C/2025/6754

23.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6754)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Suvereto”

EU-referensnummer: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Produktens namn**

”Suvereto”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Det bekräftas att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen.

Denna ändring omfattas av definitionen av en ”standardändring” enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den

— inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

— inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tillägg av två nya vintyper (vinkategori), inklusive respektive druvsort

Beskrivning

Två nya vintyper med en enda druvsort har lagts till, dvs. ”Suvereto” cabernet franc och ”Suvereto” syrah.

Denna ändring rör artiklarna 1, 2, 4 och 6 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnitten ”Beskrivning av vinerna”, ”Högsta avkastning” och ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av druvsortsblandningen för vintypen ”Suvereto” rosso (vinkategori)

Beskrivning

Den druvsortsblandning som är tillåten för vintypen ”Suvereto” rosso (vinkategori) omfattar nu druvsorterna sangiovese, cabernet franc och syrah, utöver de befintliga druvsorterna cabernet sauvignon och merlot.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av druvsortsblandningen för befintliga endruvesorter.

Beskrivning

Druvsortsblandningen för de befintliga endruvesorterna, dvs. ”Suvereto” sangiovese, ”Suvereto” merlot och ”Suvereto” cabernet sauvignon, har ändrats, vilket innebär att procentandelen av respektive druvsort ökar från 85 % till 100 %.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av den högsta druvavkastningen i färdigt vin

Beskrivning

Den högsta druvavkastningen i det färdiga vinet har höjts från 68 % till 70 %.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tidigareläggning av datumet för frisläppande av viner för konsumtion

Beskrivning

Datumet för frisläppande av vinerna för konsumtion har tidigarelagts från den 1 juni till den 1 maj.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av lagring av viner med beteckningen ”riserva”

Beskrivning

Viner av typen ”riserva” måste lagras i minst 24 månader, varav minst tolv månader på träfat och sex månader på flaska.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Vinframställningsmetoder” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av de organoleptiska och fysikalisk-kemiska parametrarna för nya vintyper

Beskrivning

En beskrivning har tillhandahållits av de organoleptiska och fysikalisk-kemiska parametrarna för de nya vintyperna ”Suvereto” cabernet franc och ”Suvereto” syrah.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Beskrivning av vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Skyldighet att ange den bredare geografiska enheten på etiketten

Beskrivning

Den bredare geografiska enheten ”Toscana” måste anges på etiketten.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Ytterligare tillämpliga krav” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av uppgifterna om kontrollorganet

Beskrivning

Efter de ändringar av förordning (EU) nr 1308/2013 som gjordes i och med ikraftträdandet av förordning (EU) 2024/1143 omfattar de obligatoriska uppgifter som ska ingå i produktspecifikationen inte längre namn på och kontaktuppgifter för de myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen och inte heller deras särskilda uppgifter.

Dessutom ska medlemsstaterna, i enlighet med artikel 40.1 i förordning (EU) 2024/1143, offentliggöra namn på och adresser till de behöriga myndigheter, organ med delegerade uppgifter och fysiska personer som avses i artikel 39.3 för varje produkt med en geografisk beteckning och ska hålla de uppgifterna uppdaterade.

Artikeln innehållande en hänvisning till kontrollorganet har därför ändrats, och informationen i artikeln har ersatts av en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Denna ändring rör artikel 10 i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionella ändringar av produktspecifikationen som inte påverkar textens innehåll

Beskrivning

Redaktionella ändringar som inte påverkar textens innehåll har gjorts i flera artiklar i produktspecifikationen.

De består av strykningar av felaktiga hänvisningar till lagstiftning och korrigeringar av tekniska termer som inte längre används (t.ex. har ”register över vinodlingar” ersatts med ”vinodlingsregister”).

Denna ändring gäller alla artiklar i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Suvereto”

EU-referensnummer: PDO-IT-A1266-AM03 – 29.9.2025

1. **Namn**

Suvereto

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

”Suvereto” och ”Suvereto” riserva – vinkategori 1

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: rubinröd, ibland intensiv och lysande, med en dragning åt granatrött.:

Arom

Doft: vinös och delikat.

Smak

Smak: torr, sammetslen, harmonisk, fyllig, möjligen med träaktiga toner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,50
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 % (13,00 % för riserva).

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Suvereto” sangiovese och ”Suvereto” sangiovese riserva – vinkategori 1

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd eller granatröd, lysande färg, med dragning åt granatröd.

Arom

Doft: delikat, fin och distinkt.

Smak

Smak: torr, sammetslen, harmonisk, fyllig, möjligen med träaktiga toner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 % (13,00 % för riserva).

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Suvereto” merlot och ”Suvereto” merlot riserva – vinkategori 1

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd eller granatröd.

Arom

Doft: delikat och karaktäristisk.

Smak

Smak: torr, harmonisk och fyllig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 % (13,00 % för riserva).

Halt av sockerfritt extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Suvereto” cabernet sauvignon och ”Suvereto” cabernet sauvignon riserva – vinkategori 1

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd eller granatröd.

Arom

Doft: delikat, karaktäristisk och elegant.

Smak

Smak: torr, harmonisk och fyllig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 % (13,00 % för riserva).

Halt av sockerfritt extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Suvereto” cabernet franc och ”Suvereto” cabernet franc riserva – vinkategori 1

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd eller granatröd.

Arom

Doft: delikat, karaktäristisk och elegant.

Smak

Smak: torr, harmonisk och fyllig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 % (13,00 % för riserva).

Halt av sockerfritt extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Suvereto” syrah och ”Suvereto” syrah riserva – vinkategori 1

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: intensivt rubinröd eller granatröd.

Arom

Doft: delikat, karaktäristisk och elegant.

Smak

Smak: torr, harmonisk och fyllig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 % (13,00 % för riserva).

Halt av sockerfritt extrakt: 25,00 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Begreppet ”riserva”

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Suvereto” får märkas ”riserva” om de lagras i minst 24 månader, varav minst tolv månader på träfat och sex månader på flaska. Lagringsperioden ska inledas den 1 november samma år som druvorna skördas.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/sort/typ

”Suvereto” rosso, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	9 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/sort/typ

”Suvereto” rosso, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	63
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/sort/typ

”Suvereto” rosso, sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah – av typen riserva

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	8 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Suvereto SUB riserva sangiovese, merlot, cabernet sauvignon

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	56
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Cabernet franc N. – cabernet

— Cabernet sauvignon N. – cabernet

— Merlot N.

— Sangiovese N. – sangioveto

— Syrah N.

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Produktionsområdet för druvor som är avsedda för produktion av viner med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen ”Suvereto” ligger i provinsen Livorno. Där finns vinodlingsmark av god kvalitet i hela det administrativa territoriet för kommunen Suvereto.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Samband med det geografiska området

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet omfattar kommunen Suveretos territorium, vars geologiska sammansättning omfattar hålig kalksten och stratifierad svart kalksten från mellersta till yngre trias. Den kuperade del som gränsar till dalen kännetecknas av den litologi som tillhör områdena Toscana, östra Alperna och Ligurien, medan fyndigheterna i lågländerna oftast är neoautoktona.

Egenskaperna hos jordbruksmarken i hela området är mycket gynnsamma för vinodling. Texturen har kornfraktioner av loam, sandy loam och clay loam. Markreaktionen är i huvudsak svagt basisk, ibland med neutralt pH-värde och i mindre utsträckning basisk.

Innehållet av organiskt material, liksom den totala kvävehalten, ligger i allmänhet under genomsnittet. Å andra sidan finns det goda halter av fosfor och ibland mycket höga halter av kalium och kalcium.

Ur ett jordbruks- och markperspektiv kännetecknas en stor del av området av lätt (sandig-siltig och siltig-sandig) och tung (loamy och lerig) alluviala jordmåner, som alla är djupa och friska.

Klimatförhållandena i området skapar en miljö som är särskilt lämpad för kvalitetsvinodling. Temperaturerna är aldrig särskilt låga (i genomsnitt 14 °C) och särskilt skadliga väderförhållanden såsom vårfrost och långvarig torka är mycket sällsynta.

Den årliga nederbörden på högst 650 mm är också väl fördelad och framför allt koncentrerad till tidig vår och höst.

Området har ett bra temperaturintervall som naturligt förstärker dofterna och aromerna i vinerna. Jord- och klimategenskaperna är särskilt väl lämpade för kvalitetsvinodling, vilket bekräftar områdets naturliga förutsättningar för att producera kvalitetsviner med mycket särskiljande egenskaper och en stark identitet.

Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Vinodlingens historia i Suvereto kan jämföras med den i Val di Cornia. Den började, precis som i den regionen, under etruskernas tid och har sedan fortsatt under tidig och sen medeltid fram till i dag. På 1300-talet bidrog familjen Gherardesca, feodala markägare med en egendom som sträckte sig från Cecina till Follonica, till att främja vinodlingens utbredning i Suvereto. Vinodlingen och vinproduktionen ökade och bredde ut sig ännu mer från 1600-talet och framåt då Georgofiliakademin grundades och de stora egendomarna styckades upp. Den första markreformen ägde rum omkring 1830 och ledde till nya jordbruksområden samt nya vinodlingar och vinerier.

De tidigaste uppgifterna om en särskild vinodlingsstandard är från 1886, då fem vinproducenter från Suvereto deltog i världsutställningen i Rom. År 1907 deltog några producenter i en vinproduktionstävling med viner från Toscana. Under efterkrigstiden började vinproducenterna i Suvereto gradvis att utveckla och marknadsföra sina vinprodukter. Med tiden ledde detta arbete till att ”Val di Cornia” erkändes som skyddad ursprungsbeteckning 1989, följt av delområdet Suvereto 2000.

Egenskaper och kvaliteter som kan tillskrivas sambandet

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Suvereto” omfattar de vintyper som anges i produktspecifikationen, som har igenkännliga, tydliga och unika analytiska och organoleptiska egenskaper. Dessa egenskaper beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen. De uttrycks tydligt i alla aspekter av vinernas utseende, aromer och smaker och har en personlighet och identitet som är starkt kopplad till den geografiska miljön. Vinerna tenderar att ha låg syrahalt och är djupt och intensivt rubinröda och går mot granatröd med åldern. De har en intensiv, elegant och bred arom med tydliga inslag av de druvsorter som används. Smaken är varm och torr, behagligt tanninrik, med kryddiga toner och inslag av trä i de lagrade vinerna. Vinerna är mycket välbalanserade, vilket betonar den perfekta harmonin mellan druvsorterna och miljön. De viner som avsätts för lagring utvecklar med tiden starkare, mer intensiva och ihållande dofter, aromer och smaker.

Samspel mellan miljö och kvalitetsegenskaper

Jordmånen och klimatet i området är unika och optimala och särskilt lämpade för vinodling, vilket bidrar till att skapa förhållanden där de viktigaste naturliga beståndsdelarna är gynnsamma för plantornas tillväxtfunktioner och produktiva funktioner och därigenom säkerställer att druvorna mognar tills de är perfekta. När man väljer ut mark för en vinodling ges företräde till områden med optimal exponering och optimalt läge, vilket gör dem lämpliga för att producera fina viner av hög kvalitet. Vinproduktionens långa historia i Suveretoområdet, tillsammans med de positiva effekterna av vinodlarnas ihållande insatser över tid, är ett bevis för det nära sambandet och samspelet mellan de mänskliga faktorerna och kvaliteten på och de unika egenskaperna hos de viner som omfattas av denna beteckning. Områdets jord- och klimategenskaper gör det särskilt väl lämpat för kvalitetsvinodling, vilket bekräftar områdets naturliga förutsättningar för att producera viner med mycket särskiljande egenskaper och en stark identitet.

Under århundraden har de traditionella vinodlings- och vinproduktionsmetoderna i detta område förts vidare från generation till generation och konsoliderats. Tack vare vetenskapliga och tekniska framsteg har metoderna förbättrats och förfinats ytterligare i modern tid, vilket har lett till de berömda viner som produceras i dag.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Det bredare geografiska begreppet ”Toscana”

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Den bredare geografiska enheten ”Toscana” måste anges på etiketten.

Märkningen av beteckningen ”Suvereto” måste alltid innehålla följande fullständiga ordalydelse, i följande ordning:

— Suvereto.

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (eller akronymen DOCG).

— Toscana.

Termen ”Toscana” måste anges med bokstäver i samma teckensnitt, stil, nyans, färgintensitet och med samma teckenavstånd som används för orden ”Suvereto”. Dessutom måste termen ”Toscana” anges med enhetliga versaler och/eller gemener, i förhållande till dem som används för ordet ”Suvereto” och med en enhetlig bakgrund i förhållande till hela den sekvens av uppgifter som anges i första punkten. Bokstäverna får inte vara större än den storlek som används för ordet ”Suvereto”.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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