C/2025/6754

23.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/6754)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Suvereto“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Suvereto“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej suverenity a lesného hospodárstva

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Potvrdzuje sa, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňajú podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a ustanovení prijatých podľa neho.

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože

— nezahŕňa zmenu názvu označenia ani používanie názvu, ani sa ňou nemení kategória výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Pridanie dvoch nových druhov vína (kategória vína) vrátane príslušných odrôd viniča

Opis

Boli pridané dva nové druhy jednoodrodových vín, a to Cabernet Franc „Suvereto“ a Syrah „Suvereto“.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2, 4 a 6 špecifikácie výrobku.

Týka sa to aj oddielov „Opis vín“, „Maximálne výnosy“ a „Muštové odrody“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Nadpis

Zmena zmesi odrôd pre druh vína „Suvereto“ rosso (kategória vína)

Opis

Zmes odrôd povolená pre typ vína „Suvereto“ rosso (kategória vína) teraz zahŕňa okrem existujúcich odrôd Cabernet Sauvignon a Merlot aj odrody Sangiovese, Cabernet Franc a Syrah.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

Týka sa to aj časti jednotného dokumentu „Muštové odrody“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena zmesi odrôd existujúcich jednodruhových odrôd viniča

Popis

Zmenila sa zmes odrôd pre existujúce jednodruhové odrody viniča, t. j. Sangiovese „Suvereto“, Merlot „Suvereto“ a Cabernet Sauvignon „Suvereto“, pričom sa zvýšil percentuálny podiel príslušnej odrody viniča z 85 % na 100 %.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

Netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena maximálneho výnosu hrozna v hotovom víne

Opis

Maximálny výnos hrozna v hotovom víne sa zvýšil zo 68 % na 70 %.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

Netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Posunutie dátumu uvedenia vín na spotrebu

Opis

Dátum uvedenia vín na spotrebu sa posunul z 1. júna na 1. mája.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

Netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena zrenia vín s označením „Riserva“

Opis

Vína typu „Riserva“ musia dozrievať najmenej 24 mesiacov, z toho najmenej 12 mesiacov v drevených sudoch a šesť mesiacov vo fľaši.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

Týka sa to aj časti „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis organoleptických a fyzikálno-chemických parametrov nových druhov vína

Opis

Poskytol sa opis organoleptických a fyzikálno-chemických parametrov nových druhov vína Cabernet Franc „Suvereto“ a Syrah „Suvereto“.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku.

Týka sa to aj časti „Opis vín“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Povinnosť uvádzať na etikete širšiu zemepisnú jednotku

Opis

Na etikete musí byť uvedená širšia zemepisná jednotka „Toscana“.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

Týka sa to aj časti „Ďalšie uplatniteľné požiadavky“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Položka

Aktualizácia údajov o kontrolnom orgáne

Opis

Povinné informácie, ktoré majú byť uvedené v špecifikácii výrobku, v nadväznosti na zmeny vykonané v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 a nadobudnutím účinnosti nariadenia (EÚ) 2024/1143 už nezahŕňajú názov a adresu úradov alebo orgánov, ktoré overujú súlad s ustanoveniami uvedenými v špecifikácii výrobku, ani ich osobitné úlohy.

Podľa článku 40 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143 členské štáty okrem toho zverejnia názvy a adresy príslušných orgánov, delegovaných orgánov a mená a adresy fyzických osôb uvedených v článku 39 ods. 3 uvedeného nariadenia pre každý výrobok označený zemepisným označením a tieto informácie budú priebežne aktualizovať.

Mení sa preto článok s odkazmi na kontrolný orgán a informácie, ktoré sú v ňom uvedené, sa nahrádzajú odkazom na uverejnenie na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku.

Netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Položka

Redakčné zmeny špecifikácie výrobku, ktoré nemajú vplyv na obsah textu

Opis

V článkoch špecifikácie výrobku sa vykonali redakčné zmeny, ktoré nemajú vplyv na obsah textu.

Pozostávajú z vypustenia nesprávnych legislatívnych odkazov a opráv už nepoužívaných odborných termínov (napr. „register vinohradov“ bol nahradený „vinohradníckym registrom“).

Táto zmena sa týka všetkých článkov špecifikácie výrobku.

Netýka sa jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Suvereto“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Názov (názvy)**

„Suvereto“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

„Suvereto“ a Riserva „Suvereto“ – kategória vína (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínovočervená, niekedy intenzívna, jasná, prechádza do granátovej.

Aróma:

Vôňa: vínová, jemná.

Chuť

Chuť: suchá, zamatová, harmonická, plná, prípadne s drevitými tónmi.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,50
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 % (13,00 % v prípade Riserva).

Minimálny bezcukorný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Sangiovese „Suvereto“ a Sangiovese Riserva „Suvereto“ – kategória vína (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínovočervená alebo granátová, jasne sfarbená, prechádza do granátovej.

Aróma

Vôňa: delikátna, jemná, charakteristická

Chuť

Chuť: suchá, zamatová, harmonická, plná, prípadne s drevitými tónmi

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 % (13,00 % v prípade Riserva).

Minimálny bezcukorný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Merlot „Suvereto“ a Merlot Riserva „Suvereto“ – kategória vína (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínovo červená alebo granátová.

Aróma

Vôňa: jemná a charakteristická.

Chuť

Chuť: jemná, harmonická, plná.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 % (13,00 % v prípade Riserva).

Bezcukorný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Cabernet Sauvignon „Suvereto“ a Cabernet Sauvignon Riserva „Suvereto“ – kategória vína (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínovo červená alebo granátová.

Aróma

Vôňa: jemná a charakteristická, elegantná.

Chuť

Chuť: jemná, harmonická, plná.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 % (13,00 % v prípade Riserva).

Bezcukorný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Cabernet Franc „Suvereto“ a Cabernet Franc Riserva „Suvereto“ – kategória vína (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínovo červená alebo granátová.

Aróma

Vôňa: jemná a charakteristická, elegantná.

Chuť

Chuť: jemná, harmonická, plná.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 % (13,00 % v prípade Riserva).

Bezcukorný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Syrah „Suvereto“ a Syrah Riserva „Suvereto“ – kategória vína (1)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: intenzívna rubínovo červená alebo granátová.

Aróma

Vôňa: jemná a charakteristická, elegantná.

Chuť

Chuť: jemná, harmonická, plná.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 % (13,00 % v prípade Riserva).

Bezcukorný extrakt: 25,00 g/l.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Pojem „Riserva“

Druh enologického postupu

Špecifický enologický postup

Opis

Vína s CHOP „Suvereto“ sa môžu označovať ako „Riserva“, ak ich doba zrenia trvá najmenej 24 mesiacov, z toho minimálne 12 (dvanásť) mesiacov v drevených sudoch a šesť mesiacov vo fľaši. Obdobie zrenia sa začína 1. novembra roku zberu hrozna.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

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

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

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

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	63
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Suvereto“ Rosso, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah – druh Riserva

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	8 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Suvereto CHOP Riserva Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	56
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Cabernet franc N. – Cabernet

— Cabernet sauvignon N. – Cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – Sangioveto

— Syrah N.

9. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Produkčná oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vín s kontrolovaným a zaručeným označením pôvodu „Suvereto“ sa nachádza v provincii Livorno. Zahŕňa kvalitnú pôdu na pestovanie hrozna na celom administratívnom území obce Suvereto.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Produkčná plocha zahŕňa územie obce Suvereto, ktorého geologické zloženie zahŕňa jaskynné vápence a rozvrstvené čierne vápence pochádzajúce zo stredného až neskorého triasu. V pahorkatine, ktorá hraničí s údolím, sa vyskytujú litológie toskánskej, austroalpínskej a ligúrskej oblasti, zatiaľ čo v nížinách sú usadeniny prevažne neoautochtónne.

Vlastnosti poľnohospodárskej pôdy v celej oblasti sú veľmi priaznivé na pestovanie viniča. Jej textúra obsahuje granulometrické frakcie hliny, piesčitej hliny a ílovitej hliny. Pôdna reakcia je najmä subalkalická, niekedy s neutrálnym pH a v menšej miere alkalická.

Obsah organických látok, rovnako ako celkový obsah dusíka, je vo všeobecnosti podpriemerný. Na druhej strane je v nich dobrý obsah dostupného fosforu a niekedy veľmi vysoký obsah dostupného draslíka a vápnika.

Z agropedologického hľadiska je veľká časť oblasti charakterizovaná ľahkými (piesočnato-ílovitými a hlinito-piesočnatými) a ťažkými (hlinitými a ílovitými) aluviálnymi pôdami, ktoré sú hlboké a čerstvé.

Klimatické podmienky v tejto oblasti vytvárajú prostredie, ktoré je mimoriadne vhodné na pestovanie kvalitného hrozna. Teploty nie sú nikdy mimoriadne nepriaznivé (v priemere 14 °C) a mimoriadne nepriaznivé poveternostné podmienky, ako sú jarné mrazy a dlhotrvajúce suchá, sú veľmi zriedkavé.

Zrážky sú takisto dobre rozložené. Najčastejšie sa vyskytujú skoro na jar a na jeseň, pričom ročný úhrn zrážok nepresahuje 650 mm.

V tejto oblasti je dobré teplotné rozpätie, ktoré prirodzene zvýrazňuje vône a arómy vín. Pôdne a klimatické vlastnosti sú mimoriadne vhodné na pestovanie kvalitného vína, čo potvrdzuje prirodzené predpoklady tejto oblasti na výrobu kvalitných vín s veľmi výraznými vlastnosťami a silnou identitou.

Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Históriu vinohradníctva v Suverete možno prirovnať k histórii údolia Val di Cornia. Začala, podobne ako v tomto regióne, v etruskom období a pokračovala cez raný a neskorý stredovek až do súčasnosti. V 14. storočí sa o rozšírenie vinohradníctva v Suverete zaslúžila rodina Gherardesca, feudálni vlastníci pozemkov od Ceciny po Follonicu. Vinohradníctvo a vinárstvo sa ešte viac rozvíjali a rozšírili od 17. storočia, keď bola založená Akadémia Georgofili a došlo k rozdeleniu rozsiahlych pozemkov. Prvá pozemková reforma sa uskutočnila okolo roku 1830, čo viedlo k vzniku nových plôch poľnohospodárskej pôdy, ako aj nových vinohradov a vinárstiev.

Prvé záznamy dokumentujúce osobitnú úroveň vinohradníctva pochádzajú z roku 1886, keď sa päť vinárov zo Suvereta zúčastnilo na svetovej výstave v Ríme. V roku 1907 sa niektorí výrobcovia zúčastnili na vinárskej súťaži s vínami z Toskánska. V povojnovom období začali vinári zo Suveretu postupne rozvíjať a propagovať svoje vinárske produkty. Postupom času sa vďaka tejto práci v roku 1989 uznalo chránené označenie pôvodu „Val di Cornia“ a v roku 2000 podoblasť Suvereto.

Charakteristiky a vlastnosti, ktoré možno pripísať spojeniu

Chránené označenie pôvodu „Suvereto“ sa vzťahuje na druhy uvedené v špecifikácii výrobku, ktoré majú rozpoznateľné, odlišné a jedinečné analytické a organoleptické vlastnosti. Tieto vlastnosti sú opísané v článku 6 špecifikácie výrobku. Jasne sa prejavujú vo všetkých aspektoch vzhľadu, vôní a chutí vín, ktoré majú osobitý charakter a identitu, ktorá je silne spojená so zemepisným prostredím. Vína majú zvyčajne nízku kyslosť. Majú sýtu, intenzívnu rubínovočervenú farbu, ktorá vekom prechádza do granátovej. Vôňa je intenzívna, elegantná a široká, s výraznými tónmi použitých odrôd viniča. Chuť je teplá a suchá, príjemne trieslovitá, s korenistými tónmi a náznakmi dreva vo vyzretých vínach. Vína sú veľmi dobre vyvážené, čo podčiarkuje dokonalú harmóniu medzi odrodami viniča a prostredím. Vína odložené na zretie získavajú časom silnejšie, intenzívnejšie a trvalejšie vône, arómy a chute.

Vzájomné pôsobenie medzi prostredím a charakteristikami kvality

Jedinečná a optimálna pôda a podnebie v oblasti, ktoré sú obzvlášť vhodné na pestovanie viniča, pomáhajú vytvárať podmienky, v ktorých najdôležitejšie prírodné prvky priaznivo pôsobia na všetky rastové a produkčné funkcie rastlín, čím sa zabezpečuje dokonalé dozrievanie hrozna. Pri výbere pôdy na umiestnenie vinohradu sa uprednostňujú oblasti s optimálnou expozíciou a polohou, ktoré sú vhodné na výrobu kvalitných vín vysokej kvality. Starobylá história vinárstva v oblasti Suvereto spolu s pozitívnym vplyvom trvalého úsilia jej vinohradníkov v priebehu času dokazujú úzke prepojenie a vzájomné pôsobenie medzi ľudskými faktormi a kvalitou a jedinečnými vlastnosťami vín, na ktoré sa vzťahuje toto označenie. Pôda a podnebie tejto oblasti sú mimoriadne vhodné na pestovanie kvalitného vína. To potvrdzuje, že je prirodzene predurčená na výrobu vín s veľmi výraznými vlastnosťami a silnou identitou.

V priebehu storočí si ľudia v tejto oblasti odovzdávali a upevňovali tradičné techniky pestovania viniča a výroby vína. Vďaka vedeckému a technologickému pokroku sa tieto techniky v modernej dobe ďalej zlepšovali a zdokonaľovali, čo viedlo k vzniku preslávených vín, ktoré sa vyrábajú dnes.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Širší zemepisný pojem „Toscana“

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Na etikete musí byť uvedená širšia zemepisná jednotka „Toscana“.

Etikety označenia „Suvereto“ musia vždy obsahovať tento text v plnom znení a v tomto poradí:

— Suvereto

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (alebo skratka DOCG)

— Toskánsko.

Pojem „Toscana“ sa musí uvádzať písmenami rovnakého písma, štýlu, rozstupu, odtieňa a kolorimetrickej intenzity, aké sa používajú pri slovách „Suvereto“. Okrem toho sa pojem „Toscana“ musí uvádzať jednotnými veľkými a/alebo malými písmenami v porovnaní s písmenami použitými v slove „Suvereto“ a na jednotnom pozadí v celej sekvencii označení uvedených v prvom odseku, pričom písmená nesmú byť väčšie ako veľkosť písmen použitých pre slovo „Suvereto“.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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