C/2025/6754

23.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6754)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Suvereto”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Denumirea produsului**

„Suvereto”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

Se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția „modificării standard” prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

— nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Introducerea a două noi tipuri de vin (în categoria Vin), cu indicarea soiului

Descriere

Au fost introduse două noi tipuri de vin dintr-un singur soi, și anume „Suvereto” Cabernet Franc și „Suvereto” Syrah.

Această modificare vizează articolele 1, 2, 4 și 6 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează punctele intitulate „Descrierea vinurilor”, „Producții/Randamente maxime”, „Soiurile de struguri de vinificație” din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea bazei ampelografice a tipului de vin (categoria Vin) „Suvereto” Rosso

Descriere

În baza ampelografică a tipului de vin (categoria Vin) „Suvereto” Rosso, la soiurile deja prezente, Cabernet Sauvignon și Merlot, au fost adăugate soiurile Sangiovese, Cabernet Franc și Syrah.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează punctul intitulat „Soiurile de struguri de vinificație” din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea bazei ampelografice a vinurilor dintr-un singur soi deja prezente

Descriere

Baza ampelografică a vinurilor dintr-un singur soi deja prevăzute, „Suvereto” Sangiovese, „Suvereto” Merlot și „Suvereto” Cabernet Sauvignon, a fost modificată prin majorarea de la 85 % la 100 % a ponderii soiului respectiv.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea randamentului maxim al strugurilor în vin finit

Descriere

A fost majorat, de la 68 % la 70 %, randamentul maxim al strugurilor în vin finit.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Devansarea începerii comercializării vinurilor

Descriere

Începerea comercializării vinurilor a fost devansată de la 1 iunie la 1 mai.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare referitoare la învechirea vinurilor cu mențiunea „Riserva”

Descriere

În cazul tipului de vinuri cu mențiunea „Riserva”, învechirea trebuie să dureze minimum 24 de luni, dintre care cel puțin 12 luni în recipiente de lemn și 6 luni în butelii.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează punctul intitulat „Practici vitivinicole” din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Prevederea parametrilor organoleptici și chimico-fizici ai noilor tipuri

Descriere

Au fost descriși parametrii organoleptici și chimico-fizici ai noilor tipuri introduse: „Suvereto” Cabernet Franc și „Suvereto” Syrah.

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Obligația de a indica pe etichetă unitatea geografică mai amplă

Descriere

Este obligatorie indicarea pe etichetă a unității geografice mai ample „Toscana”.

Această modificare vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează punctul intitulat „Alte cerințe aplicabile” din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea indicațiilor referitoare la organismul de control

Descriere

În urma modificărilor aduse Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 prin intrarea în vigoare a Regulamentului (UE) 2024/1143, nu mai sunt prevăzute, printre elementele care trebuie indicate în mod obligatoriu în caietul de sarcini, numele și adresele autorităților sau organismelor care verifică respectarea dispozițiilor din caietul de sarcini al produsului și nici atribuțiile aferente.

În plus, în temeiul articolului 40 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143, statele membre trebuie să publice numele și adresele autorităților competente, ale organismelor delegate și ale persoanelor fizice menționate la articolul 39 alineatul (3) din regulamentul respectiv, pentru fiecare produs desemnat printr-o indicație geografică, și să actualizeze informațiile respective.

Așadar, articolul cu referirile la organismul de control a fost modificat, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Această modificare vizează articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificări formale ale caietului de sarcini al produsului, care nu afectează conținutul textului

Descriere

Articolele din caietul de sarcini al produsului au făcut obiectul unor modificări formale care nu afectează conținutul textului.

Este vorba despre eliminarea unor referiri la legislație greșite și despre corectarea unor termeni tehnici care nu mai sunt utilizați [„Schedario viticolo” (registrul viticol) s-a înlocuit cu „Albo dei vigneti” (lista plantațiilor de viță-de-vie)].

Această modificare vizează toate articolele din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice ale vinului

„Suvereto”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Suvereto”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

„Suvereto” și „Suvereto” „Riserva” – Categoria Vin (1)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin, inclusiv intens, strălucitor, tinzând spre grena.

Aromă

Miros: de vin, delicat.

Gust

Gust: sec, catifelat, armonios, cu o bună corpolență, cu o eventuală notă de lemn.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,50
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol. (13,00 % vol. în cazul vinului cu mențiunea „Riserva”).

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,00 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Suvereto” Sangiovese și „Suvereto” Sangiovese „Riserva” – Categoria Vin (1)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens sau grena, strălucitor, tinzând spre grena.

Aromă

Miros: delicat, fin, caracteristic.

Gust

Gust: sec, catifelat, armonios, corpolent, cu o eventuală notă de lemn.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol. (13,00 % vol. în cazul vinului cu mențiunea „Riserva”).

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,00 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Suvereto” Merlot și „Suvereto” Merlot „Riserva” – Categoria Vin (1)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens sau grena.

Aromă

Miros: delicat și caracteristic.

Gust

Gust: sec, armonios, corpolent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol. (13,00 % vol. în cazul vinului cu mențiunea „Riserva”).

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,00 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Suvereto” Cabernet Sauvignon și „Suvereto” Cabernet Sauvignon „Riserva” – Categoria Vin (1)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens sau grena.

Aromă

Miros: delicat și caracteristic, elegant.

Gust

Gust: sec și armonios, corpolent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol. (13,00 % vol. în cazul vinului cu mențiunea „Riserva”).

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,00 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Suvereto” Cabernet Franc și „Suvereto” Cabernet Franc „Riserva” – Categoria Vin (1)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens sau grena.

Aromă

Miros: delicat și caracteristic, elegant.

Gust

Gust: sec, armonios, corpolent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol. (13,00 % vol. în cazul vinului cu mențiunea „Riserva”).

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,00 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Suvereto” Syrah și „Suvereto” Syrah „Riserva” – Categoria Vin (1)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens sau grena.

Aromă

Miros: delicat și caracteristic, elegant.

Gust

Gust: sec, armonios, corpolent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	„maxAlcoholStrength”
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	„minAlcoholStrength”
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	„maxAcidity”
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	„maxSO2”

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol. (13,00 % vol. în cazul vinului cu mențiunea „Riserva”).

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,00 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practicile oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării*

Practică vitivinicolă

Mențiunea „Riserva”

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Vinurile cu DOP „Suvereto” pot purta mențiunea „Riserva” dacă sunt supuse unei perioade de învechire de minimum 24 de luni, dintre care cel puțin 12 (douăsprezece) luni în recipiente de lemn și 6 luni în butelii. Perioada de învechire începe la data de 1 noiembrie a anului de producție a strugurilor.

7.2. *Producții/Randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

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

Producție maximă:

Producție maximă:	9 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

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

Randament maxim:

Randament maxim:	63
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Suvereto” Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah - cu mențiunea „Riserva”

Producție maximă:

Producție maximă:	8 000
Unitatea de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Suvereto” DOC „Riserva” Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Randament maxim:

Randament maxim:	56
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— Cabernet franc N. - Cabernet

— Cabernet sauvignon N. - Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. - Sangioveto

— Syrah N.

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul în care sunt produși strugurii destinați producției vinurilor cu denumirea de origine controlată și garantată „Suvereto” se află în provincia Livorno și cuprinde terenurile potrivite pentru obținerea unei producții de calitate de pe întregul teritoriu administrativ al comunei Suvereto.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Legătura cu mediul

Factori naturali relevanți

Arealul de producție cuprinde teritoriul comunei Suvereto, unde, din punct de vedere geologic, sunt prezente calcare cavernoase și calcare negre stratificate din triasicul mijlociu-târziu. Partea deluroasă a arealului, care ajunge până la marginea văii, este caracterizată de formațiuni litologice care aparțin domeniilor toscan, austro-alpin și ligurian, iar în zonele de câmpie depozitele sunt, în esență, neoautohtone.

Caracteristicile solului agricol al întregii zone sunt deosebit de propice pentru cultivarea viței-de-vie. Textura solului prezintă fracțiuni granulometrice de lut, lut nisipos și lut argilos. Reacția terenului este, în principal, subalcalină, dar este prezent și un pH neutru și, în mai mică măsură, alcalin.

În general, conținutul de materie organică și conținutul total de azot ale solului sunt sub medie, dar este bun conținutul de fosfor asimilabil și, uneori, sunt foarte ridicate conținutul de potasiu asimilabil și cel de calciu.

Din punct de vedere agricol și pedologic, o mare parte a zonei este constituită din terenuri aluvionare ușoare, nisipoase-mâloase și mâloase-nisipoase, profunde și proaspete, și din terenuri aluvionare grele, mâloase și argiloase, profunde și proaspete.

Condițiile climatice ale zonei creează un habitat deosebit de prielnic pentru o viticultură de calitate. Temperaturile nu sunt niciodată deosebit de nefavorabile, temperatura medie fiind de 14 °C, iar fenomenele trecătoare deosebit de dăunătoare, precum înghețurile de primăvară și seceta prelungită, sunt rare.

De asemenea, precipitațiile sunt bine repartizate, fiind concentrate mai ales în perioadele de început de primăvară și de toamnă, iar cantitatea anuală a precipitațiilor nu depășește 650 mm.

Amplitudinea termică a arealului este bună și favorizează dezvoltarea naturală a parfumurilor și aromelor vinului. De fapt, datorită caracteristicilor sale pedoclimatice deosebite, teritoriul este deosebit de propice pentru producția de vinuri de calitate, fiind confirmată predispoziția naturală a acestui teritoriu spre producția de vinuri de calitate cu puternice caractere tipice și cu o identitate aparte.

Factori umani relevanți

Istoria viticulturii în Suvereto este similară cu cea din Val di Cornia: a început, la fel, în perioada etruscă, a continuat în Evul Mediu timpuriu și târziu și a ajuns până în zilele noastre. În secolul al XIV-lea, familia Della Gherardesca, proprietari feudali de la Cecina la Follonica, a stimulat și mai mult răspândirea activității vitivinicole în Suvereto. O extindere și o intensificare mai consistentă a activităților viticole și oenologice a avut loc începând din secolul al XVII-lea, odată cu înființarea Accademia dei Georgofili și cu fragmentarea latifundiului. În jurul anului 1830 au avut loc primele asanări, datorită cărora au fost create noi suprafețe agricole, noi plantații de viță-de-vie și noi crame.

Primele mărturii referitoare la o certă valoare oeno-culturală datează din 1886, când cinci producători din Suvereto au participat la Expoziția mondială de la Roma. În 1907, câțiva producători au participat la un concurs oenologic care viza vinurile din Toscana. După război, producătorii din Suvereto au lansat un proces treptat de punere în valoare și de promovare a producțiilor vitivinicole. În urma eforturilor progresive de calificare a vinurilor, în 1989 a fost recunoscută DOC „Val di Cornia”, iar în 2000 a fost recunoscut subarealul „Suvereto”.

Caracteristici și calități care pot fi atribuite legăturii

Denumirea de origine controlată și garantată „Suvereto” se referă la tipurile prevăzute în caietul de sarcini al produsului, care, în ceea ce privește aspectele analitice și organoleptice, menționează caracteristici deosebite, foarte evidente și ușor de recunoscut. Acestea sunt descrise la articolul 6 din caietul de sarcini. Caracteristicile menționate exprimă în mod clar personalitatea și identitatea vinurilor, legate de mediul geografic și reflectate în toate componentele vizuale, olfactive și gustative. În medie, vinurile prezintă un conținut de aciditate modest; sunt de culoare roșu-rubin intens și profund, evoluând spre grena pe măsură ce se învechesc. Parfumul este intens, elegant, amplu, cu note caracteristice soiurilor utilizate. Gustul este cald și sec, potrivit de tanic, cu note de mirodenii și note de lemn în cazul produselor învechite. Vinurile exprimă un caracter puternic echilibrat, evidențiind perfecta interacțiune dintre soiuri și teritoriu. Vinurile în cazul cărora este prevăzută învechirea se îmbogățesc odată cu trecerea timpului, dobândind parfumuri, arome și gusturi mai intense, consistente și persistente.

Interacțiunea dintre mediu și elementele calitative

Mediul pedoclimatic al arealului, deosebit, optim și cât se poate de prielnic pentru cultivarea viței-de-vie, contribuie la crearea condițiilor în care cele mai importante elemente naturale favorizează în mod pozitiv toate funcțiile vegetative și productive ale plantei și maturarea perfectă și echilibrată a fructelor. Când sunt căutate terenuri pe care să fie realizate plantațiile de viță-de-vie, sunt privilegiate zonele cu o poziție și o expunere optime pentru obținerea unor vinuri de prestigiu și de înaltă calitate. Trecutul vitivinicol secular al zonei Suvereto și munca pozitivă și continuă a oamenilor sunt dovada strânselor conexiuni și interacțiuni dintre factorii umani și calitatea și caracteristicile deosebite ale vinurilor „Suvereto". Datorită caracteristicilor sale pedoclimatice deosebite, teritoriul este deosebit de propice pentru producția de vinuri de calitate, fiind confirmată predispoziția naturală a acestor teritorii pentru producția de vinuri cu puternice caractere tipice și cu o identitate aparte.

Intervenția omului de-a lungul secolelor a garantat transmiterea și consolidarea, pe teritoriu, a tehnicilor tradiționale de cultivare a viței-de-vie și a tehnicilor de elaborare a vinului, toate aceste tehnici fiind îmbunătățite și rafinate în epoca modernă și contemporană, în ritmul progresului științific și tehnologic, până la obținerea actualelor vinuri renumite.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

Mențiunea geografică mai amplă „Toscana"

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Este obligatorie indicarea pe etichetă a unității geografice mai ample „Toscana".

Pe eticheta denumirii „Suvereto" trebuie să figureze întotdeauna, integral, următoarele mențiuni, în ordinea indicată în cele ce urmează:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (sau acronimul DOCG)

— Toscana.

Mențiunea „Toscana" trebuie să figureze cu caractere identice ca tip, stil, spațiere, tonalitate și intensitate a culorii cu caracterele utilizate pentru denumirea „Suvereto". De asemenea, mențiunea „Toscana" trebuie să figureze cu caractere majuscule și/sau minuscule uniforme, în raport cu cele utilizate pentru denumirea „Suvereto", și pe un fond uniform pentru toată succesiunea de mențiuni indicată la primul paragraf, precum și cu caractere a căror înălțime nu o depășește pe cea a caracterelor utilizate pentru denumirea „Suvereto".

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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