C/2025/6754

23.12.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6754)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Suvereto»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Suvereto»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est attesté que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, du fait:

— qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ni des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique,

— qu'elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— qu'elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Ajout de deux nouveaux types de vins (catégorie «Vin»), avec indication du cépage

Description

Deux nouveaux types de vins monovariétaux ont été introduits, à savoir «Suvereto» Cabernet Franc et «Suvereto» Syrah.

La présente modification concerne les articles 1er, 2, 4 et 6 du cahier des charges.

Cette modification concerne aussi les rubriques «Description des vins», «Rendements maximaux» et «Variétés à raisins de cuve» du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification de l'assemblage de cépages pour le type de vin «Suvereto» *rosso* (catégorie «Vin»)

Description

Les cépages Sangiovese, Cabernet Franc et Syrah entrent désormais dans l'assemblage du type de vin «Suvereto» *rosso* (catégorie «Vin»), aux côtés des cépages Cabernet Sauvignon et Merlot déjà autorisés.

La présente modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

Cette modification concerne la rubrique «Variétés de raisins de cuve» du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification de l'assemblage des cépages monovariétaux existants

Description

L'assemblage cépages monovariétaux existants, à savoir «Suvereto» Sangiovese, «Suvereto» Merlot et «Suvereto» Cabernet Sauvignon, est modifié: la proportion de ces cépages respectifs passe de 85 à 100 %.

La présente modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification du rendement maximal des raisins en vin fini

Description

Pour les vins finis, le rendement maximal des raisins a été porté de 68 à 70 %.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Avancement de la date de la mise à la consommation des vins

Description

Avancement au 1er mai de la date de la mise à la consommation des vins auparavant prévue pour le 1er juin.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modifications concernant le vieillissement des vins portant la mention «Riserva»

Description

Les vins du type «Riserva» sont vieillis pendant au moins vingt-quatre mois, dont au moins douze mois en fûts de bois et six mois en bouteilles.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

Cette modification concerne la rubrique «Pratiques de vinification» du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Paramètres organoleptiques, chimiques et physiques définis pour les nouveaux types

Description

Une description des paramètres organoleptiques et chimiques/physiques des nouveaux types - «Suvereto» Cabernet Franc et «Suvereto» Syrah - est ajoutée.

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

Cette modification concerne la rubrique «Description des vins» du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Obligation de mentionner sur l'étiquette l'unité géographique la plus grande

Description

Il est rendu obligatoire de faire figurer sur l'étiquette l'unité géographique la plus grande, en l'occurrence «Toscana» [Toscane].

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

Cette modification concerne la rubrique «Autres exigences applicables» du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Mise à jour des indications relatives à l'organisme de contrôle

Description

À la suite des modifications apportées au règlement (UE) n° 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges, ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres doivent publier les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et mettre à jour ces informations.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié pour remplacer cette information par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modifications formelles du cahier des charges n'ayant pas d'incidence sur le contenu du texte

Description

Des modifications formelles, sans incidence sur le contenu du texte, ont été apportées aux articles du cahier des charges.

Des références législatives erronées ont été supprimées et des corrections ont été apportées à certains termes techniques qui ne sont plus en usage [remplacement de l'«Albo dei vigneti» (registre des vignobles) par le «Schedario viticolo» (casier viticole)].

La présente modification concerne tous les articles du cahier des charges.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Suvereto»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Dénomination(s)**

Suvereto

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux de la position nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

«Suvereto» et «Suvereto» Riserva — Catégorie «vin» (1)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge rubis, parfois intense, brillante, tendant au grenat.

Nez

Arôme vineux, délicat.

Bouche

Sèche, veloutée, harmonieuse, pleine et éventuellement boisée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,50.
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol (13,00 % vol pour le type «Riserva»).

Extrait non réducteur minimal: 25,00 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Suvereto» Sangiovese et «Suvereto» Sangiovese Riserva — Catégorie «vin» (1)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge rubis intense ou grenat, brillante, tendant au grenat.

Nez

Délicat, fin, caractéristique.

Bouche

Sèche, veloutée, harmonieuse, pleine et éventuellement boisée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5.
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol (13,00 % vol pour le type «Riserva»).

Extrait non réducteur minimal: 25,00 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Suvereto» Merlot et «Suvereto» Merlot Riserva — Catégorie «vin» (1)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge rubis intense ou grenat.

Nez

Délicat et caractéristique.

Bouche

Sèche, harmonieuse, pleine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5.
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol (13,00 % vol pour le type «Riserva»).

extrait sans sucre: 25,00 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Suvereto» Cabernet Sauvignon et «Suvereto» Cabernet Sauvignon Riserva — Catégorie «vin» (1)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge rubis intense ou grenat.

Nez

Délicat, caractéristique et élégant.

Bouche

Sèche, harmonieuse, pleine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5.
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol (13,00 % vol pour le type «Riserva»).

extrait sans sucre: 25,00 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Suvereto» Cabernet Franc et «Suvereto» Cabernet Franc Riserva — Catégorie «vin» (1)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge rubis intense ou grenat.

Nez

Délicat, caractéristique et élégant.

Bouche

Sèche, harmonieuse, pleine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5.
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol (13,00 % vol pour le type «Riserva»).

extrait sans sucre: 25,00 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

«Suvereto» Syrah et «Suvereto» Syrah Riserva — Catégorie «vin» (1)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Rouge rubis intense ou grenat.

Nez

Délicat, caractéristique et élégant.

Bouche

Sèche, harmonieuse, pleine.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	4,5.
Unité d'acidité totale minimale	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol (13,00 % vol pour le type «Riserva»).

Extrait sans sucre: 25,00 g/l.

☑ Toute caractéristique ne figurant pas dans cette section respecte les limites fixées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratiques vitivinicoles

Mention «Riserva»

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins bénéficiant de l'AOP «Suvereto» peuvent porter la mention «Riserva» s'ils subissent une période de vieillissement d'au moins vingt-quatre mois, dont au moins douze mois dans des fûts de bois et six mois en bouteille. La période de vieillissement débute le 1er novembre de l'année de production des raisins.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

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

Rendement maximal:

Rendement maximal:	9 000.
Unité de rendement maximal	Kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

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

Rendement maximal:

Rendement maximal:	63
Unité de rendement maximal:	Hectolitres par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Suvereto» Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah - Mention «Riserva»

Rendement maximal:

Rendement maximal:	8 000
Unité de rendement maximal:	Kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Suvereto AOC Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Rendement maximal:

Rendement maximal:	56
Unité de rendement maximal:	Hectolitres par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle ou desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Cabernet franc N. - Cabernet

— Cabernet sauvignon N. - Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. - Sangioveto

— Syrah N.

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

L'aire de production des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Suvereto» est située dans la province de Livourne et comprend des terres propices à une production de qualité réparties sur l'ensemble du territoire administratif de la commune de Suvereto.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Lien avec l'environnement

Facteurs naturels pertinents

La zone de production comprend le territoire de la commune de Suvereto, qui se distingue, au niveau géologique, par la présence de calcaires caverneux et de calcaires noirs stratifiés du trias moyen à supérieur. Dans sa partie collinaire qui borde la vallée, on trouve des lithologies appartenant aux domaines toscan, austro-alpin et ligure, tandis que dans les plaines, les sédiments sont essentiellement néo-autochtones.

Les caractéristiques du sol agricole de la zone dans son ensemble sont particulièrement favorables à la culture de la vigne. Les sols sont semi-légers à tendance argileuse et sableuse, et leur texture révèle des fractions moyennes (en termes granulométriques). La réaction du sol est essentiellement subalcaline, avec un pH neutre et, dans une moindre mesure, alcalin.

La présence de matière organique est généralement inférieure à la moyenne, tout comme la teneur totale en azote. En revanche, les niveaux de phosphore disponible sont élevés, et ceux de potassium disponible parfois même très élevés.

En ce qui concerne l'aspect agropédologique, une grande partie de la zone est constituée de sols alluviaux sablo-limoneux et limono-sablonneux légers, profonds et frais, et de sols alluviaux limoneux et argileux lourds, profonds et frais.

Les conditions climatiques de la zone créent un habitat particulièrement propice à la viticulture de qualité. Les températures ne sont jamais particulièrement défavorables – température moyenne de 14 °C – et rares sont les événements météorologiques particulièrement dommageables, tels que les gelées printanières et les sécheresses de longue durée.

Les précipitations sont également bien réparties, principalement concentrées au début du printemps et à l'automne, avec des précipitations annuelles par an n'excédant pas 650 mm.

La zone présente une bonne amplitude thermique, qui favorise l'exaltation naturelle des fragrances et des arômes du vin. En raison de ses caractéristiques pédologiques et climatiques spécifiques, le territoire est, de fait, particulièrement adapté à une viniculture de qualité, ce qui confirme l'aptitude naturelle de cette zone à produire des vins de qualité présentant une forte typicité et une identité marquée.

Facteurs naturels pertinents

À Suvereto, l'histoire de la viticulture peut être assimilée à celle du Val di Cornia, en ce sens qu'elle a débuté elle aussi à la période étrusque et s'est poursuivie du haut au bas moyen-âge et jusqu'à nos jours. Au XIV^{e} siècle, la famille Della Gherardesca - de riches propriétaires terriens installés entre Cecina et Follonica - donne un élan supplémentaire à la diffusion de l'activité vitivinicole à Suvereto. À partir du XVII^{e} siècle, avec la création de l'Accademia dei Georgofili et le partage des grands domaines, on assiste à un accroissement notable et à une extension des activités viticoles et œnologiques. Les premiers travaux de bonification [*bonifica*] ont lieu vers 1830, qui permettent de gagner de nouvelles surfaces agricoles et de créer de nouveaux vignobles et celliers.

C'est en 1886 que l'on évoque pour la première fois une certaine valeur œno-culturelle, avec la participation de cinq producteurs de Suvereto à l'Exposition mondiale de Rome. En 1907, plusieurs producteurs participent à un concours œnologique autour des vins de Toscane. Au lendemain de la guerre, les producteurs de Suvereto entament un processus de mise en valeur et de promotion de la production vitivinicole, qui aboutira, à l'issue d'un long travail de qualification des vins, à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Val di Cornia» en 1989 et à celle de la sous-zone «Suvereto» en 2000.

Caractéristiques et qualités attribuables au lien

L'appellation d'origine contrôlée et garantie «Suvereto» s'applique aux types prévus par le cahier des charges, lesquels présentent des caractéristiques analytiques et organoleptiques clairement reconnaissables et distinctives. Ces caractéristiques sont décrites à l'article 6 du cahier des charges. Elles sont l'expression de la typicité et de l'identité clairement définies des vins, qui sont liées au milieu géographique et que traduit l'ensemble de leurs éléments visuels, olfactifs et gustatifs. En moyenne, les vins présentent une faible acidité; leur robe, rouge rubis, intense et profonde, évolue vers le grenat à mesure que le vin vieillit. Le nez est intense, élégant, large, avec des notes distinctives des cépages dont sont issus les vins. La bouche est chaude et sèche, tannique comme il se doit, avec des notes d'épices et des notes boisées dans le cas des produits vieillis. Les vins sont très équilibrés, attestant d'une parfaite interaction entre les cépages et le territoire. Les vins qu'il est prévu de faire vieillir s'enrichissent, avec le temps, de parfums, d'arômes et de saveurs plus intenses, plus consistants et plus persistants.

Interaction entre l'environnement et les éléments de qualité

La zone de production se trouve dans un environnement pédoclimatique optimal et spécifique, tout à fait propice à la viticulture, qui contribue à créer les conditions pour que les éléments naturels les plus importants favorisent pleinement toutes les fonctions végétatives et de reproduction de la plante et garantissent une maturation optimale des raisins. Dans le choix des terrains d'implantation des vignobles, la priorité est donnée aux zones offrant la meilleure exposition et une déclivité propice à une viticulture de qualité. L'histoire vitivinicole séculaire de la zone de Suvereto et le travail constant et fructueux de l'homme témoignent du lien étroit et de l'interaction entre les facteurs humains, la qualité et les caractéristiques distinctives des vins de cette appellation. En raison de ses caractéristiques pédologiques et climatiques spécifiques, le territoire est particulièrement adapté à la production de vins de qualité, ce qui confirme l'aptitude naturelle de ces territoires à produire des vins présentant une forte typicité et une identité marquée.

Au fil des siècles, l'homme a transmis et consolidé sur ce territoire les techniques traditionnelles de la culture de la vigne et de la production de vin. Ces méthodes ont été perfectionnées et affinées à l'époque moderne et contemporaine grâce aux avancées scientifiques et technologiques, pour aboutir aux vins renommés qui sont élaborés aujourd'hui.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Terme géographique plus large «Toscana»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Il est rendu obligatoire de faire figurer sur l'étiquette l'unité géographique la plus grande, à savoir «Toscana» (Toscane).

L'étiquetage de l'appellation «Suvereto» doit toujours comporter les mentions suivantes, dans leur intégralité et dans l'ordre indiqué ci-après:

— «Suvereto»

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ou le sigle DOCG)

— Toscana.

La police de caractères, le style, l'espacement, la couleur et l'intensité colorimétrique du terme «Toscana» doivent être identiques à ceux utilisés pour l'appellation «Suvereto». En outre, le terme «Toscana» doit figurer en caractères majuscules et/ou minuscules uniformes par rapport à ceux utilisés pour l'appellation «Suvereto» et sur un fond homogène pour l'ensemble des indications énumérées au premier paragraphe. Quant à la hauteur des caractères, elle ne doit pas excéder celle utilisée pour l'appellation «Suvereto».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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