

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 88/07)

Niniejsze powiadomienie publikuje się zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„RECIOTO DI SOAVE”

PDO-IT-A0465-AM02

Data przekazania informacji: 2 grudnia 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Formy uprawy winorośli

Opis i uzasadnienie

Opis

Poszerzono formy uprawy winorośli o metodę GDC i metodę pergoli we wszystkich jej wariantach.

Uzasadnienie.

Przedmiotowa modyfikacja stanowi odpowiedź na potrzebę dostosowania specyfikacji do nowej dynamiki rozwoju nowoczesnych i innowacyjnych systemów uprawy (w szczególności różnych nowych form pergoli), a także na potrzebę reakcji, z agronomicznego punktu widzenia, na zmianę klimatu.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

2. Gęstość winorośli na hektar

Opis i uzasadnienie

Opis

Jeśli chodzi o gęstość uprawy winorośli na hektar (nie mniej niż 3 300 roślin), usunięto odniesienie do dekretu z dnia 7 maja 1998 r.

Uzasadnienie.

Jest to zmiana formalna, ponieważ gęstość nowych nasadzeń winorośli musi wynosić co najmniej 3 300 roślin na hektar.

Przedmiotowa zmiana formalna dotyczy art. 4 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Umieszczanie dodatkowych jednostek geograficznych na etykietach win ChNP „Recioto di Soave”

Opis i uzasadnienie

Opis.

W przypadku win ChNP „Recioto di Soave” oraz „Recioto di Soave” Classico dozwolone jest odniesienie do mniejszych dodatkowych jednostek geograficznych w obszarze produkcji produktu objętego tą nazwą, zlokalizowanych w obrębie tego samego obszaru produkcji oraz wymienionych w wykazie, pod warunkiem że produkt jest osobno poddawany winifikacji i wyraźnie określony w rocznej deklaracji produkcji winogron.

Uzasadnienie.

Zastosowanie odniesienia do mniejszych dodatkowych jednostek geograficznych o szczególnym prestiżu, położonych w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji i zidentyfikowanych po dokładnym opracowaniu podziału na strefy, ma służyć lepszemu określeniu pochodzenia wina, a tym samym wzmocnić jego powiązanie z terytorium.

Zmiana ta dotyczy art. 7 specyfikacji oraz sekcji 1.9 „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Recioto di Soave

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina (win)

„Recioto di Soave”

- barwa: złoto-żółta;
- zapach: intensywny i owocowy, w tym z nutami wanilii;
- smak: słodki, aksamitny i pełny, ewentualnie z nutami wanilii, a także – zgodnie z tradycją – żywy;
- minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27,0 g/l;
- resztkowe cukry redukujące: co najmniej 70,0 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Recioto di Soave” Spumante

- pianka: delikatna i długotrwała;
- barwa żółta: złota o różnej intensywności;
- zapach: przyjemny, intensywny i owocowy;
- smak: półwytrawny i słodki, aksamitny, harmonijny, o pełnej strukturze;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l;
- resztkowe cukry redukujące: co najmniej 70,0 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,50
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskiea. *Podstawowe praktyki enologiczne*

BRAK

b. *Maksymalne zbiory*

„Recioto di Soave”; „Recioto di Soave” Classico

9 000 kg winogron na hektar

„Recioto di Soave” Spumante

9 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

A) Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Recioto di Soave” DOCG muszą być produkowane na obszarze obejmującym całość lub część terytorium gmin Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi oraz Lavagno w prowincji Werona.

B) Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Recioto di Soave” Classico muszą być produkowane na obszarze zatwierdzonym dekretem ministerialnym z dnia 23 października 1931 r., który obejmuje część terytorium gmin Soave oraz Monteforte d'Alpone.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Garganega B.

Trebiano di Soave B. - Trebbiano

8. Opis związku lub związków

Recioto di Soave

Substancje mineralne zawarte w glebach bazaltowych pochodzenia wulkanicznego w szczególny sposób wpływają na fermentację moszczu winogronowego otrzymywanego z winorośli Garganega, nadając winom charakterystyczny smak. Tradycyjny sposób uprawy metodą pergoli sprzyja utrzymaniu obecności prekursorów aromatycznych i poprawia stan zdrowotny winogron, co ułatwia późniejszy proces suszenia w specjalnych pomieszczeniach („fruttai”). Tworzy się wówczas cienka warstwa pleśni, określana mianem „nobile”, co umożliwia rozwój intensywnych aromatów. Wino „Recioto di Soave” jest winem zrównoważonym: oprócz słodkiego charakteru i struktury, charakteryzuje się owocowymi nutami, które uwypuklają jego żywy smak z uwagi na istotną zawartość składnika kwasowego.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Użycie dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W opisie i prezentacji win „Recioto di Soave” oraz „Recioto di Soave” Classico dozwolone są odniesienia do następujących dodatkowych jednostek geograficznych:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>
