C/2025/6754

23.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6754)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Suvereto"

EU-referentienummer: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Naam van het product**

"Suvereto"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Italië — Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen.

De wijziging voldoet aan de definitie van "standaardwijziging" van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat:

— zij geen wijziging omvat in de naam of in het gebruik ervan, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

— zij het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken;

— zij geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Toevoeging van twee nieuwe wijntypen (categorie "Wijn") met vermelding van het druivenras

Beschrijving

Er zijn twee nieuwe monocepagewijnen toegevoegd: "Suvereto" cabernet franc en "Suvereto" syrah.

Deze wijziging betreft de artikelen 1, 2, 4 en 6 van het productdossier.

Deze wijziging heeft ook betrekking op de rubrieken "Beschrijving van de wijnen", "Maximumopbrengsten" en "Wijndruivenrassen" in het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de assemblage van rassen voor het wijntype "Suvereto" Rosso (categorie "Wijn")

Beschrijving

De rassen sangiovese, cabernet franc en syrah zijn voortaan opgenomen in de assemblage van de wijn "Suvereto" Rosso (categorie "Wijn"), naast de reeds toegestane druivenrassen cabernet sauvignon en merlot.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier.

Deze wijziging betreft het punt "Wijndruivenrassen" in het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de assemblage van de bestaande monocepagewijnen

Beschrijving

De assemblage van de bestaande monocepagewijnen, namelijk "Suvereto" Sangiovese, "Suvereto" Merlot en "Suvereto" Cabernet Sauvignon, is gewijzigd: het aandeel van deze rassen stijgt van 85 tot 100 %.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de maximale opbrengst van de tot wijn als eindproduct verwerkte druiven

Beschrijving

Voor de wijnen als eindproduct is de maximale opbrengst van de druiven verhoogd van 68 naar 70 %.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Vervroeging van de datum van het in de handel brengen van de wijnen

Beschrijving

De datum van het in de handel brengen van de wijnen is vervroegd van 1 juni naar 1 mei.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijzigingen betreffende de oudering van “Riserva”-wijnen

Beschrijving

“Riserva”-wijnen zijn ten minste vierentwintig maanden geouderd, waarvan ten minste twaalf maanden in houten vaten en zes maanden in flessen.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

Deze wijziging betreft het punt “Wijnbereidingsprocedés” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Organoleptische, chemische en fysische parameters voor de nieuwe typen

Beschrijving

Er is een beschrijving toegevoegd van de organoleptische en chemische/fysische parameters van de nieuwe typen - “Suvereto” Cabernet Franc en “Suvereto” Syrah.

Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier.

Deze wijziging betreft het punt “Beschrijving van de wijnen” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verplichting om op het etiket de grotere geografische eenheid te vermelden

Beschrijving

Op het etiket moet voortaan de grotere geografische eenheid “Toscana” (Toscane) worden vermeld.

Deze wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

Deze wijziging betreft het punt “Andere toepasselijke vereisten” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van de gegevens van de controle-instantie

Beschrijving

Als gevolg van de wijzigingen die met de inwerkingtreding van Verordening (EU) 2024/1143 in Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn aangebracht, bevat de verplichte inhoud van het productdossier niet langer de naam en het adres van de autoriteiten of instanties die verantwoordelijk zijn voor de verificatie van de naleving van de bepalingen van het productdossier, of hun bevoegdheden.

Daarnaast moeten de lidstaten overeenkomstig artikel 40, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143 voor elk met een geografische aanduiding aangewezen product de namen en adressen van de in artikel 39, lid 3, van die verordening bedoelde bevoegde autoriteiten, gedelegeerde instanties en natuurlijke personen bekendmaken en die informatie actueel houden.

Daarom is het artikel betreffende de controle-instantie gewijzigd om deze informatie te vervangen door een verwijzing naar de bekendmaking op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.

Deze wijziging betreft artikel 10 van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Formele wijzigingen van het productdossier die geen gevolgen hebben voor de inhoud van de tekst

Beschrijving

In de artikelen van het productdossier zijn formele wijzigingen aangebracht die geen gevolgen hebben voor de inhoud van de tekst.

Onjuiste verwijzingen naar wetgeving zijn geschrapt en er zijn correcties aangebracht in bepaalde technische termen die niet langer worden gebruikt (vervanging van “Albo dei vigneti” (wijnbouwregister) door de “Schedule viticolo” (wijnbouwkadaster).

Deze wijziging betreft alle artikelen van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Suvereto”

EU-referentienummer: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Naam van het product**

Suvereto

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 - Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnproduct

“Suvereto” en “Suvereto” Riserva – Categorie “wijn” (1)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Robijnrood, soms intens, fonkelend, neigend naar granaatrood.

Aroma

Vineus, delicaat.

Smaak

Droog, fluweelachtig, harmonieus, vol en soms houtachtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,50.
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol (13,00 % vol voor het type “Riserva”).

Minimaal niet-reducerend extract: 25,00 g/l.

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnproduct

“Suvereto” Sangiovese en “Suvereto” Sangiovese Riserva - Categorie “wijn” (1)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Intens robijn- of granaatrood, fonkelend, neigend naar granaatrood.

Aroma

Delicaat, fijn, karakteristiek.

Smaak

Droog, fluweelachtig, harmonieus, vol en soms houtachtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,5.
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol (13,00 % vol voor het type “riserva”).

Minimaal niet-reducerend extract: 25,00 g/l.

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnproduct

"Suvereto" Merlot en "Suvereto" Merlot Riserva - Categorie "wijn" (1)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Intens robijnrood of granaatrood.

Aroma

Delicaat en karakteristiek.

Smaak

Droog, harmonieus, vol.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,5.
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol (13,00 % vol voor het type "riserva").

Suikervrij extract: 25,00 g/l.

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnproduct

"Suvereto" Cabernet Sauvignon en "Suvereto" Cabernet Sauvignon Riserva - Categorie "wijn" (1)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Intens robijnrood of granaatrood.

Aroma

Delicaat, karakteristiek en elegant.

Smaak

Droog, harmonieus, vol.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,5.
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol (13,00 % vol voor het type “Riserva”).

Suikervrij extract: 25,00 g/l.

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnproduct

“Suvereto” Cabernet Franc en “Suvereto” Cabernet Franc Riserva – Categorie “wijn” (1)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Intens robijnrood of granaatrood.

Aroma

Delicaat, karakteristiek en elegant.

Smaak

Droog, harmonieus, vol.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,5.
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol (13,00 % vol voor het type “riserva”).

Suikervrij extract: 25,00 g/l.

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

Wijnproduct

"Suvereto" Syrah en "Suvereto" Syrah Riserva - Categorie "wijn" (1)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Intens robijnrood of granaatrood.

Aroma

Delicaat, karakteristiek en elegant.

Smaak

Droog, harmonieus, vol.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,5.
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol (13,00 % vol voor het type "riserva").

Suikervrij extract: 25,00 g/l.

☑ Alle kenmerken die niet in dit deel zijn opgenomen, moeten voldoen aan de grenswaarden die in de desbetreffende EU-wetgeving zijn vastgesteld.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedés

Aanduiding "Riserva"

Type oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Wijnen met de BOB "Suvereto" mogen de aanduiding "Riserva" dragen, als zij ten minste vierentwintig maanden ouderen, waarvan ten minste twaalf maanden in houten vaten en zes maanden op fles. De ouderingsperiode begint op 1 november van het jaar waarin de druiven zijn geoogst.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/type

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

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	9 000.
Maximale opbrengsteenheid	Kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

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

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	63
Maximale opbrengsteenheid:	Hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

“Suvereto” Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah - aanduiding “Riserva”

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	8 000
Maximale opbrengsteenheid:	Kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/type

Suvereto BOB “Riserva” Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	56
Maximale opbrengsteenheid:	Hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— Cabernet franc N. - Cabernet

— Cabernet sauvignon N. - Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. - Sangioveto

— Syrah N.

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van druiven bestemd voor de productie van wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Suvereto” ligt in de provincie Livorno en omvat gronden die geschikt zijn voor een kwalitatief hoogwaardige productie en die zijn verspreid over het administratieve grondgebied van de gemeente Suvereto.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Verband met de omgeving

Relevante natuurlijke factoren

Het productiegebied omvat het grondgebied van de gemeente Suvereto, dat zich in geologische zin onderscheidt door de aanwezigheid van caverneuze kalksteen en gestratificeerde zwarte kalksteen van het midden- tot boven-trias. In het heuvelachtige gebied dat aan de vallei grenst, bevinden zich gesteenten die behoren tot het Toscaanse, het Austro-Alpiene en het Ligurische gebied, terwijl de sedimenten in de laagvlakten overwegend neo-inheems zijn.

De kenmerken van de landbouwgrond in het gebied als geheel zijn bijzonder gunstig voor de wijnbouw. De bodems hebben zeeffracties van de orde van grote van leem, lichte klei of zandige leem. De bodemreactie is hoofdzakelijk subalkalisch en is soms pH neutraal en in mindere mate alkalisch.

De hoeveelheid organisch materiaal en het stikstofgehalte liggen doorgaans onder het gemiddelde. Het fosforgehalte is juist hoog en het kaliumgehalte zelfs zeer hoog.

Wat het agropedologische aspect betreft, bestaat een groot deel van het gebied uit lichte, diepe en luchtige alluviale zandleembodems, en uit zware, diepe en luchtige alluviale kleiige leembodems.

De klimaatomstandigheden in het gebied zorgen voor een habitat die bij uitstek geschikt is voor hoogwaardige wijnbouw. De temperaturen zijn nooit bijzonder ongunstig - een gemiddelde temperatuur van 14 °C - en schadelijke weersomstandigheden, zoals voorjaarsvorst en langdurige droogte, komen er slechts zeer zelden voor.

Ook de neerslag is goed verspreid en is voornamelijk geconcentreerd in de vroege lente en herfst, met niet meer dan 650 mm neerslag per jaar.

Het gebied heeft een goede temperatuurgang, wat bevorderlijk is voor de natuurlijke ontwikkeling van de geuren en aroma's van de wijn. Dankzij zijn specifieke bodem- en klimaatkenmerken is het gebied bijzonder geschikt voor kwaliteitswijnbouw, hetgeen bevestigt dat dit gebied van nature geschikt is voor de productie van kwaliteitswijnen met een sterk karakter en een onderscheidende identiteit.

Relevante natuurlijke factoren

De geschiedenis van de wijnbouw in Suvereto is vergelijkbaar met die van de Val di Cornia, in die zin dat ook hier de wijnbouw begon in de Etruskische periode en werd voortgezet van de vroege tot de late middeleeuwen en tot op de dag van vandaag. In de veertiende eeuw gaf de familie Della Gherardesca - rijke landeigenaren gevestigd tussen Cecina en Follonica - de verspreiding van de wijnproductie in Suvereto een extra impuls. Vanaf de zeventiende eeuw, toen de Accademia dei Georgofili werd opgericht en de grote domeinen werden verdeeld, kenden de wijnbouw- en wijnbereidingsactiviteiten een aanzienlijk groei. De eerste ontginningswerkzaamheden ("bonifica") rond 1830 maakten het mogelijk nieuwe landbouwgronden te verwerven en nieuwe wijngaarden en -kelders te beginnen.

De eerste getuigenissen van een zekere culturele waarde van de wijnbouw dateren uit 1886, met de deelname van vijf producenten uit Suvereto aan de wereldtentoonstelling van Rome. In 1907 namen verschillende producenten deel aan een wijnconcours voor Toscaanse wijnen. Kort na de oorlog begonnen de producenten uit Suvereto met een proces ter ontwikkeling en bevordering van de wijnproductie. Na een langdurig proces van kwalificatie van de wijnen, resulteerde dit in de erkenning van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Val di Cornia" in 1989 en de erkenning van het deelgebied "Suvereto" in 2000.

Kenmerken en kwaliteiten die aan het verband kunnen worden toegeschreven

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Suvereto" verwijst naar de in het productdossier vermelde typen met duidelijk herkenbare en onderscheidende analytische en organoleptische kenmerken. Deze kenmerken zijn beschreven in artikel 6 van het productdossier. Zij zijn een uitdrukking van het duidelijk omschreven karakter en de identiteit van de wijnen, die verband houden met de geografische omgeving en die tot uiting komen in al hun visuele, geur- en smaakelementen. Gemiddeld hebben de wijnen een lage zuurgraad; de kleur, robijnrood, intens en diep, ontwikkelt zich naar granaatrood naarmate de wijn oudert. De geur is intens, elegant, breed, met onderscheidende toetsen van de rassen waaruit de wijnen worden gemaakt. De smaak is warm en droog, met een goed tanninegehalte en toetsen van specerijen en hout in het geval van geouderde producten. De wijnen zijn zeer evenwichtig en geven blijk van een perfecte interactie tussen de druivenrassen en het gebied. De wijnen die bestemd zijn om te ouderen, worden na verloop van tijd rijker aan geuren, aroma's en smaken die intenser, consistenter en persistenter zijn.

Interactie tussen de omgeving en de kwaliteitselementen

Het productiegebied bevindt zich in een omgeving waarvan de optimale en specifieke bodem- en klimaatomstandigheden gunstig zijn voor de wijnbouw. Dit draagt bij tot omstandigheden waarin de belangrijkste natuurlijke elementen alle vegetatieve en reproductieve functies van de plant ten volle bevorderen en een optimale rijping van de druiven waarborgen. Bij de selectie van gronden voor de aanplant van wijngaarden wordt voorrang gegeven aan voor hoogwaardige wijnbouw bevorderlijke glooiende gebieden met de beste expositie. De eeuwenoude wijnbouwgeschiedenis van het gebied Suvereto en het voortdurende en vruchtbare werk van de mens vormen het bewijs van de nauwe band en de interactie tussen de menselijke factoren, de kwaliteit en de onderscheidende kenmerken van de wijnen van deze benaming. Vanwege zijn specifieke bodem- en klimatologische kenmerken is het gebied bijzonder geschikt voor de productie van kwaliteitswijnen, hetgeen bevestigt dat dit gebied van nature geschikt is voor de productie van kwaliteitswijnen met een sterk karakter en onderscheidende identiteit.

In de loop der eeuwen heeft de mens de traditionele wijnbouw- en wijnbereidingstechnieken in dit gebied overgedragen en bestendigd. Dankzij de wetenschappelijke en technologische vooruitgang zijn deze methoden in de moderne tijd geperfectioneerd en verfijnd, wat heeft geresulteerd in de huidige gerenommeerde wijnen.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Ruimere geografische term “Toscana”

Rechtskader

Wetgeving van de Europese Unie

Type vereiste/aanvullende afwijking

Aanvullende voorschriften voor de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Op het etiket moet voortaan de grotere geografische eenheid “Toscana” (Toscane) worden vermeld.

Op het etiket van de benaming “Suvereto” moeten altijd de volgende vermeldingen in hun geheel en in de aangegeven volgorde worden aangebracht:

— “Suvereto”

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (of afgekort als DOCG)

— Toscana.

Het lettertype, de stijl, de onderlinge afstand, de kleur en de kleurintensiteit van de term “Toscana” moeten identiek zijn aan die van de benaming “Suvereto”. Bovendien moet de term “Toscana” worden vermeld in hoofdletters en/of kleine letters van hetzelfde lettertype als wordt gebruikt voor de benaming “Suvereto”, op een homogene achtergrond voor alle in het eerste punt vermelde aanduidingen. De hoogte van de tekens mag niet meer bedragen dan die van de tekens die worden gebruikt voor de benaming “Suvereto”.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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