Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6754

2025 12 23

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6754)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Suvereto“

ES nuorodos numeris: PDO-IT-A1266-AM03 – 2025 9 29

1. **Produkto pavadinimas**

„Suvereto“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu ir miškininkystės ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Patvirtinama, kad šio standartinio pakeitimo patvirtinimas ir pranešimas apie jį atitinka standartinio pakeitimo patvirtinimo sąlygas pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 ir pagal jį priimtas nuostatas.

Pranešama, kad pakeitimas atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, pateiktą Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje, nes:

— juo nekeičiamas pavadinimas arba pavadinimo naudojimas, arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorijos;

— dėl jo nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove;

— dėl jo neatsiranda jokių naujų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Įtraukiamos dvi naujos vyno rūšys (kategorija „Vynas“), įskaitant atitinkamas vynuogių veisles

Aprašymas

Įtraukiamos dvi naujos vienaveislių vynų rūšys, t. y. „Suvereto“ *Cabernet Franc* ir „Suvereto“ *Syrah*.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 2, 4 ir 6 straipsniais.

Dėl jo taip pat iš dalies keičiami bendrojo dokumento skirsniai „Vyno (-ų) aprašymas“, „Didžiausias derlius ir išeiga“ ir „Vyninių vynuogių veislės“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Keičiamas rožinio vyno rūšies „Suvereto“ *Rosso* (kategorija „Vynas“) veislių derinys

Aprašymas

Nuo šiol į vyno rūšies „Suvereto“ *Rosso* (kategorija „Vynas“) veislių derinį, be buvusių veislių „Cabernet Sauvignon“ ir „Merlot“, įtraukiamos veislės „Sangiovese“, „Cabernet Franc“ ir „Syrah“.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

Dėl jo taip pat iš dalies keičiamas bendrojo dokumento skirsnis „Vyninių vynuogių veislės“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Keičiamas dabartinių vienaveislių vynų vynuogių veislių derinys

Aprašymas

Iš dalies keičiamas dabartinių vienaveislių vynų, t. y. „Suvereto“ *Sangiovese*, „Suvereto“ *Merlot* ir „Suvereto“ *Cabernet Sauvignon*, vynuogių veislių mišinys, padidinant atitinkamos vynuogių veislės procentinę dalį nuo 85 proc. iki 100 proc.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

Dėl jo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Keičiamas didžiausia vynuogių išeiga gatavame vyne

Aprašymas

Didžiausia vynuogių išeiga gatavame vyne padidinama nuo 68 proc. iki 70 proc.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

Dėl jo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Paankstinama vynų išleidimo vartoti data

Aprašymas

Vynų išleidimo vartoti data paankstinama nuo birželio 1 d. iki gegužės 1 d.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

Dėl jo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Keičiama vynų su terminu „Riserva“ brandinimo tvarka

Aprašymas

Vynai „Suvereto“ *Riserva* brandinami ne trumpiau kaip 24 mėnesius, iš kurių bent 12 mėnesių – medinėse statinėse ir 6 mėnesius buteliuose.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

Dėl jo taip pat iš dalies keičiamas bendrojo dokumento skirsnis „Vyno gamybos metodai“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Aprašomos naujų vyno rūšių juslinės, fizinės ir cheminės savybės

Aprašymas

Pateikiamas naujų vyno rūšių „Suvereto“ *Cabernet Franc* ir „Suvereto“ *Syrah* juslinių, fizinių ir cheminių savybių aprašymas.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu.

Dėl jo taip pat iš dalies keičiamas bendrojo dokumento skirsnis „Vyno (-ų) aprašymas“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Pareiga etiketėje nurodyti platesnio geografinio vieneto pavadinimą

Aprašymas

Etiketėje turi būti nurodytas platesnio geografinio vieneto pavadinimas „Toscana“.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu.

Dėl jo taip pat iš dalies keičiamas bendrojo dokumento skirsnis „Kiti taikytini reikalavimai“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Atnaujinama informaciją apie kontrolės įstaigą

Aprašymas

Įsigaliojus Reglamentui (ES) 2024/1143, kuriuo iš dalies pakeistas Reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, į privalomą produkto specifikacijos turinį nebeįtraukiami nei institucijų arba įstaigų, tikrinančių atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimai ir adresai, nei jų įgaliojimai.

Be to, pagal Reglamento (ES) 2024/1143 40 straipsnio 1 dalį, valstybės narės privalo viešai skelbti to reglamento 39 straipsnio 3 dalyje nurodytų kompetentingų institucijų, įgaliotųjų įstaigų ir fizinių asmenų pavadinimus (vardus ir pavardes) bei adresus, kiek tai susiję su kiekvienu geografine nuoroda žymimu produktu, ir tą informaciją nuolat atnaujina.

Todėl straipsnis su nuorodomis į kontrolės įstaigą buvo iš dalies pakeistas, o jame pateikta informacija pakeista nuoroda į paskelbimą oficialioje valstybės narės kompetentingos institucijos interneto svetainėje.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu.

Dėl jo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Formalūs produkto specifikacijos pakeitimai, nedarantys poveikio teksto turiniui

Aprašymas

Padaryta formalių, poveikio teksto turiniui nedarančių produkto specifikacijos straipsnių pakeitimų: išbrauktos neteisingos nuorodos į teisės aktus ir ištaisytos nebevartojamos techninės sąvokos (pvz., „vynuogynų registras“ pakeistas į „vynuogyno registras“).

Pakeitimas susijęs su visais produkto specifikacijos straipsniais.

Dėl jo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Suvereto“

ES nuorodos numeris: PDO-IT-A1266-AM03 – 2025 9 29

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Suvereto“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

„Suvereto“ ir „Suvereto“ *Riserva* – 1 kategorija „Vynas“

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva: rubino raudonumo, kartais ryški, sodri, pereinanti į granato atspalvį.

Aromatas

Kvapas: vyninis, subtilus.

Skonis

Skonis: sausas, aksominis, harmoningas, sodrus, gali būti juntami medienos pokvapiai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„minAlcoholStrength“
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,50
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	„maxAcidity“
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	„maxSO2“

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50 % („Suvereto“ *Riserva* – 13,00 %).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,00 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Suvereto“ *Sangiovese* ir „Suvereto“ *Sangiovese Riserva* – 1 kategorija „Vynas“

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva: ryški rubino raudonumo arba granato, sodri, pereinanti į granato atspalvį.

Aromatas

Kvapas: subtilus, švelnus, savitas.

Skonis

Skonis: sausas, aksominis, harmoningas, sodrus, gali būti juntami medienos pokvapiai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„minAlcoholStrength“
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	„maxAcidity“
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	„maxSO2“

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50 % („Suvereto“ *Riserva* – 13,00 %).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,00 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Suvereto“ *Merlot* ir „Suvereto“ *Merlot Riserva* – kategorija „Vynas“ (1)

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva: ryški rubino raudonumo arba granato.

Aromatas

Kvapas: subtilus ir savitas.

Skonis

Skonis: sausas, harmoningas, sodrus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„minAlcoholStrength“
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	„maxAcidity“
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	„maxSO2“

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50 % („Suvereto“ *Riserva* – 13,00 %).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,00 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Suvereto“ *Cabernet Sauvignon* ir „Suvereto“ *Cabernet Sauvignon Riserva* – 1 kategorija „Vynas“

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva: ryški rubino raudonumo arba granato.

Aromatas

Kvapas: subtilus ir savitas, elegantiškas.

Skonis

Skonis: sausas ir harmoningas, sodrus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„minAlcoholStrength“
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	„maxAcidity“
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	„maxSO2“

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50 % („Suvereto“ *Riserva* – 13,00 %).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,00 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Suvereto“ *Cabernet Franc* ir „Suvereto“ *Cabernet Franc Riserva* – 1 kategorija „Vynas“

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva: ryški rubino raudonumo arba granato.

Aromatas

Kvapas: subtilus ir savitas, elegantiškas.

Skonis

Skonis: sausas, harmoningas, sodrus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„minAlcoholStrength“
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	„maxAcidity“
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	„maxSO2“

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50 % („Suvereto“ *Riserva* – 13,00 %).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,00 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Suvereto“ *Syrah* ir „Suvereto“ *Syrah Riserva* – kategorija „Vynas“ (1)

Juslinės savybės

Išvaizda

Spalva: ryški rubino raudonumo arba granato.

Aromatas

Kvapas: subtilus ir savitas, elegantiškas.

Skonis

Skonis: sausas, harmoningas, sodrus.

Papildoma informacija apie juslines savybes

„html:technicalFile.applicationDescriptio“

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„maxAlcoholStrength“
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	„minAlcoholStrength“
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	„maxAcidity“
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	„maxSO2“

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50 % („Suvereto“ *Riserva* – 13,00 %).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,00 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodai

Terminas „Riserva“

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

SKVN „Suvereto“ žymimi vynai gali būti ženklinami terminu „Riserva“, jei jie brandinami ne trumpiau kaip 24 mėnesius, iš kurių bent 12 mėnesių (dvylika) mėnesių medinėse statinėse ir 6 mėnesius buteliuose. Brandinimo laikotarpis prasideda vynuogių derliaus nuėmimo metų lapkričio 1 d.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / vynuogių veislė / vyno rūšis

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

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	9 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / vynuogių veislė / vyno rūšis

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

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	63
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / vynuogių veislė / vyno rūšis

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

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	8 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / vynuogių veislė / vyno rūšis

SKVN „Suvereto“ *Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon*

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	56
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— „Cabernet franc N.“ – „Cabernet“

— „Cabernet sauvignon N.“ – „Cabernet“

— „Merlot N.“

— „Sangiovese N.“ – „Sangioveto“

— „Syrah N.“

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Registruota ir garantuota kilmės vietos nuoroda „Suvereto“ žymimiems vynams gaminti skirtos vynuogės auginamos Livorno provincijoje. Šios vietovės teritorija, kurioje gaminami aukščiausios klasės vynai, apima visą Suvereto komunos administracinę teritoriją.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produktų kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Ryšys su geografine vietove

Gamtiniai veiksniai

Gamybos vietovė apima Suvereto komunos teritoriją, kurios geologinė sandara pasižymi ertmėtomis klinčių ir sluoksniuotomis juodomis klinčių uolienomis, susidariusiomis laikotarpiu nuo viduriniojo iki vėlyvojo triaso. Kalvotai slėnio daliai būdingos Toskanos, Austroalpinio ir Ligūrijos regionų litologinės ypatybės, o žemumose vyrauja neoautochtoninės nuosėdinės uolienos.

Visoje vietovėje žemės ūkio paskirties dirvožemis pasižymi labai palankiomis savybėmis užsiimti vynuogininkyste. Dirvožemyje yra granuliometrinių priemolio, priesmėlio ir sunkaus priemolio frakcijų. Dirvožemio reakcija iš esmės yra pusiau šarminė, kartais neutralaus pH, rečiau – šarminė.

Organinių medžiagų kiekis ir bendras azoto kiekis paprastai yra mažesnis nei vidutinis. Kita vertus, fosforo kiekis yra geras, o kalio ir kalcio kiekis kartais būna labai didelis.

Žemės ūkio ir dirvožemio požiūriu didžiojoje vietovės dalyje vyrauja lengvi (smėlingos dulkės ir dulkiški smėlingi) ir sunkūs (priemolingi ir molingi) aliuviniai dirvožemiai; tai gili ir šviežia dirva.

Dėl šioje vietoje vyraujančių klimato sąlygų aplinka yra ypač tinkama kokybiškai auginti vynuoges. Temperatūra niekada nebūna labai atšiauri (vidutiniškai 14° C), o tokios pražūtingos oro sąlygos kaip pavasarinės šalnos ir ilgalaikės sausros pasitaiko labai retai.

Kritulių kiekis per metus taip pat gerai pasiskirstęs: daugiausia kritulių iškrenta pavasario pradžioje ir rudenį, o metinis kritulių kiekis neviršija 650 mm.

Šioje vietovėje temperatūros skirtumai yra palankūs, todėl vynai natūraliai įgauna stipresnį aromatą ir kvapą. Dirvožemio ir klimato savybės ypač palankios kokybiškoms vynuogėms išauginti, o tai patvirtina šio regiono polinkį gaminti rūšinius vynus, išsiskiriančius itin savitomis savybėmis ir turinčius ryškų tapatumą.

Žmogiškieji veiksniai

Suvereto komunos vynuogininkystės istoriją galima palyginti su Kornijos slėnio istorija. Kaip ir šiame regione, šios tradicijos ištakos siekia etruskų laikus ir tęsusis ankstyvaisiais ir vėlyvaisiais viduramžiais ji išliko iki šių dienų. XIV a. Gerardeskių šeima, feodalai žemvaldžiai, turėję nuosavybės nuo Čečinos iki Folonikos, prisidėjo prie vynuogininkystės plitimo Suverete. Nuo XVII a., kai buvo įkurta Džordžofilio akademija ir didžiuliai žemės plotai buvo padalyti, vynuogininkystė ir vyno gamyba augo ir plėtėsi dar sparčiau. Apie 1830 m. įvykdyta pirmoji žemės reforma, po kurios atsirado naujos žemės ūkio paskirties žemės, taip pat ėmė kurtis nauji vynuogynai ir vyno daryklos.

Seniausi įrašai, kuriuose užfiksuotas konkretus vynuogininkystės standartas, siekia 1886 m., kai penki Suvereto vyndariai dalyvavo Romoje vykusioje pasaulinėje parodoje. 1907 m. keletas gamintojų dalyvavo Toskanos vyno gamybos konkurse. Pokario laikotarpiu Suvereto vyndariai pamažu ėmė kurti ir reklamuoti savo vyno produktus. Ilgainiui šios pastangos davė vaisių – 1989 m. „Val di Cornia“ buvo pripažinta saugoma kilmės vietos nuoroda, o 2000 m. ir Suvereto parajonis.

Su ryšiu susijusios savybės ir ypatybės

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Suvereto“ žymimi produkto specifikacijoje nurodytų rūšių vynai, pasižymintys atpažįstamomis, savitomis ir išskirtinėmis analitinėmis ir juslinėmis savybėmis. Šios savybės aprašytos produkto specifikacijos 6 straipsnyje. Jos aiškiai atsispindi visais vyno išvaizdos, aromato ir skonio aspektais, o jo charakteris ir tapatumas yra glaudžiai susiję su geografine aplinka. Paprastai vynams nebūdingas didelis rūgštingumas. Jie yra sodrios ryškios rubino raudonumo spalvos, kuri vynui bręstant įgauna granato atspalvį. Aromatas intensyvus, elegantiškas ir įvairialypis, juntami saviti naudojamų vynuogių veislių pokvapiai. Skonis šiltas ir sausas, maloniai juntami taninai, o brandintiems vynams būdingi dar ir prieskonių bei medienos poskoniai. Vynai yra puikiai subalansuoti, todėl atsiskleidžia puiki vynuogių veislių ir aplinkos dermė. Brandinti atidėti vynai ilgainiui įgyja stipresnį, intensyvesnį ir ilgai išliekantį kvapą, aromatą ir skonį.

Aplinkos ir kokybinių savybių sąveika

Išskirtinis ir optimalus vietovės dirvožemis bei klimatas, ypač tinkami užsiimti vynuogininkyste, padeda sudaryti sąlygas, kuriose svarbiausi gamtiniai elementai užtikrina, kad augalai visapusiškai augtų ir tarptų, taip garantuojant tobulą vynuogių sunokimą. Renkantis vynuogyno vietą, pirmiausia atsižvelgiama į optimalaus saulėtumo ir padėties vietoves tam, kad būtų galima gaminti aukštos kokybės vynus. Nuo seno Suvereto vietovėje gyvuojanti vyno gamybos tradicija ir ilgalaikės vynuogių augintojų pastangos įrodo, koks stiprus ryšys ir tarpusavio sąveika sieja žmogiškuosius veiksnius ir šia nuoroda žymimų vynų kokybines, išskirtines savybes. Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų ši vietovė yra ypač tinkama aukštos kokybės vynuogėms auginti. Taigi akivaizdu, kad šis regionas iš prigimties yra tinkamas gaminti vynus, pasižyminčius itin savitomis savybėmis ir ryškiu tapatumu.

Šioje vietovėje žmonės per šimtmečius perdavė ir įtvirtino tradicinius vynuogininkystės ir vyno gamybos metodus, kurie dėl šiuolaikinės mokslinės ir technologinės pažangos buvo dar labiau pagerinti ir ištobulinti, todėl šiandien gaminami plačiai pripažįstami vynai.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Platesnio geografinio vieneto pavadinimas „Toscana“

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Kito reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Etiketėje turi būti nurodytas platesnio geografinio vieneto pavadinimas „Toscana“.

Nuoroda „Suvereto“ ženklinamo vyno etiketėje visada turi būti pateikiama visa toliau nurodyta informacija tokia tvarka:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (arba santrumpa DOCG)

— Toscana.

Terminas „Toscana“ turi būti užrašytas tokio paties šrifto, stiliaus, atspalvio ir kolorimetrinio intensyvumo raidėmis kaip ir žodis „Suvereto“, taip pat tarp raidžių turi būti palikti tokie pat tarpai. Be to, terminas „Toscana“ turi būti užrašytas vienodomis didžiosiomis ir (arba) mažosiomis raidėmis, lyginant su žodžiu „Suvereto“, ir vienodame fone (taikoma visai pirmoje pastraipoje išvardytų nuorodų sekai), o raidės neturi būti didesnės nei žodžio „Suvereto“ raidės.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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