maile.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

See ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Märkega „Riserva“ veinide laagerdamise muutmine

Kirjeldus

Riserva-tüüpi veine tuleb laagerdada vähemalt 24 kuud, sellest vähemalt 12 kuud puitvaatides ja 6 kuud pudelis.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

See puudutab ka koonddokumendi punkti „Veinivalmistustavad“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Uute veinitüüpide organoleptiliste ja füüsikalis-keemiliste omaduste kirjeldus

Kirjeldus

Esitatud on uute veinitüüpide „Suvereto“ Cabernet Franc ja „Suvereto“ Syrah organoleptiliste ja füüsikalis-keemiliste omaduste kirjeldus.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6.

See mõjutab ka koonddokumendi punkti „Veini(de) kirjeldus“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Märgistusel laiema geograafilise üksuse esitamise kohustus

Kirjeldus

Märgistusele peab olema märgitud laiem geograafiline üksus Toscana.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

See puudutab ka koonddokumendi punkti „Kohaldatavad lisanõuded“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrolliasutuse andmete ajakohastamine

Kirjeldus

Määruse (EL) 2024/1143 jõustumisega määrusesse (EL) nr 1308/2013 tehtud muudatuste kohaselt ei sisalda tootespetsifikaadi kohustuslik sisu enam nende ametiasutuste või organite nime ja aadressi, kes kontrollivad vastavust tootespetsifikaadi sätetele, samuti ei sisalda see nende ülesandeid.

Lisaks peavad liikmesriigid vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 40 lõikele 1 avaldama iga geograafilise tähisega toote puhul kõnealuse määruse artikli 39 lõikes 3 osutatud pädevate asutuste, volitatud isikute ja füüsiliste isikute nimed ja aadressid ning ajakohastama seda teavet.

Seetõttu on muudetud artiklit, mis sisaldas viiteid kontrolliasutusele: praegune teave on asendatud viitega liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil avaldatule.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10.

See ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi vormilised muudatused, mis ei mõjuta teksti sisu

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artiklites on tehtud vormilisi muudatusi, mis ei mõjuta teksti sisu.

Need seisnevad ebaõigete õiguslike viidete väljajätmises ja selliste tehniliste terminite parandamises, mida enam ei kasutata (nt „register viinamarjaistanduste kohta“ on asendatud „viinamarjaistanduste registriga“).

Muudatus puudutab kõiki tootespetsifikaadi artikleid.

See ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Suvereto“

ELi viitenumber: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Suvereto“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini(de) kirjeldus**

Viinamarjasaadus

„Suvereto“ ja „Suvereto“ Riserva – veinikategooria (1)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: rubiinpunane, mõnikord intensiivne, kirgas, kaldub granaatpunase poole.

Lõhn

Lõhn: veinine, õrn.

Maitse

Maitse: kuiv, sametine, harmooniline, täidlane, võib-olla puidunüanssidega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused:

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne hapete üldsisaldus:	4,50
Minimaalse hapete üldsisalduse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 % (Riserva puhul 13,00 %).

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,00 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

„Suvereto“ Sangiovese ja „Suvereto“ Sangiovese Riserva – veinikategooria (1)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: intensiivne rubiin- või granaatpunane, ere, granaatpunase poole kalduv.

Lõhn

Lõhn: õrn, peen, iseloomulik.

Maitse

Maitse: kuiv, sametine, harmooniline, täidlane, võib-olla puidunüanssidega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused:

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne hapete üldsisaldus:	4,5
Minimaalse hapete üldsisalduse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 % (Riserva puhul 13,00 %).

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,00 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

„Suvereto“ Merlot ja „Suvereto“ Merlot Riserva – veinikategooria (1)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: intensiivne rubiin- või granaatpunane.

Lõhn

Lõhn: õrn ja iseloomulik.

Maitse

Maitse: kuiv, harmooniline, täidlane.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused:

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne hapete üldsisaldus:	4,5
Minimaalse hapete üldsisalduse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 % (Riserva puhul 13,00 %).

Suhkruvaba ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

„Suvereto“ Cabernet Sauvignon ja „Suvereto“ Cabernet Sauvignon Riserva – veinikategooria (1)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: intensiivne rubiin- või granaatpunane.

Lõhn

Lõhn: õrn ja iseloomulik, elegantne.

Maitse

Maitse: kuiv, harmooniline, täidlane.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused:

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne hapete üldsisaldus:	4,5
Minimaalse hapete üldsisalduse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 % (Riserva puhul 13,00 %).

Suhkruvaba ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

„Suvereto“ Cabernet Franc ja „Suvereto“ Cabernet Franc Riserva – veinikategooria (1)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: intensiivne rubiin- või granaatpunane.

Lõhn

Lõhn: õrn ja iseloomulik, elegantne.

Maitse

Maitse: kuiv, harmooniline, täidlane.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused:

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne hapete üldsisaldus:	4,5
Minimaalse hapete üldsisalduse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 % (Riserva puhul 13,00 %).

Suhkruvaba ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

„Suvereto“ Syrah ja „Suvereto“ Syrah Riserva – veinikategooria (1)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: intensiivne rubiin- või granaatpunane.

Lõhn

Lõhn: õrn ja iseloomulik, elegantne.

Maitse

Maitse: kuiv, harmooniline, täidlane.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

-

Analüütilised omadused:

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):	-
Minimaalne hapete üldsisaldus:	4,5
Minimaalse hapete üldsisalduse ühik	grammides liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	-
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	-

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 % (Riserva puhul 13,00 %).

Suhkruvaba ekstrakt: 25,00 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles jaotises esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

Tähis „Riserva“

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Veini kaitstud päritolunimetusega „Suvereto“ võib etiketil tähistada sõnaga „Riserva“, kui vein on laagerdunud vähemalt 24 kuud, sellest vähemalt 12 (kaksteist) kuud puuvaatides ja kuus kuud pudelis. Laagerdumine algab viinamarjade koristamise aasta 1. novembril.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

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

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	9 000
Maksimaalse saagikuse ühik:	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

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

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	63
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

„Suvereto“ Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah – tüüp „Riserva“

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	8 000
Maksimaalse saagikuse ühik:	kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

KPN „Suvereto Riserva“ Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	56
Maksimaalse saagikuse ühik:	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— „Cabernet franc“ (punane) – „Cabernet“

— „Cabernet sauvignon“ (punane) – „Cabernet“

— „Merlot“ (punane)

— „Sangiovese“ (punane) – „Sangioveto“

— „Syrah“ (punane)

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega „Suvereto“ veinide tootmiseks ettenähtud viinamarjade tootmispiirkond asub Livorno provintsis. See hõlmab kvaliteetset viinamarjakasvatusmaad kogu Suvereto valla haldusterritooriumil.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduste kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Seos geograafilise piirkonnaga

Seost väljendavad loodustegurid

Tootmispiirkond hõlmab Suvereto valla territooriumi, mille geoloogilises aluspõhjas on kesk- ja hilistriiasest pärinevad poorsed lubjakivid ja kihilised mustad lubjakivid. Orgu piirav künklik ala on seotud Toscana, austroalpiinsete ja Liguuria kivimitega, tasandikel aga on enamasti neoautohtoonsed setted.

Kogu piirkonna põllumajandusmaa omadused on viinamarjakasvatuseks väga soodsad. Pinnas koosneb keskmise fraktsiooni kergest ja raskest liivsavist. Mulla reaktsioon on eelkõige nõrgalt aluseline, kuid selle pH võib olla ka neutraalne või väga vähesel määral aluseline.

Orgaanilise aine sisaldus, nagu ka üldlämmastiku sisaldus, on üldiselt alla keskmise. Teisest küljest on kättesaadava fosfori tase hea ning mõnikord on ka kättesaadava kaaliumi ja kaltsiumi sisaldus väga kõrge.

Agropedoloogilisest seisukohast iseloomustavad suurt osa piirkonnast kerged (liivjad-aleuriitsed ja aleuriitsed-liivjad) ja rasked (liivsavised ja savised) alluviaalsed mullad, mis on kõik sügavad ja värsked.

Piirkonna kliimatingimused on loonud keskkonna, mis sobib eriliselt hästi kõrgetasemeliseks viinamarjakasvatuseks. Temperatuur ei ole kunagi eriti madal (keskmiselt 14 °C) ning eriti kahjulikud ilmastikutingimused, nagu kevadkülmad ja pikaajalised põuad, on väga haruldased.

Sademed on samuti hästi jaotunud. Peamiselt on need koondunud varakevadele ja sügisele ning aastane sademete hulk ei ületa 650 mm.

Piirkonna välistemperatuur püsib soodsas vahemikus, mis loomulikult parandab veinide lõhna ja aroomi. Mulla- ja kliimatingimused on kvaliteetviinamarjakasvatuseks eriti sobivad ja kinnitavad piirkonna looduslikke eeldusi väga iseloomulike omaduste ja tugeva identiteediga kvaliteetveinide tootmiseks.

Seost väljendavad inimtegurid

Suvereto viinamarjakasvatuse ajalugu võib võrrelda Val di Cornia omaga. See algas, nagu ka nimetatud piirkonnas, etruski ajal ning jätkus läbi vara- ja hiliskeskaja kuni tänapäevani. 14. sajandil aitasid viinamarjakasvatuse levikule Suveretos kaasa Gherardesca perekonda kuuluvad, Cecinast Follonicani ulatuvate valdustega feodaalidest maaomanikud. Viinamarjakasvatus ja veinitootmine suurenesid ja laienesid veelgi alates 17. sajandist, kui asutati Georgofili Akadeemia ja suured maavaldused jagati tükkideks. Esimene maareform toimus 1830. aasta paiku ning tõi kaasa uued põllumajandusmaad ning uued viinamarjaistandused ja veinitehased.

Kõige varasemad dokumendid konkreetse viinamarjakasvatusstandardi kohta pärinevad 1886. aastast, mil viis Suvereto veinitootjat osalesid Roomas toimunud maailmanäitusel. Mõned tootjad osalesid 1907. aastal Toscana veinide valmistamise konkursil. Sõjajärgsel perioodil alustasid Suvereto veinitootjad oma veinitoodete järkjärgulist arendamist ja edendamist. Selle töö tulemusena sai 1989. aastal Val di Cornia ja 2000. aastal Suvereto kaitstud päritolunimetuse tunnustuse.

Seosest tulenevad tunnused ja omadused

Kaitstud päritolunimetus „Suvereto“ viitab tootespetsifikaadis nimetatud veinitüüpidele, millel on selgelt äratuntavad ja erilised analüütilised ja organoleptilised omadused. Neid on kirjeldatud tootespetsifikaadi artiklis 6. Need väljenduvad selgelt veinide välimuse, lõhna ja maitse kõigis aspektides ning neil on eristuvad omadused ja identiteet, mis on tihedalt seotud geograafilise keskkonnaga. Veinide happesisaldus on tavaliselt väike. Neil on intensiivne rubiinpunane värvus, mis laagerdumisel läheneb granaatpunasele. Lõhn on intensiivne, elegantne ja lai, kasutatud viinamarjasortidele iseloomulike nüanssidega. Maitse on soe ja kuiv, meeldivalt tanniinine, laagerdunud veinidel on vürtsi- ja puidunüansid. Veinid on väga tasakaalustatud, mis osutab viinamarjasortide ja keskkonna täielikule harmooniale. Laagerdumiseks ettenähtud veinidel kujunevad aja jooksul tugevamad, intensiivsemad ja püsivamad lõhna- ja maitseomadused.

Keskkonna ja kvaliteediomaduste vastastikune mõju

Piirkonna ainulaadne ja optimaalne mullastik ja kliima, mis sobib eriti hästi viinamarjakasvatuseks, aitavad luua tingimused, kus kõige olulisemad looduslikud elemendid on soodsad taimede kõigi kasvu- ja tootmisfunktsioonide jaoks, tagades seeläbi viinamarjade täiusliku küpsemise. Maa valimisel viinamarjaistanduse asukohaks eelistatakse optimaalse päikesepaiste ja paigutusega alasid, mis muudavad need sobilikuks maitsvate, väga kvaliteetsete veinide tootmiseks. Suvereto piirkonna pikk veinivalmistamise ajalugu koos sealsete viinamarjakasvatajate pikaajaliste jõupingutuste positiivse mõjuga tõendab inimtegurite ning selle nimetusega hõlmatud veinide kvaliteedi ja ainulaadsete omaduste tihedat seost ja vastastikust mõju. Piirkonna mulla- ja kliimatingimused muudavad selle kvaliteetsete veiniviinamarjade kasvatamiseks eriti sobivaks. See kinnitab looduslikke eeldusi väga iseloomulike omaduste ja tugeva identiteediga veinide tootmiseks.

Sajandite jooksul on inimesed selle piirkonna traditsioonilisi viinamarjakasvatus- ja veinivalmistusmeetodeid edasi andnud ja täiendanud. Tänu teaduse ja tehnoloogia arengule on meetodeid tänapäeval veelgi täiustatud ja arendatud, mille tulemuseks on tänapäeval toodetavad tuntud veinid.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

Laiem geograafiline tähis „Toscana“

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Märgistusele peab olema märgitud laiem geograafiline üksus Toscana.

Päritolunimetuse „Suvereto“ märgistusel peab alati olema järgmine täielik tekst vastavalt alltoodud järjestusele:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetus) (või lühend DOCG)

— Toscana.

Tähis „Toscana“ peab olema samas kirjatüübis ja stiilis ning sama tähevahe, värvitooni ja kolorimeetrilise intensiivsusega kui tähis „Suvereto“. Lisaks peab tähis „Toscana“ olema kirjutatud nagu tähise „Suvereto“ puhulgi ühtsetes suur- ja/või väiketähtedes ning kõigi eelmises lõigus loetletud nimetuste puhul kehtestatud ühtsel taustal ning tähtede kõrgus ei tohi olla suurem sõna „Suvereto“ puhul kasutatavatest tähtedest.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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