C/2025/6754

23.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6754)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Suvereto”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Suvereto”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdza się, że zatwierdzenie zmiany tymczasowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany tymczasowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

Nagłówek

Dodanie dwóch nowych rodzajów wina (w kategorii „Wino”), w tym odpowiednich odmian winorośli

Opis

Dodano dwa nowe rodzaje wina jednoszczepowego, tj. „Suvereto” Cabernet Franc i „Suvereto” Syrah.

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 2, 4 i 6 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktów „Opis win”, „Maksymalna wydajność” i „Odmiany winorośli” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Zmiana asamblażu odmian w odniesieniu do rodzaju wina różowego „Suvereto” (w kategorii „Wino”)

Opis

Asamblaż odmian dopuszczony do produkcji wina różowego „Suvereto” (w kategorii „Wino”) obejmuje obecnie odmiany winorośli Sangiovese, Cabernet Franc i Syrah, oprócz dotychczasowych odmian Cabernet Sauvignon i Merlot.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktu „Odmiany winorośli” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Zmiana bazy ampelograficznej istniejących odmian jednoszczepowych winorośli

Opis

Zmieniono bazę ampelograficzną istniejących odmian jednoszczepowych winorośli, tj. „Suvereto” Sangiovese, „Suvereto” Merlot i „Suvereto” Cabernet Sauvignon, zwiększając odsetek danej odmiany winorośli z 85 % do 100 %.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Zmiana maksymalnej wydajności winogron w gotowym winie

Opis

Maksymalną wydajność winogron w gotowym winie zwiększono z 68 % do 70 %.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Przyspieszono termin dopuszczenia win do konsumpcji

Opis

Termin dopuszczenia win do konsumpcji przesunięto z 1 czerwca na 1 maja.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Zmiana procesu dojrzewania win opatrzonych określeniem „Riserva”

Opis

Wina rodzaju „Riserva” muszą dojrzewać przez co najmniej 24 miesiące, w tym co najmniej 12 miesięcy w drewnianych beczkach i 6 miesięcy w butelkach.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktu „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Opis parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych nowych rodzajów wina

Opis

Przedstawiono opis parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych nowych rodzajów wina „Suvereto” Cabernet Franc i „Suvereto” Syrah.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktu „Opis win” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Obowiązek umieszczania na etykiecie nazwy większej jednostki geograficznej

Opis

Na etykiecie musi być wskazana nazwa większej jednostki geograficznej „Toscana”.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktu „Dalsze obowiązujące wymogi” jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Aktualizacja informacji dotyczących organu kontrolnego

Opis

W związku ze zmianami wprowadzonymi do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 wraz z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2024/1143 obowiązkowe informacje, które mają być zawarte w specyfikacji produktu, nie obejmują już nazwy i adresu organów lub jednostek weryfikujących zgodność z przepisami specyfikacji produktu ani ich szczególnych zadań.

Ponadto zgodnie z art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143 państwa członkowskie muszą podać do wiadomości publicznej nazwy i adresy właściwych organów, jednostek upoważnionych i osób fizycznych, o których mowa w art. 39 ust. 3 tego rozporządzenia, w odniesieniu do każdego produktu objętego oznaczeniem geograficznym i muszą na bieżąco aktualizować te informacje.

W związku z tym zmieniono punkt zawierający odniesienia do organu kontrolnego, a zawarte w nim informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu, które nie mają wpływu na treść tekstu

Opis

Wprowadzono zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu, które nie mają wpływu na treść tekstu.

Polegają one na skreśleniu nieprawidłowych odniesień do przepisów oraz na skorygowaniu terminów technicznych, które nie są już stosowane (na przykład w przypadku „rejestru winnic" włoskie wyrażenie „albo dei vigneti" zastąpiono wyrażeniem „schedario viticolo").

Zmiana ta dotyczy wszystkich punktów specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Suvereto"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Suvereto"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

„Suvereto" i „Suvereto" Riserva – kategoria 1. „Wino"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowoczerwona, niekiedy intensywna, lśniąca, nabierająca barwy owocu granatu.

Aromat:

Bukiet: winny, delikatny.

Smak

Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, pełny, niekiedy z nutami drzewnymi.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,50
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % (13,00 % w przypadku Riserva).

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Suvereto" Sangiovese i „Suvereto" Sangiovese Riserva – kategoria 1. „Wino"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona lub barwa owocu granatu, lśniąca, nabierająca barwy owocu granatu.

Aromat

Bukiet: delikatny, finezyjny, charakterystyczny.

Smak

Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, pełny, niekiedy z nutami drzewnymi.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % (13,00 % w przypadku Riserva).

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Suvereto" Merlot i „Suvereto" Merlot Riserva – kategoria 1. „Wino"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona lub barwa owocu granatu.

Aromat

Bukiet: delikatny i charakterystyczny.

Smak

Smak: wytrawny, harmonijny, pełny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % (13,00 % w przypadku Riserva).

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Suvereto" Cabernet Sauvignon i „Suvereto" Cabernet Sauvignon Riserva – kategoria 1. „Wino"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona lub barwa owocu granatu.

Aromat

Bukiet: delikatny i charakterystyczny, elegancki.

Smak

Smak: wytrawny i harmonijny, pełny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % (13,00 % w przypadku Riserva).

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Suvereto" Cabernet Franc i „Suvereto" Cabernet Franc Riserva – kategoria 1. „Wino"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona lub barwa owocu granatu.

Aromat

Bukiet: delikatny i charakterystyczny, elegancki.

Smak

Smak: wytrawny, harmonijny, pełny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % (13,00 % w przypadku Riserva).

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Suvereto" Syrah i „Suvereto" Syrah Riserva – kategoria 1. „Wino"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona lub barwa owocu granatu.

Aromat

Bukiet: delikatny i charakterystyczny, elegancki.

Smak

Smak: wytrawny, harmonijny, pełny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % (13,00 % w przypadku Riserva).

Zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w mających zastosowanie przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyka enologiczna

Określenie „Riserva"

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wina objęte ChNP „Suvereto" mogą być oznaczone określeniem „Riserva", jeżeli dojrzewają przez co najmniej 24 miesiące, w tym przez co najmniej 12 (dwanaście) miesięcy w drewnianych beczkach i sześć miesięcy w butelkach. Okres dojrzewania musi rozpocząć się 1 listopada roku zebrania winogron.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/rodzaj

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

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	9 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/rodzaj

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

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	63
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/rodzaj

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

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	8 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/rodzaj

Suvereto ChNP Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	56
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Cabernet franc N. - Cabernet

— Cabernet sauvignon N. - Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. - Sangioveto

— Syrah N.

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win objętych kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Suvereto" znajduje się w prowincji Livorno. Obejmuje on wysokiej jakości obszary uprawy winorośli na całym obszarze administracyjnym gminy Suvereto.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Obszar produkcji obejmuje obszar gminy Suvereto, w której pod względem geologicznym występują wapienie jaskiniowe oraz warstwowe wapienie czarne pochodzące ze środkowego i późnego triasu. Część pagórkowata graniczącą z doliną charakteryzuje się litologiami domen toskańskiej, austroalpejskiej i liguryjskiej, podczas gdy na nizinach złoża są głównie neoautochtoniczne.

Właściwości gleby rolnej na całym obszarze są bardzo korzystne dla uprawy winorośli. Konsystencja gleby cechuje się obecnością frakcji granulometrycznych gliny, gliny piaszczystej i gliny ilastej. Odczyn gleby jest przeważnie subalkaliczny, niekiedy o neutralnym pH, i w mniejszym stopniu zasadowy.

Zawartość materii organicznej, podobnie jak całkowita zawartość azotu, jest zazwyczaj poniżej średniej. Z drugiej strony występują wysokie poziomy dostępnego fosforu, a czasami bardzo wysokie poziomy dostępnego potasu i wapnia.

Z punktu widzenia agrologicznego i gleboznawczego znaczna część tego obszaru charakteryzuje się lekkimi (piaszczysto-mulistymi i mulisto-piaszczystymi) oraz ciężkimi (gliniastymi i ilastymi) glebami aluwialnymi; wszystkie są głębokie i świeże.

Warunki klimatyczne panujące na tym obszarze tworzą środowisko, które jest szczególnie odpowiednie dla uprawy winorośli wysokiej jakości. Temperatury nigdy nie są szczególnie nieprzyjazne (średnio 14 °C), a wyjątkowo szkodliwe warunki pogodowe, takie jak wiosenne przymrozki i długotrwałe susze, są bardzo rzadkie.

Rozmieszczenie opadów również jest korzystne. Występują głównie wczesną wiosną i jesienią, z roczną wielkością opadów deszczu nieprzekraczającą 650 mm.

Obszar ten charakteryzuje się szerokim zakresem temperatur, który naturalnie wzmacnia zapachy i aromaty win. Cechy glebowe i klimatyczne są szczególnie dobrze dostosowane do uprawy winorośli wysokiej jakości, co potwierdza naturalne predyspozycje tego obszaru do produkcji win gatunkowych o bardzo charakterystycznych właściwościach i silnej tożsamości.

Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Historię uprawy winorośli w Suvereto można porównać z historią doliny Val di Cornia. Rozpoczęła się ona, podobnie jak w całym regionie, w okresie etruskim i trwała przez wczesne i późne średniowiecze aż do dnia dzisiejszego. W XIV w. zasadniczą rolę w rozprzestrzenianiu się uprawy winorośli w Suvereto odegrała rodzina Gherardesca – feudalni właściciele posiadający grunty od Ceciny po Follonicę. Rozwój i ekspansja uprawy winorośli i produkcji wina przyspieszyły jeszcze bardziej, począwszy od XVII w., wraz z utworzeniem Accademia dei Georgofili i podziałem dużych majątków. Pierwsza reforma rolna miała miejsce około 1830 r. i doprowadziła do powstania nowych obszarów gruntów rolnych, a także nowych winnic i winiarni.

Najwcześniejsze zapisy dokumentujące szczególny standard uprawy winorośli pochodzą z 1886 r., kiedy to pięciu producentów wina z Suvereto wzięło udział w wystawie światowej w Rzymie. W 1907 r. grupa producentów uczestniczyła w konkursie winiarskim obejmującym wina z Toskanii. W okresie powojennym producenci wina z Suvereto rozpoczęli stopniowy proces rozwijania i promowania swoich produktów winiarskich. Z biegiem czasu starania te doprowadziły do uznania chronionej nazwy pochodzenia „Val di Cornia" w 1989 r., a następnie podobszaru Suvereto w 2000 r.

Cechy i właściwości wynikające ze związku

Chroniona nazwa pochodzenia „Suvereto" obejmuje rodzaje wskazane w specyfikacji produktu, które mają rozpoznawalne, wyraźne i wyjątkowe cechy analityczne i organoleptyczne. Cechy te opisano w pkt 6 specyfikacji produktu. Są one jasno wyrażone we wszystkich aspektach wyglądu, aromatów i smaków win, a ich osobowość i tożsamość są silnie powiązane ze środowiskiem geograficznym. Wina te charakteryzują się zazwyczaj niską kwasowością. Mają głęboką, intensywnie rubinowoczerwoną barwę, nabierająca w miarę dojrzewania barwy owocu granatu. Aromat jest intensywny, elegancki i szeroki, z charakterystycznymi nutami wykorzystanych odmian winorośli. Smak jest ciepły i wytrawny, przyjemnie taninowy, z nutami korzennymi i drzewnymi w dojrzałych winach. Wina są bardzo zrównoważone, co uwypukla doskonałą harmonię między odmianami winorośli a środowiskiem. Wina pozostawione do dojrzewania rozwijają z biegiem czasu silniejsze, bardziej intensywne i trwałe zapachy, aromaty i smaki.

Wzajemne oddziaływanie między środowiskiem a cechami jakościowymi

Unikalne i optymalne warunki glebowo-klimatyczne na tym obszarze, szczególnie odpowiednie do uprawy winorośli, przyczyniają się do stworzenia środowiska, w którym najważniejsze elementy naturalne są korzystne dla wszystkich funkcji wzrostu i produkcji roślin i zapewnienia w ten sposób doskonałego i zrównoważonego dojrzewania winogron. Przy wyborze miejsca pod uprawę winorośli preferuje się obszary o optymalnej ekspozycji i lokalizacji sprzyjającej produkcji win wysokiej jakości. Wielowiekowa historia produkcji wina na obszarze Suvereto, w połączeniu pozytywnymi efektami starań niestrudzonych plantatorów winorośli na przestrzeni czasu, dowodzi bliskości związku i wzajemnego oddziaływania między czynnikami ludzkimi a jakością i wyjątkowymi cechami win objętych tą nazwą. Właściwości glebowe i klimatyczne tego obszaru sprawiają, że jest on szczególnie odpowiedni do uprawy winorośli wysokiej jakości, i potwierdzają jego naturalne predyspozycje do produkcji win o bardzo wyróżniających się cechach i silnej tożsamości.

Na przestrzeni wieków ludzie przekazywali i konsolidowali tradycyjne techniki uprawy winorośli i produkcji wina na tym obszarze. W obecnych czasach ulepszono je i dopracowano dzięki postępowi naukowemu i technologicznemu, co doprowadziło do powstania produkowanych obecnie uznanych win.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Opis wymogu/odstępstwa

Szersze określenie geograficzne „Toscana”

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykiecie musi być wskazana nazwa większej jednostki geograficznej „Toscana”.

Etykieta z nazwą „Suvereto” musi zawsze zawierać następujące sformułowania, w całości i w następującej kolejności:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (lub skrót DOCG)

— Toscana.

Określenie „Toscana” musi być zapisane literami o tej samej czcionce, stylu, odstępie, odcieniu i intensywności kolorymetrycznej, co w przypadku słowa „Suvereto”. Ponadto określenie „Toscana” musi być zapisane jednolicie wielkimi lub małymi literami odpowiednio do liter użytych dla słowa „Suvereto” i na jednolitym tle dla całej sekwencji oznaczeń wymienionych w pierwszym podpunkcie, a rozmiar tych liter nie może przekraczać rozmiaru użytego dla słowa „Suvereto”.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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