C/2025/6754

23.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6754)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Suvereto»

Número de referência da UE: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Nome do produto**

«Suvereto»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Está confirmado que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo.

Esta alteração está abrangida pela definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, porque:

— não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Aditamento de dois novos tipos de vinho (categoria «Vinho»), incluindo as respetivas castas de uva

Descrição

Aditam-se dois novos tipos de vinho monovarietal, a saber, «Suvereto» Cabernet Franc e «Suvereto» Syrah.

Esta alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º, 4.º e 6.º do caderno de especificações.

Diz igualmente respeito às secções «Descrição dos vinhos», «Rendimentos máximos» e «Castas de uva de vinho» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da mistura varietal para o tipo de vinho «Suvereto» Rosso (categoria «Vinho»)

Descrição

A mistura varietal permitida para o tipo de vinho «Suvereto» Rosso (categoria «Vinho») inclui agora as castas *sangiovese*, *cabernet-franc* e *syrah*, para além das castas *cabernet-sauvignon* e *merlot* existentes.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

Diz igualmente respeito à secção «Castas de uva de vinho» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da mistura varietal para as castas monovarietais existentes

Descrição

Altera-se a mistura varietal das castas monovarietais existentes, ou seja, «Suvereto» Sangiovese, «Suvereto» Merlot e «Suvereto» Cabernet Sauvignon, aumentando a percentagem da respetiva casta de 85 % para 100 %.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

Não se aplica ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do rendimento máximo das uvas no vinho acabado

Descrição

O rendimento máximo das uvas no vinho acabado aumenta de 68 % para 70 %.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

Não se aplica ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Antecipação da data de introdução no consumo dos vinhos

Descrição

A data de introdução no consumo dos vinhos foi antecipada de 1 de junho para 1 de maio.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

Não se aplica ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do envelhecimento para os vinhos com a menção «Riserva»

Descrição

Os vinhos do tipo «Riserva» devem ser envelhecidos durante, pelo menos, 24 meses, dos quais pelo menos 12 meses em barrica de madeira e seis em garrafa.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

Diz igualmente respeito à secção «Práticas de vinificação» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição dos parâmetros organoléticos e físico-químicos dos novos tipos de vinho

Descrição

Descrevem-se os parâmetros organoléticos e físico-químicos dos novos tipos de vinho «Suvereto» Cabernet Franc e «Suvereto» Syrah.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações.

Diz igualmente respeito à secção «Descrição dos vinhos» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Obrigação de especificar a unidade geográfica alargada no rótulo

Descrição

A unidade geográfica alargada «Toscana» deve ser indicada no rótulo.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

Diz igualmente respeito à secção «Outros requisitos aplicáveis» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização dos dados do organismo de controlo

Descrição

Na sequência das alterações introduzidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 com a entrada em vigor do Regulamento (UE) 2024/1143, as informações obrigatórias que devem constar do caderno de especificações deixaram de incluir o nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam o cumprimento das disposições do caderno de especificações e as suas atribuições específicas.

Além disso, nos termos do artigo 40.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143, os Estados-Membros devem tornar públicos os nomes e os endereços das autoridades competentes, dos organismos delegados e das pessoas singulares a que se refere o artigo 39.º, n.º 3, do mesmo regulamento para cada produto designado por uma indicação geográfica e manter essa informação atualizada.

Por conseguinte, o artigo com referências ao organismo de controlo foi alterado e as informações nele contidas substituídas por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações.

Não se aplica ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alterações de redação do caderno de especificações que não afetam o conteúdo do texto

Descrição

Introduzem-se alterações de redação em artigos do caderno de especificações, sem afetar o conteúdo do texto.

Consistem na supressão de referências legislativas incorretas e em correções de termos técnicos que deixaram de ser utilizados (por exemplo, «cadastro das vinhas» foi substituído por «cadastro vitícola»).

Esta alteração diz respeito a todos os artigos do caderno de especificações.

Não se aplica ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Suvereto»

Número de referência da UE: PDO-IT-A1266-AM03 — 29.9.2025

1. **Nome(s)**

Suvereto

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

«Suvereto» e «Suvereto» Riserva — categoria «Vinho» (1)

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi, por vezes intenso, brilhante, tendendo para o vermelho-granada.

Nariz

Aroma: vinoso, delicado.

Boca

Sabor: seco, aveludado, harmonioso, encorpado, eventualmente com notas lenhosas.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,50
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % (13,00 % no caso do Riserva).

Extrato não redutor mínimo: 25,00 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Suvereto» Sangiovese e «Suvereto» Sangiovese Riserva — categoria «Vinho» (1)

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso ou vermelho-granada, de cor viva, tendendo para o vermelho-granada.

Nariz

Aroma: delicado, fino, característico.

Boca

Sabor: seco, aveludado, harmonioso, encorpado, eventualmente com notas lenhosas.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % (13,00 % no caso do Riserva).

Extrato não redutor mínimo: 25,00 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Suvereto» Merlot e «Suvereto» Merlot Riserva — categoria «Vinho» (1)

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso ou vermelho-granada.

Nariz

Aroma: delicado e característico.

Boca

Sabor: seco, harmonioso e encorpado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % (13,00 % no caso do Riserva).

Extrato não redutor: 25,00 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Suvereto» Cabernet Sauvignon e «Suvereto» Cabernet Sauvignon Riserva — categoria «Vinho» (1)

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso ou vermelho-granada.

Nariz

Aroma: delicado e característico, elegante.

Boca

Sabor: seco e harmonioso, encorpado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % (13,00 % no caso do Riserva).

Extrato não redutor: 25,00 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Suvereto» Cabernet Franc e «Suvereto» Cabernet Franc Riserva — categoria «Vinho» (1)

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso ou vermelho-granada.

Nariz

Aroma: delicado e característico, elegante.

Boca

Sabor: seco, harmonioso e encorpado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % (13,00 % no caso do Riserva).

Extrato não redutor: 25,00 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Suvereto» Syrah e «Suvereto» Syrah Riserva — categoria «Vinho» (1)

Características organoléticas

Aspeto

Cor: vermelho-rubi intenso ou vermelho-granada.

Nariz

Aroma: delicado e característico, elegante.

Boca

Sabor: seco, harmonioso e encorpado.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

-

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	-
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	-
Acidez total mínima:	4,5
Unidade de medida da acidez total mínima:	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	-
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	-

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % (13,00 % no caso do Riserva).

Extrato não redutor: 25,00 g/l.

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção encontram-se dentro dos limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Menção «Riserva»

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Os vinhos DOP «Suvereto» podem ostentar a menção «Riserva» se forem submetidos a um período de envelhecimento não inferior a 24 meses, dos quais pelo menos 12 (doze) meses em barris de madeira e seis meses em garrafa. O período de envelhecimento tem início em 1 de novembro do ano de produção das uvas.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Suvereto» Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	9 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Suvereto» Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	63
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Suvereto» Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah — tipo Riserva

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	8 000
Unidade de medida do rendimento máximo:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Suvereto» DOP Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	56
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Cabernet-franc* N — *cabernet*

— *Cabernet-sauvignon* N — *cabernet*

— *Merlot* N

— *Sangiovese* N — *sangioveto*

— *Syrah* N

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas destinadas à produção de vinhos com denominação de origem controlada e garantida «Suvereto» situa-se na província de Livorno. Inclui terrenos vitícolas de qualidade em todo o território administrativo do município de Suvereto.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

Relação com a área geográfica

Fatores naturais que contribuem para a relação

A área de produção compreende o território do município de Suvereto, cuja composição geológica inclui calcários cavernosos e calcários negros estratificados que remontam ao Triásico Médio-Superior. A parte acidentada limítrofe do vale apresenta litologias dos domínios toscanos, austroalpinos e ligurianos, ao passo que, nas planícies, os depósitos são, na sua maioria, neoautóctones.

As características dos solos agrícolas em toda a área são altamente favoráveis à cultura da vinha. Apresenta frações granulométricas de solo com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa. A reação do solo é sobretudo subalcalina, por vezes neutra, e, em menor medida, alcalina.

O teor de matéria orgânica, tal como o teor total de azoto, é geralmente inferior à média. Por outro lado, existem bons níveis de fósforo disponível e, por vezes, níveis muito elevados de potássio e cálcio disponíveis.

Do ponto de vista agropedológico, grande parte da área caracteriza-se por solos aluviais leves (arenosos-limosos e limosos-arenosos) e pesados (francos e argilosos), todos eles profundos e frescos.

As condições climáticas da região criam um ambiente particularmente propício a uma viticultura de qualidade. As temperaturas nunca são particularmente hostis (média de 14 °C) e as condições meteorológicas particularmente nocivas, como as geadas de primavera e as secas prolongadas, são muito raras.

A precipitação também está bem distribuída. Concentra-se principalmente no início da primavera e no outono, com uma precipitação anual não superior a 650 mm.

A área beneficia de uma boa amplitude térmica, que realça naturalmente os cheiros e aromas dos vinhos. As características edafoclimáticas são particularmente adequadas a uma viticultura de qualidade, o que confirma a predisposição natural da região para produzir vinhos de qualidade com propriedades muito características e uma forte identidade.

Fatores humanos que contribuem para a relação

A história da viticultura em Suvereto pode ser comparada com a do Val di Cornia. Começou, tal como nessa região, no período etrusco e prosseguiu no início e no final da Idade Média, até aos dias de hoje. No século XIV, a família Gherardesca, proprietária feudal com propriedades de Cecina a Follonica, foi crucial para fomentar a propagação da viticultura em Suvereto. A viticultura e a vinificação aumentaram e expandiram-se ainda mais a partir do século XVII, com a fundação da Academia de Georgofili e a divisão das grandes propriedades. A primeira reforma agrária teve lugar por volta de 1830, conduzindo a novas superfícies agrícolas, bem como a novas vinhas e adegas.

Os primeiros registos que documentam uma determinada norma vitícola remontam a 1886, data em que cinco vinicultores de Suvereto participaram na Exposição Mundial de Roma. Em 1907, alguns produtores participaram num concurso de vinificação com vinhos da Toscânia. No período pós-guerra, os vinicultores de Suvereto iniciaram um processo gradual de desenvolvimento e promoção dos seus produtos vitivinícolas. Ao longo do tempo, este trabalho levou ao reconhecimento do «Val di Cornia» como denominação de origem protegida em 1989, seguido da subzona «Suvereto» em 2000.

Características e qualidades atribuíveis à relação

A denominação de origem protegida «Suvereto» abrange os tipos de vinho descritos no caderno de especificações, que possuem características analíticas e organoléticas reconhecíveis, distintas e únicas. Estas características são descritas no artigo 6.º do caderno de especificações. São claramente expressas em todos os elementos relativos ao aspeto, aos aromas e aos sabores dos vinhos, com personalidade e identidade fortemente ligadas ao meio geográfico. Os vinhos tendem a apresentar baixa acidez. Apresentam uma cor vermelho-rubi profunda e intensa, tendendo para o vermelho-granada com a idade. O aroma é intenso, elegante e amplo, com notas características das castas utilizadas. O paladar é quente e seco, agradavelmente tânico, com notas especiadas e notas de madeira nos vinhos envelhecidos. Os vinhos são muito equilibrados, o que evidencia a perfeita harmonia entre as castas e o ambiente. Ao longo do tempo, os vinhos destinados ao envelhecimento desenvolvem cheiros, aromas e sabores mais fortes, mais intensos e persistentes.

Interação entre o ambiente e as características de qualidade

Os solos e o clima únicos e ótimos da área, particularmente adaptados à viticultura, contribuem para a criação de condições em que os elementos naturais mais importantes são benéficos para todas as funções de crescimento e de produção das plantas, assegurando assim que as uvas amadurecem até atingirem a perfeição. Quando se escolhe o terreno onde se situa a vinha, privilegia-se as zonas com exposição e posição ótimas, que as tornam aptas para a produção de vinhos finos e de alta qualidade. A história secular da vinificação na região de Suvereto, aliada ao impacto positivo dos esforços sustentados dos viticultores ao longo do tempo, demonstra a proximidade da relação e a interação entre os fatores humanos e a qualidade e características únicas dos vinhos abrangidos por esta denominação. As características edafoclimáticas da área tornam-na particularmente adequada a uma viticultura de qualidade. Confirma-se assim que está naturalmente predisposta para a produção de vinhos com propriedades muito características e uma forte identidade.

Ao longo dos séculos, a população adotou e consolidou as técnicas tradicionais de viticultura e vinificação nesta área. Graças ao progresso científico e tecnológico, as técnicas foram melhoradas e aperfeiçoadas nos tempos modernos, o que resultou nos vinhos de renome que atualmente se produzem na região.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Menção geográfica alargada «Toscana»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A unidade geográfica alargada «Toscana» deve ser indicada no rótulo.

A rotulagem da denominação «Suvereto» tem de incluir sempre as seguintes menções, por extenso e pela seguinte ordem:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ou a abreviatura DOCG)

— Toscana.

A menção «Toscana» tem de figurar em carateres com os mesmos tipo de letra, estilo, espaçamento, tonalidade e intensidade colorimétrica utilizados na menção «Suvereto». Além disso, a menção «Toscana» tem de figurar em letras maiúsculas e/ou minúsculas uniformes, em comparação com as utilizadas na menção «Suvereto», e sobre um fundo uniforme para toda a sequência de indicações enumeradas no primeiro parágrafo. As letras não podem ser maiores do que o tamanho utilizado na menção «Suvereto».

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

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