C/2025/6754

23.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6754)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Suvereto”

ES atsauces numurs: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Suvereto”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīns

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Apstiprināts, ka šā standarta grozījuma apstiprināšana un paziņošana atbilst standarta grozījuma apstiprināšanas nosacījumiem saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143 un atbilstīgi tai pieņemtajiem noteikumiem.

Šis grozījums atbilst “standarta grozījuma” definīcijai, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo:

— tas neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta vai produktu kategorijā,

— tas nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu,

— tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Divu jaunu vīna veidu pievienošana (vīna kategorija), arī attiecīgās vīnogu šķirnes

Apraksts

Ir pievienoti divi jauni vienšķirnes vīna veidi, proti, "Suvereto" *Cabernet Franc* un "Suvereto" *Syrah*.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 2., 4. un 6. punktu.

Tas attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļām "Vīnu apraksts", "Maksimālais vīna iznākums" un "Vīna vīnogu šķirnes".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izmaiņas šķirņu maisījumā attiecībā uz "Suvereto" *rosso* vīna veidu (vīna kategorija)

Apraksts

Vīnogu šķirņu maisījumā, kas atļauts "Suvereto" *rosso* vīna veidam (vīna kategorija), papildus esošajām "Cabernet Sauvignon" un "Merlot" šķirnēm tagad ir iekļautas arī "Sangiovese", "Cabernet Franc" un "Syrah".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu.

Tas attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Vīna vīnogu šķirnes".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izmaiņas esošo vienšķirnes vīnogu šķirņu maisījumā

Apraksts

Esošo vienšķirnes vīnu, t. i., "Suvereto" *Sangiovese*, "Suvereto" *Merlot* un "Suvereto" *Cabernet Sauvignon*, atļautais šķirņu maisījums ir grozīts, attiecīgās vīnogu šķirnes īpatsvaru palielinot no 85 % līdz 100 %.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu.

Tas neattiecas uz vienoto dokumentu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Izmaiņas attiecībā uz maksimālo vīnogu ražas iznākumu gatavajā vīnā

Apraksts

Maksimālā vīnogu raža gatavajā vīnā ir palielināta no 68 % līdz 70 %.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

Tas neattiecas uz vienoto dokumentu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Datums, kad vīnu var nodot patēriņam, ir pārcelts uz agrāku laiku

Apraksts

Datums, kad vīnu var nodot patēriņam, ir pārcelts no 1. jūnija uz 1. maiju.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

Tas neattiecas uz vienoto dokumentu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Vīnu ar norādi *Riserva* izturēšanas izmaiņas

Apraksts

Riserva tipa vīniem jābūt izturētiem vismaz 24 mēnešus, no kuriem vismaz 12 mēnešus koka mucās un 6 mēnešus pudelēs.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

Tas attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Vīndarības metodes".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Jaunu vīna veidu organoleptisko un fizikālķīmisko parametru apraksts

Apraksts

Ir sniegts jauno "Suvereto" *Cabernet Franc* un "Suvereto" *Syrah* vīnu veidu organoleptisko un fizikālķīmisko parametru apraksts.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu.

Tas attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pienākums marķējumā norādīt lielāku ģeogrāfisko vienību

Apraksts

Marķējumā jānorāda lielāka ģeogrāfiskā vienība "Toscana".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu.

Tas attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Citas piemērojamās prasības".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Kontroles struktūras informācijas atjaunināšana

Apraksts

Pēc grozījumiem, kas izdarīti Regulā (ES) Nr. 1308/2013, stājoties spēkā Regulai (ES) 2024/1143, produkta specifikācijā iekļaujamā obligātā informācija vairs neietver to iestāžu vai struktūru nosaukumus un adreses, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijas noteikumiem, nedz arī to konkrētos uzdevumus.

Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 40. panta 1. punktu dalībvalstīm ir jāpublicē tās pašas regulas 39. panta 3. punktā minēto kompetento iestāžu, deleģēto struktūru nosaukumi un adreses un fizisko personu vārdi, uzvārdi un adreses katram ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētam produktam un šī informācija regulāri jāatjaunina.

Tāpēc pants ar atsaucēm uz kontroles struktūru ir grozīts, un tajā iekļautā informācija ir aizstāta ar norādi uz publikāciju dalībvalsts kompetentās iestādes oficiālajā tīmekļa vietnē.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu.

Tas neattiecas uz vienoto dokumentu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Redakcionāli produkta specifikācijas grozījumi, kas neietekmē teksta saturu

Apraksts

Produkta specifikācijas punktos ir izdarīti redakcionāli grozījumi, kas neietekmē teksta saturu.

Tie ietver nepareizu tiesību aktu atsauču svītrošanu un tehnisko terminu, kas vairs netiek lietoti, labojumus.

Šis grozījums attiecas uz visiem produkta specifikācijas punktiem.

Tas neattiecas uz vienoto dokumentu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Suvereto”

ES atsauces numurs: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

Suvereto

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus, vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna(-u) apraksts**

Vīnkopības produkts

“Suvereto” un “Suvereto” *Riserva* – vīna kategorija (1)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt intensīva, spilgta, ar tendenci pāriet granātsarkanā tonī.

Aromāts:

Smarža: vīnam raksturīga, maiga.

Garša

Garša: sausa, samtaina, harmoniska, pilnmiesīga ar iespējamām koksnes notīm.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,50
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 % (13,00 % *Riserva* gadījumā).

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,00 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Suvereto" *Sangiovese* un "Suvereto" *Sangiovese Riserva* – vīna kategorija (1)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: intensīva rubīnsarkana vai granātsarkana, spilgta, ar tendenci pāriet granātsarkanā tonī.

Aromāts

Smarža: maiga, izsmalcināta, vīnam raksturīga.

Garša

Garša: sausa, samtaina, harmoniska, pilnmiesīga ar iespējamām koksnes notīm.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 % (13,00 % *Riserva* gadījumā).

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,00 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Suvereto" *Merlot* un "Suvereto" *Merlot Riserva* – vīna kategorija (1)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: intensīva rubīnsarkana vai granātsarkana.

Aromāts

Smarža: izsmalcināta un raksturīga.

Garša

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 % (13,00 % *Riserva* gadījumā).

Bezcukuru ekstrakta saturs: 25,00 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Suvereto" *Cabernet Sauvignon* un "Suvereto" *Cabernet Sauvignon Riserva* – vīna kategorija (1)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: intensīva rubīnsarkana vai granātsarkana.

Aromāts

Smarža: izsmalcināta un raksturīga, eleganta.

Garša

Garša: sausa un harmoniska, pilnmiesīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 % (13,00 % *Riserva* gadījumā).

Bezcukuru ekstrakta saturs: 25,00 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Suvereto" *Cabernet Franc* un "Suvereto" *Cabernet Franc Riserva* – vīna kategorija (1)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: intensīva rubīnsarkana vai granātsarkana.

Aromāts

Smarža: izsmalcināta un raksturīga, eleganta.

Garša

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 % (13,00 % *Riserva* gadījumā).

Bezcukuru ekstrakta saturs: 25,00 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Suvereto" *Syrah* un "Suvereto" *Syrah Riserva* – vīna kategorija (1)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: intensīva rubīnsarkana vai granātsarkana.

Aromāts

Smarža: izsmalcināta un raksturīga, eleganta.

Garša

Garša: sausa, harmoniska, pilnmiesīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums:	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	gramos uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 % (13,00 % *Riserva* gadījumā).

Bezcukuru ekstrakta saturs: 25,00 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašās vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ierobežojumi to ražošanā*

Vīndarības metode

Norāde *Riserva*

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Ar ACVN "Suvereto" apzīmētos vīnus var marķēt ar norādi *Riserva*, ja to izturēšanas periods nav mazāks par 24 mēnešiem, ieskaitot vismaz 12 (divpadsmit) mēnešus koka mucās un sešus mēnešus pudelēs. Izturēšanas periods sākas tā gada 1. novembrī, kurā novāktas vīnogas.

7.2. *Maksimālā raža*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Suvereto" *Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah*

Maksimālā raža:

Maksimālā raža:	9 000
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Suvereto" *Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah*

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	63
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Suvereto" *Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah – Riserva* veids

Maksimālā raža:

Maksimālā raža:	8 000
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

ACVN "Suvereto" *Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon*

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	56
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "Cabernet franc N." – "Cabernet"

— "Cabernet sauvignon N." – "Cabernet"

— "Merlot N."

— "Sangiovese N." – "Sangioveto"

— "Syrah N."

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar kontrolēto un garantēto cilmes vietas nosaukumu "Suvereto" apzīmēto vīnu ražošanai paredzēto vīnogu ražošanas apgabals atrodas Livorno provincē. Tas ietver kvalitatīvu vīnkopības zemi visā *Suvereto* pašvaldības administratīvajā teritorijā.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saikni veidojošie dabas faktori

Ražošanas apgabals ietver *Suvereto* pašvaldības teritoriju, kuras ģeoloģisko uzbūvi raksturo dobjš kaļķakmens un slāņains melnais kaļķakmens, kas datējami ar vidējo līdz vēlo triasu. Kalnainajā daļā, kas robežojas ar ieleju, sastopami litoloģiskie veidojumi, kas raksturīgi Toskānas, Austrijas Alpu un Ligūrijas struktūrvienībām, savukārt zemienēs nogulumi pārsvarā ir neoautohtoni.

Lauksaimniecības augsnes īpašības visā apgabalā ir ļoti labvēlīgas vīnogulāju audzēšanai. Tās granulometriskais sastāvs ir smilšmāla, smagas mālsmilts un viegla māla granulometriskās frakcijas. Augsnes reakcija galvenokārt ir vāji sārmaina, dažkārt ar neitrālu pH, mazākā mērā – sārmaina.

Organisko vielu saturs, tāpat kā kopējais slāpekļa saturs, parasti ir zemāks par vidējo. Savukārt pieejamā fosfora līmenis ir labs, un dažkārt ir sastopami arī ļoti augsti pieejamā kālija un kalcija līmeņi.

No agropedoloģiskā viedokļa lielai daļai apgabala ir raksturīgas vieglas aluviālās augsnes (smilšmāla–putekļmāla un putekļmāla–smilšmāla sastāva) un smagas aluviālās augsnes (mālsmilts un māls), un tās visas ir dziļas un mitrumietilpīgas.

Apgabala klimatiskie apstākļi nodrošina vidi, kas ir īpaši piemērota kvalitatīvai vīnkopībai. Temperatūra nekad nav īpaši nelabvēlīga (vidēji 14 °C), un kaitīgi laikapstākļi, piemēram, pavasara salnas vai ilgstoši sausuma periodi, ir ļoti reti.

Arī nokrišņi ir labi sadalīti. Tie galvenokārt koncentrēti agrā pavasarī un rudenī, un nokrišņu daudzums gadā nepārsniedz 650 mm.

Apgabalam raksturīgs labs diennakts temperatūras svārstību diapazons, kas dabiski pastiprina vīnu smaržas un aromātus. Augsnes un klimata īpašības ir īpaši piemērotas kvalitatīvai vīnkopībai, apliecinot apgabala dabisko piemērotību kvalitatīvu vīnu ar izteiktām, raksturīgām īpašībām un spēcīgu identitāti ražošanai.

Saikni noteicošie cilvēkfaktori

Suvereto vīnkopības vēsturi var salīdzināt ar *Val di Cornia* vīnkopības vēsturi. Tāpat kā *Val di Cornia* reģionā, tā aizsākās etrusku periodā un turpinājās agrīnajos un vēlīnajos viduslaikos līdz pat mūsdienām. 14. gadsimtā *Gherardesca* ģimene – feodāļu izcelsmes zemes īpašnieki, kuru īpašumi sniedzās no *Cecina* līdz *Follonica* – būtiski veicināja vīnkopības izplatīšanos *Suvereto*. No 17. gadsimta vīnkopība un vīndarība attīstījās vēl straujāk līdz ar *Georgofili* akadēmijas dibināšanu un lielo īpašumu sadalīšanu. Pirmā zemes reforma notika aptuveni 1830. gadā, un tās rezultātā tika izveidotas jaunas lauksaimniecības zemes platības, kā arī jauni vīna dārzi un vīna darītavas.

Agrākie dokumentētie ieraksti par noteiktu vīnkopības standartu datēti ar 1886. gadu, kad pieci *Suvereto* vīndari piedalījās Pasaules izstādē Romā. 1907. gadā daži ražotāji piedalījās vīndarības konkursā ar Toskānas vīniem. Pēckara periodā *Suvereto* vīndari uzsāka pakāpenisku vīna produktu izstrādes un popularizēšanas procesu. Laika gaitā šis darbs noveda pie "Val di Cornia" atzīšanas par aizsargātu cilmes vietas nosaukumu 1989. gadā, kam 2000. gadā sekoja *Suvereto* apakšapgabala atzīšana.

Ar saikni saistītās raksturīgās īpašības

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Suvereto" attiecas uz produkta specifikācijā norādītajiem vīnu veidiem, kuriem piemīt atpazīstamas, savdabīgas un unikālas analītiskās un organoleptiskās īpašības. Minētās īpašības ir aprakstītas produkta specifikācijas 6. punktā. Tās ir skaidri izteiktas visos vīnu izskata, aromātu un garšas aspektos, un tām piemīt personība un identitāte, kas ir cieši saistīta ar ģeogrāfisko vidi. Vīniem parasti ir zems skābums. Tie ir tumši, intensīvi rubīnsarkanā krāsā, un, vīnu izturot, tonis pakāpeniski pāriet granātsarkanā. Aromāts ir intensīvs, elegants un daudzslāņains, ar izmantotajām vīnogu šķirnēm raksturīgām niansēm. Garša ir silta un sausa, ar patīkamiem tanīniem, pikantām notīm un koksnes niansēm izturētajos vīnos. Vīni ir ļoti labi līdzsvaroti, kas izceļ vīnogu šķirņu un vides ideālo saskaņu. Vīni, kas paredzēti izturēšanai, laika gaitā attīsta izteiktākas, intensīvākas un noturīgākas smaržas, aromātus un garšas.

Vides un kvalitātes īpašību mijiedarbība

Apgabala unikālā un optimālā augsne un klimats, kas ir īpaši piemēroti vīnkopībai, rada apstākļus, kuros būtiskākie dabiskie faktori labvēlīgi ietekmē visas augu augšanas un ražīguma funkcijas, nodrošinot vīnogu pilnvērtīgu nogatavošanos. Izvēloties vietu vīndārzu ierīkošanai, priekšroka tiek dota apgabaliem ar optimālu vērsumu pret debespusēm un novietojumu, kas padara tos piemērotus augstvērtīgu, smalku vīnu ražošanai. *Suvereto* apgabala senā vīndarības vēsture apvienojumā ar vīnkopju ilgstošā un mērķtiecīgā darba pozitīvo ietekmi apliecina ciešo saikni un mijiedarbību starp cilvēkfaktoriem un ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu kvalitāti un unikālajām īpašībām. Apgabala augsnes un klimata īpatnības padara to īpaši piemērotu kvalitatīvai vīnkopībai. Tas apstiprina tā dabisko piemērotību vīnu ar izteiktām, ļoti atšķirīgām īpašībām un spēcīgu identitāti ražošanai.

Gadsimtu gaitā šajā apgabalā tradicionālās vīnkopības un vīndarības metodes ir tikušas nodotas no paaudzes paaudzē un nostiprinātas. Pateicoties zinātnes un tehnoloģiju attīstībai, mūsdienās tās ir vēl vairāk uzlabotas un pilnveidotas, kā rezultātā tiek radīti mūsdienās atzītie vīni.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Lielāka ģeogrāfiskā vienība "Toscana"

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Marķējumā jānorāda lielāka ģeogrāfiskā vienība "Toscana".

Ar nosaukumu "Suvereto" apzīmētā vīna marķējumā vienmēr norāda pilnu nosaukuma tekstu šādā secībā:

— "Suvereto",

— *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (vai saīsinājums *DOCG*),

— "Toscana".

Apzīmējumam "Toscana" izmanto tādas pašas rakstzīmes, stilu, atstarpes, krāsu un kolorimetrisko intensitāti kā vārdiem "Suvereto". Turklāt apzīmējumu "Toscana" attēlo ar vienādiem lielajiem un/vai mazajiem burtiem (salīdzinot ar vārdu "Suvereto") uz vienāda fona kopā visām pirmajā rindkopā secīgi uzskaitītajām norādēm, un izmantotie burti nav lielāki par rakstzīmju izmēru, kas izmantots vārdam "Suvereto".

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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