



C/2023/472

27.10.2023

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

(C/2023/472)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso”

PDO-IT-A0847-AM02

Data przekazania informacji: 4 sierpnia 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Stosowanie nazwy większego obszaru geograficznego „Umbria”

Opis: Obecnie na etykietach można używać nazwy większego obszaru geograficznego „Umbria”. Musi być umieszczona po nazwie „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” i znajdować się poniżej szczególnego określenia tradycyjnego („Denominazione di origine controllata” [kontrolowana nazwa pochodzenia]) lub określenia unijnego („Denominazione di origine protetta” [chroniona nazwa pochodzenia]), w następujący sposób:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

lub Denominazione di origine protetta

(lub akronim „DOC”)

Umbria

Rozmiar czcionki używanej w nazwie „Umbria” nie może być większy niż rozmiar czcionki używanej w oznaczeniu „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso”, a czcionka (typ fontu), styl, odstępy, wyróżnienie, kolor i intensywność barwy muszą być takie same w przypadku obu oznaczeń.

Opis: Poparcie Consorzio Tutela Vini [organizacji ochrony wina] dla umieszczenia nazwy większego obszaru geograficznego „Umbria” wynika z potrzeby lepszej identyfikacji produktu pod względem obszaru, do którego należy, znanego z jego historii i piękna. Wina objęte ChNP „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” mają własną szczególną tożsamość, a przede wszystkim własną wartość, którą należy eksponować. Celem umieszczenia nazwy większego obszaru geograficznego „Umbria” na etykiecie jest zatem dokładne wyeksponowanie tej ukrytej wartości i ukazanie jej konsumentom.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu „Wymogi dodatkowe – przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Rosso Orvietano

Orvietano Rosso

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**1. *Wina czerwone, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli***ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY**

Barwa: intensywnie rubinowa z fioletowymi odcieniami, w miarę dojrzewania zbliżona do barwy kamienia granatu w przypadku niektórych rodzajów jednodmianowych. Zapach: intensywny, winny i charakterystyczny; aromatyczny w przypadku odmiany Aleatico i subtelny w przypadku odmian Canaiolo i Ciliegiolo. Wina produkowane są z winogron należących do odmian Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero i Sangiovese, których cechy charakterystyczne są, w zależności od odmiany, wyrażone w winach miękkich i eleganckich, niekiedy aksamitnych, pełnych i harmonijnych, o charakterystycznym posmaku. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *„Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” Canaiolo***ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY**

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania zbliżona do barwy owocu granatu.

Zapach: delikatny, charakterystyczny.

Smak: aksamitny z bukietem typowym dla odmiany.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” Ciliegiole

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Barwa: intensywnie rubinowa.

Zapach: winny, delikatny.

Smak: owocowy, z charakterystycznym posmakiem.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” Pinot Nero

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania zbliżona do barwy owocu granatu.

Zapach: intensywny, długotrwały, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, pełny, charakterystyczny, harmonijny.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” Cabernet Franc lub Cabernet Sauvignon

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Barwa: intensywnie rubinowa z fioletowymi odcieniami, w miarę dojrzewania zbliżona do barwy kamienia granatu. Zapach: intensywny, długotrwały, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, z charakterystycznym posmakiem i delikatnymi nutami trawiastymi.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” Merlot

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Barwa: rubinowa z fioletowymi odcieniami, w miarę dojrzewania przechodząca niekiedy w ceglastoczerwoną. Zapach: winny, przyjemny.

Smak: pełny, miękki, harmonijny.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” Sangiovese

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania zbliżona do barwy owocu granatu.

Zapach: winny, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, harmonijny, przyjemnie taninowy, kiedy wino jest młode, przyjemnie gorzkawy, owocowy i charakterystyczny.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” Aleatico

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj. (z czego co najmniej 9,50 % to alkohol rzeczywisty).

Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Barwa: barwa granatu z odcieniami fioleto.

Zapach: lekko aromatyczny, charakterystyczny.

Smak: typowy, miękki, aksamitny, niekiedy półsłodki lub słodki.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

5.2. Maksymalna wydajność

1. „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso”, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli
10 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar, na którym uprawia się winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso”, znajduje się w prowincji Terni i obejmuje obszar uprawy winorośli wysokiej jakości na całym obszarze administracyjnym gmin Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardia, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano i S. Venanzo.

7. Odmiany winorośli

Aleatico N.

Canaiolo Nero N. – Canaiolo

Ciliegiolo N. – Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N. – Sangiovetto

8. Opis związku lub związków**ChNP „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” – wina czerwone, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli**

Obszar położony jest na pagórkowatym terenie w południowo-zachodniej Umbrii. Uważa się, że to już Etruskowie odkryli, że szczególnie skład skały tufowej sprzyja produkcji i przechowywaniu wina. Na tym obszarze produkowane są wyłącznie wina czerwone, w tym te ze wskazaniem odmiany winorośli: Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero lub Sangiovese. Charakteryzują się one specyficznymi cechami, które pozwalają odróżnić je od siebie i ustalić ich pochodzenie geograficzne. Techniki uprawy i wysoki poziom profesjonalizmu producentów przyczyniły się do poprawy wizerunku win „Orvieto” na całym świecie.

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

Stosowanie nazwy większego obszaru geograficznego „Umbria”

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Nazwę większego obszaru geograficznego „Umbria” można stosować na etykietach oraz do prezentacji win objętych ChNP „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso”. Nazwa większego obszaru geograficznego „Umbria” musi być umieszczona po nazwie „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” i znajdować się poniżej szczególnego określenia tradycyjnego („Denominazione di origine controllata” [kontrolowana nazwa pochodzenia]) lub określenia unijnego („Denominazione di origine protetta” [chroniona nazwa pochodzenia]), w następujący sposób:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

lub Denominazione di origine protetta

(lub akronim „DOC”)

Umbria

Rozmiar czcionki używanej w nazwie „Umbria” nie może być większy niż rozmiar czcionki używanej w oznaczeniu „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso”, a czcionka (typ fontu), styl, odstępy, wyróżnienie, kolor i intensywność barwy muszą być takie same w przypadku obu oznaczeń.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19815>