C/2025/6754

2025.12.23.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6754)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Suvereto”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-A1266-AM03 – 2025.9.29.

1. **A termék elnevezése**

„Suvereto”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítést nyer, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek.

Ez a módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősül, mivel:

— nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával,

— nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával,

— nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

Két új borfajta (kategória: bor) hozzáadása a megfelelő szőlőfajtákkal együtt

Leírás

A termékleírás két új fajtabor-típussal egészült ki, nevezetesen a „Suvereto” Cabernet Franc és a „Suvereto” Syrah típussal.

A módosítás a termékleírás 1., 2., 4. és 6. cikkét érinti.

Érinti továbbá az egységes dokumentum „A borok leírása”, „Maximális hozamok” és „Borszőlőfajták” című szakaszait.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Változás a „Suvereto” rosso bortípushoz (kategória: bor) használt szőlőfajta-kombinációban

Leírás

A „Suvereto” rosso bortípus (kategória: bor) esetében engedélyezett szőlőfajta-kombinációba mostantól a meglévő Cabernet Sauvignon és Merlot szőlőfajta mellett a Sangiovese, a Cabernet Franc és a Syrah szőlőfajta is beletartozik.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

Emellett az egységes dokumentum „Borszőlőfajták” című szakaszát is érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Változás a meglévő fajtaborokhoz használt szőlőfajták kombinációiban

Leírás

Módosították a meglévő fajtaborokhoz használt szőlőfajták, azaz a „Suvereto” Sangiovese, a „Suvereto” Merlot és a „Suvereto” Cabernet Sauvignon kombinációit: 85 %-ról 100 %-ra növelték az adott szőlőfajta százalékos arányát.

Ez a módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

Az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A kész bor maximális szőlőhozamának változása

Leírás

A kész bor maximális szőlőhozamát 68 %-ról 70 %-ra emelték.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

Az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A borok szabad forgalomba bocsátási időpontjának az előrehozatala

Leírás

A borok szabad forgalomba bocsátásának időpontját előrehozták június 1-jéről május 1-jére.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

Az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Változás az érleléssel kapcsolatban a „Riserva” megjelöléssel ellátott borok esetében

Leírás

A „Riserva” típusú borokat legalább 24 hónapig kell érlelni, ebből legalább 12 hónapig fahordóban, 6 hónapig pedig palackban.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

Emellett az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című szakaszát is érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az új bortípusok érzékszervi és fizikai-kémiai paramétereinek leírása

Leírás

Leírás készült az új bortípusok, a „Suvereto” Cabernet Franc és a „Suvereto” Syrah érzékszervi és fizikai-kémiai paramétereiről.

Ez a módosítás a termékleírás 6. cikkét érinti.

Emellett az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát is érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A nagyobb földrajzi egység címkén való feltüntetésének kötelezettsége

Leírás

A címkén fel kell tüntetni a „Toszkána” nevű nagyobb földrajzi egységet.

Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

Emellett az egységes dokumentum „További alkalmazandó követelmények” című szakaszát is érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az ellenőrző szervezet adatainak frissítése

Leírás

Az 1308/2013/EU rendeletnek az (EU) 2024/1143 rendelet hatálybalépésével történt módosításait követően a termékleírásban feltüntetendő kötelező információk már nem tartalmazzák a termékleírás rendelkezéseinek való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek nevét és címét, sem azok konkrét feladatait.

Emellett az (EU) 2024/1143 rendelet 40. cikkének (1) bekezdése értelmében a tagállamoknak minden egyes földrajzi árujelzővel ellátott termék esetében közzé kell tenniük a szóban forgó rendelet 39. cikkének (3) bekezdésében említett illetékes hatóságok, átruházott feladatot ellátó szervezetek, valamint természetes személyek nevét és címét, illetve ezeket az információkat naprakészen kell tartaniuk.

Ezért módosult az ellenőrző szervezetre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikk, és az abban szereplő információk helyébe a tagállam illetékes hatóságának hivatalos honlapján való közzétételre történő hivatkozás lépett.

Ez a módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti.

Az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás olyan szövegezésbeli módosításai, amelyek nem érintik a szöveg tartalmát

Leírás

A termékleírásban olyan szövegezésbeli módosításokat hajtottak végre, amelyek nem érintik a szöveg tartalmát.

Ezek közé a helytelen jogszabályi hivatkozások törlése és a már nem használt szakkifejezések helyesbítése tartozik (pl. a „szőlőültetvények nyilvántartása” helyébe a „szőlőkataszter” lépett).

Ez a módosítás a termékleírás valamennyi cikkét érinti.

Az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Suvereto”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-A1266-AM03 – 2025.9.29.

1. **Elnevezés(ek)**

„Suvereto”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

„Suvereto” és „Suvereto” Riserva – Kategória: Bor (1.)

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: rubinvörös, időnként intenzív, élénk, gránátvörösbe hajló.

Aroma

Illat: boros, könnyed.

Íz

Íz: száraz, bársonyos, harmonikus, testes, esetlegesen fára emlékeztető jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	4,50
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 % (a Riserva esetében 13,00 %).

Minimális cukormentes kivonat: 25,00 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Suvereto” Sangiovese és „Suvereto” Sangiovese Riserva – Kategória: Bor (1.)

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: intenzív rubinvörös vagy gránátvörös, élénk színű, gránátvörösbe hajló.

Aroma

Illat: finom, lágy, jellegzetes.

Íz

Íz: száraz, bársonyos, harmonikus, testes, esetlegesen fára emlékeztető jegyekkel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 % (a Riserva esetében 13,00 %).

Minimális cukormentes kivonat: 25,00 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Suvereto” Merlot és „Suvereto” Merlot Riserva – Kategória: Bor (1.)

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: intenzív rubinvörös vagy gránátvörös.

Aroma

Illat: finom és jellegzetes.

Íz

Íz: száraz, harmonikus, testes.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 % (a Riserva esetében 13,00 %).

Cukormentes kivonat: 25,00 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Suvereto” Cabernet Sauvignon és „Suvereto” Cabernet Sauvignon Riserva – Kategória: Bor (1.)

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: intenzív rubinvörös vagy gránátvörös.

Aroma

Illat: finom és jellegzetes, elegáns.

Íz

Íz: száraz és harmonikus, testes.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 % (a Riserva esetében 13,00 %).

Cukormentes kivonat: 25,00 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Suvereto” Cabernet Franc és „Suvereto” Cabernet Franc Riserva – Kategória: Bor (1.)

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: intenzív rubinvörös vagy gránátvörös.

Aroma

Illat: finom és jellegzetes, elegáns.

Íz

Íz: száraz, harmonikus, testes.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 % (a Riserva esetében 13,00 %).

Cukormentes kivonat: 25,00 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Suvereto” Syrah és „Suvereto” Syrah Riserva – Kategória: Bor (1.)

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés

Szín: intenzív rubinvörös vagy gránátvörös.

Aroma

Illat: finom és jellegzetes, elegáns.

Íz

Íz: száraz, harmonikus, testes.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők:

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom egysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 % (a Riserva esetében 13,00 %).

Cukormentes kivonat: 25,00 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

A „Riserva” kifejezés

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A „Suvereto” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén akkor tüntethető fel a „Riserva” kifejezés, ha legalább 24 hónapig érlelik őket: legalább 12 hónapon át fahordóban, 6 hónapon át pedig palackban. Az érlelési időszak a szőlőszüret évének november 1-jétől kezdődik.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor / kategória / fajta / típus

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

Maximális hozam:

Maximális hozam:	9 000
Maximális hozamegység:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

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

Maximális hozam:

Maximális hozam:	63
Maximális hozamegység:	hektoliter hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

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

Maximális hozam:

Maximális hozam:	8 000
Maximális hozamegység:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor / kategória / fajta / típus

A „Suvereto” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maximális hozam:

Maximális hozam:	56
Maximális hozamegység:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— Cabernet franc N. – Cabernet

— Cabernet sauvignon N. – Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – Sangioveto

— Syrah N.

9. **A meghatározott földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Suvereto” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására szánt szőlő termőterülete Livorno megyében található. A Suvereto település közigazgatási területén található minőségi szőlőtermő területeket foglalja magában.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Kapcsolat a földrajzi területtel

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Az előállítási terület Suvereto település területét foglalja magában, amelynek geológiai összetételére többek között üreges mészkő és rétegzett fekete mészkő jellemző, amelyek a középsőtől a késő triász időszakig nyúlnak vissza. A völggyel határos dombos részen a toszkán, az ausztroalpi és a liguriai területek kőzettani elemei találhatók meg, míg az alacsonyabban fekvő területeken főként újonnan őshonossá vált lerakódások.

A mezőgazdasági talaj jellemzői az egész területen rendkívül kedvezőek a szőlőtermesztés szempontjából. A textúra elemzése vályog, homokos vályog és agyagos vályog szemcsefrakciókat mutat. A talaj főként gyengén lúgos kémhatást mutat, ám semleges és kismértékben lúgos kémhatásra utaló pH-értékek is előfordulnak.

A szervesanyag-tartalom, például a teljes nitrogéntartalom, általánosságban az átlag alatt van. Ezzel szemben a felvehető foszfor jó, a felvehető kálium és kalcium pedig olykor nagyon magas szintet mutat.

Agropedológiai szempontból a terület nagy részét könnyű (homokos iszap és iszapos homok) és nehéz (vályog és agyag) alluviális talajok jellemzik, amelyek mind mélyek és frissek.

A térségben uralkodó éghajlati viszonyok a minőségi szőlőtermesztéshez különösen alkalmas élőhelyet hoztak létre. A hőmérsékleti viszonyok soha nem barátságtalanok (a hőmérséklet átlagosan 14 °C), az olyan különösen káros időjárási jelenségek pedig, mint a tavaszi fagyok vagy a tartós aszályok, csak nagyon ritkán fordulnak elő.

A csapadék eloszlása is kedvező. A legtöbb csapadék többnyire kora tavasszal és ősszel esik, az éves csapadékmennyiség pedig nem haladja meg a 650 mm-t.

A terület hőmérséklet-ingadozása kedvező, természetes módon felerősíti a borok illatát és aromáit. A talaj- és éghajlati jellemzők különösen alkalmasak a minőségi szőlőtermesztéshez, ami megerősíti a terület természetes hajlamát arra, hogy nagyon sajátos tulajdonságokkal és erős identitással rendelkező minőségi borokat lehessen előállítani rajta.

A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

A Suvereto területén zajló szőlőtermesztés története Val di Cornia történetéhez hasonlítható. Ahogy a régióban is, a kezdete itt is az etruszk időkre nyúlik vissza, majd a korai és a késő középkoron át egészen napjainkig folytatódott. A Gherardesca feudális földbirtokos-család, amelynek birtokai egészen Cecinától Follonicáig terjedtek, fontos szerepet játszott a 14. században a Suvereto területén zajló szőlőtermesztés továbbterjedésében. Az Accademia dei Georgofili (Közgazdasági és Mezőgazdasági Tudományos Akadémia) megalapításával és a nagy birtokok felosztásával a szőlőtermesztés és a borkészítés a 17. századtól kezdve még nagyobb mértékben nőtt és bővült. 1830 körül sor került az első földreformra, amely új mezőgazdasági földterületek, valamint új szőlőültetvények és pincészetek létrejöttéhez vezetett.

A legkorábbi olyan feljegyzések, amelyekben egy konkrét szőlőtermesztési szabványt dokumentáltak, 1886-ból származnak, amikor öt suveretói bortermelő részt vett a római világkiállításon. 1907-ben néhány termelő részt vett egy borkészítő versenyen, ahol toszkán borokat mutattak be. A háború utáni időszakban a suveretói borászok belefogtak borászati termékeik fokozatos fejlesztésébe és népszerűsítésébe. Idővel ez a munka ahhoz vezetett, hogy a „Val di Cornia” elnevezést 1989-ben oltalom alatt álló eredetmegjelölésként ismerték el, amelyet 2000-ben a Suvereto alterület követett.

A kapcsolatnak tulajdonítható jellegzetességek és tulajdonságok

A „Suvereto” ellenőrzött eredetmegjelölés a termékleírásban meghatározott azon típusokra vonatkozik, amelyek analitikai és érzékszervi szempontból felismerhető és megkülönböztethető jellemzőkkel rendelkeznek. Ezek ismertetése a termékleírás 6. cikkében található. Egyértelműen kifejezésre jutnak a borok megjelenésének, aromáinak és ízeinek valamennyi aspektusában, a földrajzi környezethez szorosan kapcsolódó azonossággal és identitással. A borok általában alacsony savtartalommal rendelkeznek. Színük mély, intenzív rubinvörös, amely idővel gránátvörösbe hajlik. Az aroma intenzív, elegáns és széles körű, a felhasznált szőlőfajtákra emlékeztető jegyekkel. Az íz meleg és száraz, kellemesen tanninos, amelyet az érlelt borok esetében fűszeres és fára emlékeztető jegyek egészítenek ki. A borok nagyon kiegyensúlyozottak, ami rávilágít a szőlőfajták és a környezet közötti tökéletes összhangra. Az érlelésre szánt borokban idővel erősebb, intenzívebb és tartósabb illatok, aromák és ízek alakulnak ki.

A környezet és a minőségi jellemzők kölcsönhatása

A terület egyedi és optimális talaj- és éghajlati viszonyai, amelyek különösen alkalmasak a szőlőtermesztéshez, olyan feltételeket teremtenek, amelyekben a legfontosabb természeti elemek kifejthetik jótékony hatásukat a növények valamennyi növekedési és termelési funkciójára, ezáltal biztosítva, hogy a szőlő tökéletesen megérhessen. A szőlőültetvény helyszínéül szolgáló terület kiválasztásakor előnyben részesülnek az optimális kitettségű és elhelyezkedésű területek, hisz ezek teszik a területet alkalmassá a finom, jó minőségű borok előállítására. A Suvereto térségben zajló borkészítés régre visszanyúló története, valamint a helyi szőlőtermesztők tartós erőfeszítéseinek pozitív hatása együttesen bizonyítja az emberi tényezők, valamint az ezen eredetmegjelöléssel ellátott borok minősége és egyedi jellemzői közötti kapcsolat és kölcsönhatás szorosságát. A terület a talaj- és éghajlati jellemzői miatt különösen alkalmas a minőségi szőlőtermesztésre. Ez megerősíti, hogy a terület természetes módon alkalmas nagyon különleges tulajdonságokkal és erős identitással rendelkező borok előállítására.

Az évszázadok során az emberek folyamatosan továbbadták és megerősítették a hagyományos szőlőtermesztési és borkészítési technikákat a területen. A tudományos és technológiai fejlődésnek köszönhetően a modern korban még tovább fejlődtek és finomodtak a technikák, ami a ma ismert borok létrejöttéhez vezetett.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény / eltérés címe

A „Toszkána” nevű nagyobb földrajzi egység

Jogi keret

Európai Uniós jogszabályok

A további követelmény / eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény / eltérés leírása

A címkén fel kell tüntetni a „Toszkána” nevű nagyobb földrajzi egységet.

A „Suvereto” eredetmegjelölés címkéjén mindig a következő szöveget kell szerepeltetni teljes egészében és a következő sorrendben:

— Suvereto,

— ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés (vagy a DOCG rövidítés),

— Toszkána.

A „Toszkána” kifejezést a „Suvereto” felirathoz használtakkal azonos típusú, stílusú, távolságú, tónusú és színintenzitású betűkkel kell feltüntetni. Ezenkívül a „Toszkána” kifejezést a „Suvereto” felirathoz használt betűkhöz képest egységes nagybetűkkel és/vagy kisbetűkkel és az első bekezdésben felsorolt jelölések teljes sorozatának egységes hátterében kell feltüntetni, mégpedig legfeljebb a „Suvereto” felirathoz használt betűknek megfelelő méretű betűkkel.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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