C/2025/6754

23.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6754)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Suvereto”

EU:n viitenumero: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Tuotteen nimi**

Suvereto

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistetaan, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, eli

— se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

— se ei uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Kahden uuden viinityypin (viiniluokka) lisääminen, mukaan lukien vastaavat rypälelajikkeet

Kuvaus

Lisätty kaksi uutta yksilajikkeista viinityyppiä: Suvereto Cabernet Franc ja Suvereto Syrah.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 2, 4, ja 6 kohtaa.

Muutos koskee myös yhtenäisen asiakirjan kohtia ”Viinien kuvaus”, ”Enimmäistuotokset” ja ”Rypälelajikkeet”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos Suvereto Rosso -viinin lajikevalikoimaan (viiniluokka)

Kuvaus

Suvereto Rosso -viinityypin (viiniluokan) sallittu lajikevalikoima sisältää nyt Sangiovese-, Cabernet Franc- ja Syrah-rypälelajikkeet olemassa olevien Cabernet Sauvignon- ja Merlot-lajikkeiden lisäksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa.

Muutos koskee myös yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rypälelajikkeet”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos olemassa olevien yksilajikkeisten rypälelajikkeiden lajikevalikoimaan

Kuvaus

Nykyisten yksilajikkeisten viinityyppien eli Suvereto Sangiovese-, Suvereto Merlot- ja Suvereto Cabernet Sauvignon -viinityyppien lajikevalikoimaa on muutettu niin, että nimikkolajikkeen prosenttiosuuden on oltava 85 prosentin sijaan 100 prosenttia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos rypäleiden enimmäistuotokseen valmiina viininä

Kuvaus

Rypäleiden enimmäistuotosta valmiina viininä on nostettu 68 prosentista 70 prosenttiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viinien kulutukseen luovuttamisen aikaistaminen

Kuvaus

Viinien kulutukseen luovuttamispäivää on aikaistettu 1. päivästä kesäkuuta 1. päivään toukokuuta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muutos Riserva-merkittyjen viinien vanhentamiseen

Kuvaus

Riserva-tyyppisiä viinejä on kypsytettävä vähintään 24 kuukautta, joista vähintään 12 kuukautta puutynnyreissä ja kuusi kuukautta pullossa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

Muutos koskee myös yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Uusien viinityyppien aistinvaraisten ja fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien kuvaus

Kuvaus

Tuote-eritelmässä on kuvattu uusien Suvereto Cabernet Franc- ja Suvereto Syrah -viinityyppien aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa.

Muutos koskee myös yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinien kuvaus”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Velvollisuus merkitä laajempi maantieteellinen yksikkö

Kuvaus

Etikettiin on merkittävä laajempi maantieteellinen yksikkö ”Toscana”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa.

Muutos koskee myös yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Muut sovellettavat vaatimukset”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevien tietojen päivittäminen

Kuvaus

Asetuksella (EU) 2024/1143 asetukseen (EU) N:o 1308/2013 tehtyjen muutosten jälkeen tuote-eritelmään sisällytettäviin pakollisiin tietoihin eivät enää lukeudu tuote-eritelmää koskevien säännösten noudattamisen tarkistamisesta huolehtivien viranomaisten tai laitosten nimet, osoitteet tai erityistehtävät.

Lisäksi asetuksen (EU) 2024/1143 40 artiklan 1 kohdan mukaisesti jäsenvaltioiden on julkaistava kyseisen asetuksen 39 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten viranomaisten, toimeksiannon saaneiden elinten ja luonnollisten henkilöiden nimet ja osoitteet kunkin maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen osalta ja pidettävä nämä tiedot ajan tasalla.

Sen vuoksi valvontaelimeen viittaavaa kohtaa on muutettu ja siinä olevat tiedot on korvattu viittauksella julkaisuun jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän muodolliset muutokset, jotka eivät vaikuta tekstin sisältöön

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtiin on tehty muodollisia muutoksia, jotka eivät vaikuta tekstin sisältöön.

Tuote-eritelmästä on poistettu virheellisiä lainsäädännöllisiä viittauksia, ja siitä on korjattu tekniset termit, jotka eivät ole enää käytössä (esimerkiksi termi ”albo dei vigneti” on korvattu termillä ”schedario viticolo”).

Muutos koskee kaikkia tuote-eritelmän kohtia.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinin alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Suvereto”

EU:n viitenumero: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Nimi/nimet**

”Suvereto”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Suvereto ja Suvereto Riserva – Viiniluokka (1)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunainen, toisinaan voimakas, kirkas, granaatinpunaiseen vivahtava.

Tuoksu

Viinillinen, hienostunut.

Maku

Kuiva, samettinen, harmoninen, täyteläinen, mahdollisesti puumaisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,50
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 % (Riserva 13,00 %).

Sokeriton uutos vähintään: 25,00 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suvereto Sangiovese ja Suvereto Sangiovese Riserva – Viiniluokka (1)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen tai granaatinpunainen, kirkas väri, granaatinpunaiseen vivahtava.

Tuoksu

Hienostunut, herkkä, tunnusomainen.

Maku

Kuiva, samettinen, harmoninen, täyteläinen, mahdollisesti puumaisia vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 % (Riserva 13,00 %).

Sokeriton uutos vähintään: 25,00 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suvereto Merlot ja Suvereto Merlot Riserva – Viiniluokka (1)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen tai granaatinpunainen.

Tuoksu

hienostunut ja luonteenomainen.

Maku

Kuiva, harmoninen, täyteläinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 % (Riserva 13,00 %).

Sokeriton uutos: 25,00 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suvereto Cabernet Sauvignon ja Suvereto Cabernet Sauvignon Riserva – Viiniluokka (1)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen tai granaatinpunainen.

Tuoksu

Hienostunut ja luonteenomainen, elegantti.

Maku

Kuiva ja harmoninen, täyteläinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 % (Riserva 13,00 %).

Sokeriton uutos: 25,00 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suvereto Cabernet Franc ja Suvereto Cabernet Franc Riserva – Viiniluokka (1)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen tai granaatinpunainen.

Tuoksu

Hienostunut ja luonteenomainen, elegantti.

Maku

Kuiva, harmoninen, täyteläinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 % (Riserva 13,00 %).

Sokeriton uutos: 25,00 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Suvereto Syrah ja Suvereto Syrah Riserva – Viiniluokka (1)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakas rubiininpunainen tai granaatinpunainen.

Tuoksu

Hienostunut ja luonteenomainen, elegantti.

Maku

Kuiva, harmoninen, täyteläinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

-

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	-
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	-
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	-
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	-

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 % (Riserva 13,00 %).

Sokeriton uutos: 25,00 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Merkintä ”Riserva”

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Suvereto” saaneissa viineissä voidaan käyttää Riserva-merkintää, jos niitä vanhennetaan vähintään 24 kuukautta, joista vähintään 12 kuukautta puutynnyreissä ja kuusi kuukautta pullossa. Kypsytysajan laskeminen alkaa 1. marraskuuta sinä vuonna, jona rypäleet on korjattu.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Suvereto Rosso, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot, Suvereto Cabernet Sauvignon, Suvereto Cabernet Franc ja Suvereto Syrah

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	9 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Suvereto Rosso, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot, Suvereto Cabernet Sauvignon, Suvereto Cabernet Franc ja Suvereto Syrah

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	63
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Suvereto Rosso, Suvereto Sangiovese, Suvereto Merlot, Suvereto Cabernet Sauvignon, Suvereto Cabernet Franc ja Suvereto Syrah – Riserva-tyyppi

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	8 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

Kaikki viinit / luokat / lajikkeet / tyypit

Suvereto SAN Riserva Sangiovese, Merlot ja Cabernet Sauvignon

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	56
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— Cabernet franc N. – Cabernet

— Cabernet sauvignon N. – Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – Sangioveto

— Syrah N.

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Tarkistetun ja taatun alkuperänimityksen ”Suvereto” saaneiden viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden kasvatusalue sijaitsee Livornon maakunnassa. Se kattaa laatuviinin viljelymaan Suvereton kunnan koko hallinnollisella alueella.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Tuotantoalue koostuu Suvereton kunnan alueesta, jonka geologisia ominaispiirteitä ovat keski- ja myöhäistrias-kaudella muodostunut huokoinen kalkkikivi ja kerrostunut musta kalkkikivi. Laaksoa ympäröivillä kukkuloilla on Toscanan, Itävallan Alppien ja Ligurian alueen kivilajeja, kun taas alangoilla esiintymät ovat enimmäkseen uuskotoperäisiä.

Maatalousmaan ominaisuudet koko alueella ovat erittäin suotuisia viininviljelylle. Koostumuksessa on hiuemaan, hiekkaisen hiuemaan ja savisen hiuemaan jakeita. Maan reaktio on pääasiassa vähäemäksinen, toisinaan pH-arvoltaan neutraali ja vähäisemmässä määrin emäksinen.

Orgaanisen aineksen pitoisuudet, kuten kokonaistyppipitoisuus, ovat yleensä keskimääräistä pienempiä. Toisaalta maaperässä on runsaasti fosforia ja paikoitellen erittäin paljon kaliumia ja kalsiumia.

Maatalouspedologisesta näkökulmasta katsottuna suurelle osalle alueesta on ominaista kevyt (hiekka ja hiesu) ja raskas (hiue ja savi) lietemaa, joka on syvää ja tuoretta.

Ilmasto-olojen ansiosta alueen ympäristö sopii erityisen hyvin laatuviinin viljelyyn. Lämpötilat eivät ole koskaan erityisen ankaria (keskimäärin 14 °C), ja erityisen haitallisia sääoloja, kuten keväthallaa ja pitkittynyttä kuivuutta, esiintyy vain hyvin harvoin.

Myös sademäärät jakautuvat hyvin. Sadetta saadaan enimmäkseen alkukeväällä ja syksyllä, ja vuotuinen sademäärä on enintään 650 mm.

Alueella on sopiva lämpötilan vaihteluväli, mikä luontaisesti parantaa viinien tuoksua ja aromeja. Maaperän ja ilmaston ominaisuudet soveltuvat erityisen hyvin laatuviinin viljelyyn, mikä vahvistaa alueen luontaista taipumusta tuottaa laatuviinejä, joilla on hyvin erottuvat ominaisuudet ja vahva identiteetti.

Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Suvereton viininviljelyn historia vertautuu Val di Cornian historiaan. Viininviljely alkoi Suveretossa etruskien aikana ja jatkui läpi keskiajan aina nykypäivään asti. 1300-luvulla Gherardescan maanomistajaperhe, joka omisti maata Cecinasta Follonicaan, vaikutti merkittävästi Suvereton viininviljelyn kehitykseen. Viininviljely ja viininvalmistus lisääntyivät ja levisivät entisestään 1600-luvulta lähtien, kun Georgofilin akatemia perustettiin ja suuret tilat jaettiin viljelijöiden kesken. Ensimmäinen maauudistus toteutettiin noin vuonna 1830, ja se johti uusien viljelyalueiden muodostumiseen sekä uusien viinitarhojen ja viininvalmistamoiden perustamiseen.

Varhaisimmat viininviljelyn tasoa käsittelevät asiakirjat ovat peräisin vuodelta 1886, jolloin viisi suveretolaista viininvalmistajaa osallistui Rooman maailmannäyttelyyn. Vuonna 1907 joukko tuottajia osallistui viininvalmistus-kilpailuun, jossa oli mukana Toscanan viinejä. Sotienjälkeisenä aikana Suvereton viininvalmistajat aloittivat vähitellen viinituotteidensa kehittämisen ja markkinoinnin. Tämä työ johti lopulta siihen, että ”Val di Cornia” tunnustettiin suojatuksi alkuperänimitykseksi vuonna 1989. Suvereton osa-alue sai tunnustuksen vuonna 2000.

Yhteyteen liittyvät ominaisuudet ja piirteet

Suojattu alkuperänimitys ”Suvereto” kattaa tuote-eritelmässä mainitut viinityypit, joilla on tunnistettavat, erottuvat ja ainutlaatuiset analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Nämä ominaisuudet on kuvattu tuote-eritelmän 6 kohdassa. Ne ovat selvästi havaittavissa viinien ulkonäössä, tuoksussa ja maussa, ja viinit ovat luonteeltaan ja identiteetiltään vahvasti sidoksissa maantieteelliseen ympäristöönsä. Viinien happopitoisuus on yleensä alhainen. Ne ovat väriltään syvän ja voimakkaan rubiininpunaisia ja taittuvat ikääntyessään granaatinpunaiseen. Viinien aromi on voimakas, elegantti ja avara, ja siinä on käytetyille rypälelajikkeille tunnusomaisia vivahteita. Niiden maku on lämmin ja kuiva sekä miellyttävän tanniininen, ja vanhennetuissa viineissä on mausteisuutta ja puumaisia vivahteita. Viinit ovat erittäin tasapainoisia, mikä korostaa rypälelajikkeiden ja ympäristön välistä täydellistä harmoniaa. Vanhentaminen tekee viineistä ajan mittaan vahvempia ja voimakkaampia, eivätkä niiden tuoksu, aromi ja maku heikkene.

Ympäristön ja laatuominaisuuksien välinen yhteys

Erityisesti viininviljelyyn soveltuvat ainutlaatuiset ja ihanteelliset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet luovat ympäristön, jossa tärkeimmät luonnonolot ovat suotuisia kasvien kaikille kasvu- ja tuotantotoiminnoille, mikä takaa rypäleiden täydellisen kypsymisen. Valittaessa sopivinta viljelyaluetta viinitarhalle etusijalle asetetaan alueet, jotka ovat valoisuudeltaan ja sijainniltaan hyviä, minkä ansiosta ne soveltuvat hienostuneiden, korkealaatuisten viinien tuotantoon. Suvereton alueen pitkälle menneisyyteen ulottuva viininvalmistushistoria ja viininviljelijöiden jatkuvat ponnistelut hyvän lopputuloksen eteen kertovat siitä, miten läheinen yhteys ja vuorovaikutus inhimillisten tekijöiden ja tämän nimityksen kattamien viinien laadun ja ainutlaatuisten ominaisuuksien välillä on ollut. Maaperän ja ilmaston ominaispiirteiden vuoksi alue on erityisen sopiva laatuviinin viljelyyn. Alue soveltuu täten luontaisesti sellaisten viinien tuottamiseen, joilla on hyvin erottuvat ominaisuudet ja vahva identiteetti.

Perinteisiä viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmiä on siirretty eteenpäin ja yhdistelty tällä alueella vuosisatojen ajan. Tieteen ja teknologian kehityksen ansiosta menetelmiä on parannettu ja hiottu nykyaikana niin, että lopputuloksena ovat nykyään alueella tuotetut arvostetut viinit.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Laajempi maantieteellinen yksikkö ”Toscana”

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Etikettiin on merkittävä laajempi maantieteellinen yksikkö ”Toscana”.

Nimityksen ”Suvereto” merkinnöissä on aina oltava seuraavat ilmaisut kokonaan ja seuraavassa järjestyksessä:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (tai lyhenne DOCG)

— Toscana.

Maininnan ”Toscana” kirjasintyypin, tyylin, välistyksen, sävyn ja värin voimakkuuden on oltava samat kuin merkinnässä ”Suvereto”. Lisäksi maininta ”Toscana” on merkittävä samalla tavalla suur- ja/tai pienaakkosin kuin nimessä ”Suvereto”, taustan on oltava yhtenäinen koko ensimmäisessä kohdassa luetellun merkintöjen sarjan osalta ja kirjaimet eivät saa olla suurempia kuin nimessä ”Suvereto” käytetty kirjainkoko.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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