

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 7 lutego 2019 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina****(Nizza (ChNP))****(2019/C 55/06)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o objęcie ochroną nazwy „Nizza” zgodnie z częścią II tytuł II rozdział I sekcja 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Zgodnie z art. 97 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Komisja rozpatrzyła wspomniany wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1, a także w art. 100, 101 i 102 tego rozporządzenia.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jednolity dokument, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) tego rozporządzenia, oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dokonanej w toku krajowej procedury rozpatrywania wniosku o ochronę nazwy „Nizza”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

W załączniku do niniejszej decyzji zamieszczono jednolity dokument ustanowiony zgodnie z art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu dla nazwy „Nizza” (ChNP).

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec ochrony nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 lutego 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„Nizza”

PDO-IT-01896

Data złożenia wniosku: 2.12.2014

1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

Nizza

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Nizza i Nizza riserva (wino kategorii 1)

Barwa: intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy czerwonej, zbliżonej do barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny, charakterystyczny, eteryczny;

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 % objętości;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Nizza z oznaczeniem „vigna” oraz Nizza riserva z oznaczeniem „vigna” (wino kategorii 1)

Barwa: intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy czerwonej, zbliżonej do barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny, charakterystyczny, eteryczny;

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,5 % objętości;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28 g/l;

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Dojrzewanie

Szczególne praktyki enologiczne

Nizza: musi dojrzewać przez co najmniej 18 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach.

Nizza „vigna”: musi dojrzewać przez co najmniej 18 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach.

Nizza riserva: musi dojrzewać przez co najmniej 30 miesięcy, w tym co najmniej 12 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach.

Nizza riserva „vigna”: musi dojrzewać przez co najmniej 30 miesięcy, w tym co najmniej 12 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach.

Uzupełnianie beczek

Szczególne praktyki enologiczne

Beczki można przez cały obowiązkowy okres dojrzewania uzupełniać tym samym winem z tego samego rocznika, które można przechowywać w pojemnikach innych niż drewniane beczki, maksymalnie do 10 % całkowitej objętości.

Wzbogacanie

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

Nie określono przepisami żadnych form wzbogacania w celu zwiększenia zawartości alkoholu w winach Nizza DOCG.

5.2. Maksymalne zbiory:

Nizza i Nizza riserva

49 hektolitrów z hektara

Nizza z oznaczeniem „vigna” w trzecim roku po zasadzeniu

26,60 hektolitrów z hektara

Nizza z oznaczeniem „vigna” w czwartym roku po zasadzeniu

30,80 hektolitrów z hektara

Nizza z oznaczeniem „vigna” w piątym roku po zasadzeniu

35 hektolitrów z hektara

Nizza z oznaczeniem „vigna” w szóstym roku po zasadzeniu

39,90 hektolitrow z hektara

Nizza z oznaczeniem „vigna” w siódmym roku po zasadzeniu i w latach kolejnych

44,10 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji „Nizza” DOCG (ChNP) obejmuje całą powierzchnię następujących gmin: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca i San Marzano Oliveto.

7. Główna odmiana lub główne odmiany winorośli

Barbera N.

8. Opis związku lub związków

Nizza DOCG (ChNP) (wino kategorii 1)

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

A) Obszar produkcji obejmuje 18 gmin sąsiadujących z gminą Nizza w prowincji Asti; jest to obszar, na którym tradycyjnie zdecydowano się na uprawę odmiany winorośli Barbera.

Jest to obszar niskich wzgórz o wysokości 150–400 metrów nad poziomem morza, charakteryzujący się niezbyt wietrznym klimatem umiarkowanym, o średnim rocznym opadzie deszczu o wartości około 700 mm. Gleba jest głównie wapienna, o średniej głębokości i spoczywa na skalistym wapienno-piaskowym podłożu marglowym. Teren obszaru uprawy winorośli Nizza stanowi pod względem geologicznym część pliocenńskiej kotliny w regionie Asti; jego pochodzenie jest głównie osadowe i dominują na nim trzeciorzędowe piaskowe formacje marglowe. Gleba charakteryzuje się znaczną zawartością węgla wapnia i ogólnie niską zawartością materii organicznej oraz niskim – ale doskonale zrównoważonym – poziomem składników pokarmowych.

Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Idealną synergię między czynnikami ludzkimi a środowiskowymi w obszarze Nizza obrazuje zastosowanie tradycyjnego systemu uprawy warstwicznej, systemów przycinania metodą podwójnego sznura Guyota – co przy odpowiednim przerzedzaniu kiści daje winnicom w Nizza bardzo niskie zbiory, na poziomie maksymalnym 7 ton lub niższym – a czasem metodą sznura skośnego, ograniczania zbiorów oraz racjonalnego zarządzania ulistnieniem, co w połączeniu z południową orientacją obszaru maksymalizuje jakość winogrona Barbera. Zbiory przeprowadza się wyłącznie ręcznie, z zachowaniem najwyższej ostrożności, aby w jak największym stopniu zachować charakterystyczną jakość winogron. Technikę winiarską udoskonalano pod kątem tego doskonałego surowca. Po zbiorach następuje odpowiedni okres dojrzewania trwający co najmniej 18 miesięcy, który w przypadku Nizza Riserva trwa do ponad 30 miesięcy. Winnice znajdujące się na obszarze uprawy winorośli Nizza zawdzięczają swój wyjątkowy charakter winiarskiej tradycji udoskonalanej i przekazywanej od starożytności; stanowią one fundament lokalnej społeczności i gospodarki.

Dzięki tej tradycji kulturowej powstało głęboko zakorzenione dziedzictwo obejmujące wiedzę fachową oraz techniki uprawy winorośli, winiarstwa i dojrzewania win oparte na dogłębnej wiedzy na temat odmiany Barbera, którą na tym obszarze uprawia się od dawna, i jej zdolności dostosowywania się do określonych warunków środowiskowych.

B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu.

Nizza DOCG (ChNP) jest najbardziej wartościowym winem produkowanym w przedmiotowym obszarze. Produkt końcowy wyróżnia się dzięki cechom charakterystycznym gleby na obszarze produkcji. Wina Nizza pochodzące w szczególności z obszarów, na których dominują gliniasto-piaskowe gleby marglowe, mają bardziej intensywną barwę o silniejszych odcieniach, średnio-wysokie pH oraz niższą kwasowość, bardzo intensywne „ziemiste” aromaty (w lokalnym dialekcie mówi się na margiel „tuf”). Wina te są eleganckie, mają dobrą strukturę i są trwałe. Wina z obszarów, na których dominują gleby piaszczyste, charakteryzują się wyraźniejszą kwasowością, mniejszą intensywnością barwy oraz zróżnicowanymi delikatnymi i eleganckimi aromatami obejmującymi zapachy bardziej balsamiczne, tj. aromatycznych traw, jak również harmonijną strukturą.

Opisane powyżej optymalne nasłonecznienie, warunki glebowe i klimatyczne oraz rodzaje gleb umożliwiają produkcję win o dobrej strukturze, bogatej barwie, które odpowiednio dojrzewają i są trwałe. Fakt, że winnice są wystawione na południe, południowy-zachód i południowy-wschód, również wpływa na pochłanianie promieni słonecznych, sprzyja dojrzewaniu winorośli i korzystnie wpływa na ich jakość, zwiększając stężenie cukrów i polifenoli.

- C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B).

Wina „Nizza” zawdzięczają swoje szczególne cechy jakości interakcji między środowiskiem naturalnym a czynnikami ludzkimi, które obejmują tradycję i wiedzę na temat uprawy, winiarstwa i dojrzewania win. W szczególności producenci podjęli decyzje zdecydowanie ukierunkowane na jakość w kwestii uprawy winogron (ograniczone zbiory, w szczególności w przypadku odmian posiadających oznaczenie „vigna”) oraz produkcji win „Nizza” DOCG (ChNP), powstrzymując się od stosowania praktyk wzbogacania.

Wiedza dotycząca uprawy winorośli za pomocą systemu uprawy warstwicowej i jej doskonałego zarządzania za pomocą tradycyjnego systemu przycinania z zastosowaniem podwójnego sznura Guyota jest zakorzeniona w kulturze i sięga starożytności. Czynniki te, w połączeniu z dosyć dużą dobową amplitudą temperatury, umożliwiają winoroślom dojrzewać w sposób optymalny, co nadaje winom „Nizza” ich organoleptyczne i analityczne cechy charakterystyczne.

Dystrykt Nizza to historyczne centrum produkcji win Barbera w Piemontcie, które posiada imponującą tradycję przetwórstwa, dojrzewania i marketingu produktu końcowego, co stanowi niezbędny warunek produkcji, a następnie wprowadzenia do obrotu złożonych win czerwonych o średnim lub długim okresie dojrzewania.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 607/2009 butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, aby zapewnić jakość, zagwarantować, że produkt stamtąd pochodzi, oraz zapewnić skuteczność kontroli.

Fakt, że butelkowanie w wyznaczonym obszarze stanowi lepsze zabezpieczenie powiązanych z obszarem geograficznym pochodzenia właściwości i szczególnych cech charakterystycznych win „Nizza” DOCG ChNP, wynika z tego, że stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania należy do obowiązków i kompetencji zawodowych przedsiębiorstw, które prowadzą produkcję w obszarze wyznaczonym.

Obowiązek ten pozwala uniknąć potencjalnych zagrożeń, z którymi mógłby się wiązać transport poza obszar produkcji wina DOCG (ChNP), takich jak: utlenianie i szok wywołany wysokimi lub niskimi temperaturami, które powodują pogorszenie jakości produktu oraz wiążą się z dalszymi negatywnymi skutkami dla chemiczno-fizycznych cech charakterystycznych (kwasowość, polifenole oraz substancje barwiące), organoleptycznych cech charakterystycznych (barwa, smak) i stabilności. W szczególności pozwala to ograniczyć zagrożenie związane z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym (ze strony bakterii, wirusów, grzybów, pleśni i drożdży).

Omawiany obowiązek pozwala uniknąć wspomnianych zagrożeń, ponieważ stosowany przez właściwe organy system kontroli, któremu producenci podlegają na wszystkich etapach produkcji, a w szczególności na etapie butelkowania, w obszarze wyznaczonym działa skuteczniej.

Wymóg ten wprowadza się zatem na rzecz podmiotów odpowiedzialnych za zabezpieczenie jakości Nizza DOCG (ChNP), aby zapewnić konsumentom gwarancję pochodzenia, jakości i zgodności ze specyfikacją produktu i aby utrzymać wysoką renomę nazwy.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12401>