C/2025/6754

23.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6754)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Suvereto”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Suvereto”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđuje se da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe.

Ova izmjena je obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer:

— ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla,

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta i

— ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Dodavanje dviju novih vrsta vina (kategorija vina) i odgovarajućih sorti grožđa

Opis

Dodaju se dvije nove jednosortne vrste vina: „Suvereto” Cabernet Franc i „Suvereto” Syrah.

Izmjena se odnosi na članke 1., 2., 4. i 6. specifikacije proizvoda.

Odnosi se i na odjeljke „Opis vina”, „Najveći prinosi” i „Sorte vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Promjena sastava sorti za vrstu vina „Suvereto” rosso (kategorija vina)

Opis

Sastav sorti koji je dopušten za vrstu vina „Suvereto” rosso (kategorija vina) odsad uključuje sorte vinove loze Sangiovese, Cabernet Franc i Syrah, uz postojeće sorte Cabernet Sauvignon i Merlot.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

Odnosi se i na odjeljak „Sorte vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Promjena sastava sorti za postojeće jednosortne sorte grožđa

Opis

Mijenja se sastav postojećih jednosortnih sorti grožđa („Suvereto” Sangiovese, „Suvereto” Merlot i „Suvereto” Cabernet Sauvignon) tako da se postotak predmetne sorte grožđa povećava s 85 % na 100 %.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

Ne odnosi se na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Promjena najvećeg randmana

Opis

Najveći randman povećan je sa 68 % na 70 %.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

Ne odnosi se na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Raniji datum puštanja vina u potrošnju

Opis

Datum puštanja vina u potrošnju pomaknut je s 1. lipnja na 1. svibnja.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

Ne odnosi se na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Promjena u dozrijevanju vina s izrazom „Riserva”

Opis

Vina vrste „Riserva” moraju dozrijevati najmanje 24 mjeseca, od čega najmanje 12 mjeseci u drvenim bačvama i šest u boci.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

Odnosi se i na odjeljak „Postupci proizvodnje vina” u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis organoleptičkih i fizikalno-kemijskih parametara novih vrsta vina

Opis

Opisuju se organoleptički i fizikalno-kemijski parametri novih vrsta vina „Suvereto” Cabernet Franc i „Suvereto” Syrah.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda.

Odnosi se i na odjeljak „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Obveza isticanja šire zemljopisne jedinice na etiketi

Opis

Šira zemljopisna jedinica „Toscana” mora biti istaknuta na etiketi.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda.

Odnosi se i na odjeljak „Dodatni primjenjivi zahtjevi” u jedinstvenom dokumentu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje podataka o kontrolnom tijelu

Opis

Nakon izmjena Uredbe (EU) br. 1308/2013 stupanjem na snagu Uredbe (EU) 2024/1143 u specifikaciji proizvoda više nije obvezno navesti naziv i adresu tijela koja provjeravaju sukladnost s odredbama specifikacije proizvoda ni njihove posebne zadaće.

Osim toga, u skladu s člankom 40. stavkom 1. Uredbe (EU) 2024/1143 države članice moraju objaviti nazive i adrese nadležnih tijela, delegiranih tijela i fizičkih osoba iz članka 39. stavka 3. te uredbe za svaki proizvod s oznakom zemljopisnog podrijetla i te informacije redovito ažurirati.

Stoga je članak s upućivanjima na kontrolno tijelo izmijenjen, a informacije koje je sadržavao zamijenjene su upućivanjem na objavu na službenim internetskim stranicama nadležnog tijela države članice.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda.

Ne odnosi se na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Uredničke izmjene specifikacije proizvoda koje ne utječu na sadržaj teksta

Opis

U članke specifikacije proizvoda unesene su uredničke izmjene koje ne utječu na sadržaj teksta.

Sastoje se od brisanja netočnih zakonodavnih upućivanja i ispravaka tehničkih pojmova koji više nisu u upotrebi (npr. pojam „registar vinograda” zamijenjen je pojmom „vinogradarski registar”).

Izmjena se odnosi na sve članke specifikacije proizvoda.

Ne odnosi se na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Suvereto”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025.

1. **Naziv**

„Suvereto”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

„Suvereto” i „Suvereto’ Riserva” – kategorija vina (1.)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena, katkad intenzivna, svijetla, naginje granatnocrvenoj boji.

Aroma:

Miris: vinozan, blag.

Okus

Okus: suh, baršunast, skladan, pun, s mogućim drvenastim notama.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,50
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % (13,00 % za vina Riserva).

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Suvereto" Sangiovese i „Suvereto" Sangiovese Riserva – kategorija vina (1.)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena ili granatnocrvena, svijetla, naginje granatnocrvenoj boji.

Aroma

Miris: blag, fin, prepoznatljiv.

Okus

Okus: suh, baršunast, skladan, pun, s mogućim drvenastim notama.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % (13,00 % za vina Riserva).

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Suvereto” Merlot i „Suvereto” Merlot Riserva – kategorija vina (1.)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena ili granatnocrvena.

Aroma

Miris: blag i prepoznatljiv.

Okus

Okus: suh, skladan, pun.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % (13,00 % za vina Riserva).

Količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Suvereto” Cabernet Sauvignon i „Suvereto” Cabernet Sauvignon Riserva – kategorija vina (1.)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena ili granatnocrvena.

Aroma

Miris: blag i prepoznatljiv, elegantan.

Okus

Okus: suh i skladan, pun.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % (13,00 % za vina Riserva).

Količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Suvereto" Cabernet Franc i „Suvereto" Cabernet Franc Riserva – kategorija vina (1.)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena ili granatnocrvena.

Aroma

Miris: blag i prepoznatljiv, elegantan.

Okus

Okus: suh, skladan, pun.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % (13,00 % za vina Riserva).

Količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Suvereto” Syrah i „Suvereto” Syrah Riserva – kategorija vina (1.)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: intenzivna rubin-crvena ili granatnocrvena.

Aroma

Miris: blag i prepoznatljiv, elegantan.

Okus

Okus: suh, skladan, pun.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva:

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % (13,00 % za vina Riserva).

Količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l.

☑ Sva analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u primjenjivom zakonodavstvu EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Izraz „Riserva”

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Vina sa ZOI-jem „Suvereto” mogu nositi oznaku „Riserva” ako dozrijevaju najmanje 24 mjeseca, od čega najmanje 12 (dvanaest) mjeseci u drvenim bačvama i šest mjeseci u boci. Razdoblje dozrijevanja započinje 1. studenoga godine berbe grožđa.

7.2. *Najveći prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

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

Najveći prinos:

Najveći prinos:	9 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

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

Najveći prinos:

Najveći prinos:	63
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

„Suvereto” Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah – vrsta Riserva

Najveći prinos:

Najveći prinos:	8 000
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

ZOI „Suvereto” Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Najveći prinos:

Najveći prinos:	56
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

8. **Sorte vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— Cabernet franc N. – Cabernet

— Cabernet sauvignon N. – Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – Sangioveto

— Syrah N.

9. **Sažeta definicija definiranog zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje grožđa namijenjenog proizvodnji vina s kontroliranom i zajamčenom oznakom izvornosti „Suvereto” nalazi se u pokrajini Livorno. Obuhvaća kvalitetnu vinogradarsku zemlju na cijelom upravnom području općine Suvereto.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Povezanost sa zemljopisnim područjem

Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Područje proizvodnje obuhvaća područje općine Suvereto, u čijem su geološkom sastavu porozni vapnenac i stratificirani crni vapnenac iz srednjeg do kasnog trijasa. Litologija u brdovitom dijelu koji graniči s dolinom pripada područjima Toskane, austrijskih Alpa i Ligurije, dok u nizinama prevladavaju novije autohtone naslage.

Svojstva poljoprivrednog tla na cijelom tom području vrlo su povoljna za uzgoj vinove loze. U teksturi tla javljaju se granulometrijske frakcije ilovače, pjeskovite ilovače i glinaste ilovače. Prema reakciji tlo je uglavnom slabo lužnato, katkad neutralne pH vrijednosti, a u manjoj mjeri lužnato.

Udio organskih tvari, kao i ukupni udio dušika, općenito je ispod prosjeka. S druge strane, razine dostupnog fosfora su znatne, a razine dostupnog kalija i kalcija ponekad vrlo visoke.

Iz agropedološke perspektive za veliki dio tog područja tipična su laka (pjeskovito-praškasta i praškasto-pjeskovita) i teška aluvijalna tla (ilovasta i glinasta) i sva su duboka i svježa.

Okoliš na tom području zbog klimatskih je uvjeta posebno prikladan za kvalitetno vinogradarstvo. Temperature nikad nisu posebno nepogodne (prosjek je 14 °C), a posebno štetni vremenski uvjeti kao što su proljetni mraz i dugotrajne suše vrlo su rijetki.

Padaline su također dobro raspoređene. Uglavnom su koncentrirane u rano proljeće i jesen, a najveća godišnja količina padalina iznosi 650 mm.

Mirisi i arome vina prirodno se pojačavaju zahvaljujući dobrom rasponu temperatura na tom području. Pedoklimatska obilježja posebno su prikladna za kvalitetno vinogradarstvo, što potvrđuje prirodnu predispoziciju tog područja za proizvodnju kvalitetnih vina vrlo prepoznatljivih svojstava i snažnog identiteta.

Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Povijest vinogradarstva u Suveretu može se usporediti s onom na području Val di Cornia. Kao i u toj regiji, započela je u etruščanskom razdoblju i nastavila se kroz rani i kasni srednji vijek do danas. Obitelj feudalnih zemljoposjednika Gherardesca, s posjedima od Cecine do Follonice, imala je najvažniju ulogu u širenju vinogradarstva u Suveretu u 14. stoljeću. Vinogradarstvo i vinarstvo još su se više proširili od 17. stoljeća, nakon osnutka Akademije Georgofili i podjele velikih gospodarstava. Prvom zemljišnom reformom, provedenom oko 1830., uspostavljene su nove poljoprivredne površine te novi vinogradi i vinarije.

Najraniji zapis o određenom standardu vinogradarstva potječe iz 1886., kad je pet vinara iz Suvereta sudjelovalo na Svjetskoj izložbi u Rimu. Godine 1907. neki su proizvođači sudjelovali u natjecanju vina iz Toskane. U poslijeratnom razdoblju vinari iz Suvereta započeli su s postupnim razvojem i promidžbom svojih vinskih proizvoda. Taj je rad s vremenom doveo do toga da je „Val di Cornia” 1989. priznata kao zaštićena oznaka izvornosti, a nakon toga je 2000. priznato potpodručje Suvereto.

Značajke i svojstva koja se mogu pripisati povezanosti

Zaštićenom oznakom izvornosti „Suvereto” obuhvaćene su vrste vina utvrđene u specifikaciji proizvoda, s prepoznatljivim, istaknutim i jedinstvenim analitičkim i organoleptičkim svojstvima. Ta su svojstva opisana u članku 6. specifikacije proizvoda. Jasno su izražena u svim aspektima izgleda, aroma i okusa vina, uz karakter i identitet koji su snažno povezani sa zemljopisnim okruženjem. Kiselost tih vina obično je niska. Tamne su i intenzivne rubin-crvene boje, a dozrijevanjem poprimaju granatnocrvenu boju. Aroma je intenzivna, elegantna i širokog spektra, s prepoznatljivim notama sorti grožđa od kojih su vina proizvedena. Okus je topao i suh, ugodno taninski, s pikantnim notama i naznakama drva u odležanim vinima. Vina su vrlo uravnotežena, čime se ističe savršena usklađenost sorti grožđa i okoliša. Vina namijenjena dozrijevanju s vremenom razvijaju jače, intenzivnije i postojanije mirise, arome i okuse.

Međudjelovanje okoliša i značajki kvalitete

Jedinstveno i optimalno tlo i klima na tom području, koji su posebno prikladni za vinogradarstvo, pridonose uvjetima u kojima najvažniji prirodni elementi pogoduju svim funkcijama rasta i proizvodnje biljaka, zbog čega grožđe savršeno dozrijeva. Pri odabiru zemljišta na kojem će se smjestiti vinograd prednost se daje područjima koja su zbog optimalne izloženostiu i položaja prikladna za proizvodnju finih i visokokvalitetnih vina. Duga povijest proizvodnje vina na području Suvereto i pozitivni učinak stalnog truda njegovih vinogradara tijekom vremena dokazuju blisku povezanost i međudjelovanje ljudskih čimbenika i kvalitete i jedinstvenih svojstava vina obuhvaćenih tom oznakom. To je područje posebno pogodno za kvalitetno vinogradarstvo zbog pedoklimatskih uvjeta. To potvrđuje da ono ima prirodne predispozicije za proizvodnju vina s vrlo prepoznatljivim svojstvima i snažnim identitetom.

Stanovnici tog područja stoljećima prenose i poboljšavaju tradicionalne vinogradarske i vinarske tehnike. U modernim vremenima one su poboljšane i usavršene zahvaljujući znanstvenom i tehnološkom napretku koji je omogućio da se danas proizvode ta glasovita vina.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Širi geografski izraz „Toscana”

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Šira zemljopisna jedinica „Toscana” mora biti istaknuta na etiketi.

Na etiketi vina zaštićenog oznakom „Suvereto” uvijek mora biti naveden sljedeći tekst u cijelosti i sljedećim redoslijedom:

— Suvereto,

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ili pokrata DOCG) i

— Toscana.

Izraz „Toscana” mora biti ispisan slovima iste veličine, stila, razmaka, nijanse i kolorimetrijskog intenziteta kao slova kojima je ispisana riječ „Suvereto”. Osim toga, izraz „Toscana” mora biti ispisan ujednačenim velikim i/ili malim slovima, u skladu sa slovima kojima je ispisana riječ „Suvereto”, pozadina mora biti ujednačena za sve oznake navedene u prvom odlomku, a slova ne smiju biti veća od slova kojima je ispisana riječ „Suvereto”.

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije

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