



C/2024/3541

10.6.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/3541)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Rosso Piceno / Piceno”

PDO-IT-A0427-AM02

Data przekazania informacji: 12 marca 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie odniesienia do prawodawstwa

Opis:

Ustalono, że minimalna wymagana gęstość nasadzeń wynosząca 2 200 winorośli na hektar i zakaz palikowania mają zastosowanie do winnic zasadzonych po wejściu w życie specyfikacji załączonej do rozporządzenia ministerialnego z dnia 17 maja 2011 r.

Uzasadnienie:

Należy wyjaśnić, że wymóg ten dotyczy winnic zasadzonych od określonego roku.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

2. Poprawka formalna

Opis:

Słowo „produkt” zastępuje się słowem „partia”.

Uzasadnienie:

Poprawka ma na celu zastosowanie prawidłowego terminu.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

3. Uchylenie akapitu

Opis:

Uchyla się pkt 6 akapit ostatni.

Uzasadnienie:

Akapit ten nie ma już znaczenia i w związku z tym został uchylony.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu.

4. Uchylenie akapitu

Uchyla się pkt 7 akapit trzeci.

Uzasadnienie:

Akapit ten jest zbędny i w związku z tym został uchylony.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Dodanie możliwości stosowania pojemników innych niż szklane butelki

Opis:

Przewiduje się stosowanie pojemników z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością innego niż szkło dla wszystkich rodzajów win objętych chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno / Piceno, z wyjątkiem win z oznaczeniami „Superiore” i „Vigna”. W związku z tym skreśla się odniesienie do osłonek na wino z wielowarstwowego polietylenu lub poliestru umieszczonych w kartonie lub innym sztywnym materiale o pojemności 2–5 litrów, uprzednio dozwolonych wyłącznie dla win objętych chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno / Piceno.

Uzasadnienie:

Decyzja o wprowadzeniu możliwości stosowania pojemników innych niż butelki szklane motywowana jest rosnącym w ostatnich latach popytem ze strony klientów, importerów i konsumentów. W związku z tym wnioskodawca dostrzega potrzebę wprowadzenia tej zmiany, aby móc spełnić obecne wymogi rynkowe.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu i sekcji „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu.

6. Dodanie odniesienia do prawodawstwa

Opis:

Dodaje się odniesienie do zmiany rozporządzenia ministerialnego w sprawie zatwierdzenia wzoru planu kontroli.

Uzasadnienie:

Konieczne było zaktualizowanie odniesienia do ustawodawstwa.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 [sic] specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Rosso Piceno

Piceno

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. Rosso Piceno / Piceno

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno / Piceno cechują się intensywną, rubinową barwą z fioletowymi odcieniami. W aromacie dominują nuty czerwonych owoców, a smak jest harmonijny i zrównoważony z dość długim posmakiem.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)

- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

2. Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese cechują się intensywną, rubinową barwą z fioletowymi odcieniami. W aromacie dominują nuty czerwonych owoców, a smak jest harmonijny i mineralny z dość długim posmakiem.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

3. Rosso Piceno Novello / Piceno Novello

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno Novello / Piceno Novello cechują się intensywną, rubinową barwą. W bukacie dominują nuty kwiatowe, z akcentami czerwonych owoców, a smak jest orzeźwiający i harmonijny.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

4. Rosso Piceno / Piceno Superiore

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno Superiore / Piceno Superiore cechują się rubinową barwą, a pomarańczowe odcienie zawdzięczają dojrzewaniu. W bukacie występują nuty czerwonych owoców z akcentami lukrecji i kakao, a smak jest bogaty, okrągły, harmonijny i intensywny z bardzo długim posmakiem.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach 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 Piceno / Piceno

13 000 kg winogron z hektara

2. Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese

13 000 kg winogron z hektara

3. Rosso Piceno Novello / Piceno Novello

13 000 kg winogron z hektara

4. Rosso Piceno Superiore / Piceno Superiore

12 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Położony w regionie Marche obszar geograficzny, na którym wytwarzane są wina objęte chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno / Piceno, wyznacza na północy granica administracyjna prowincji Pesaro Urbino i Ancona, a na południu rzeka Tronto. Obszar obejmuje prowincję Ancona, z wyjątkiem terytorium, na którym wytwarzany jest produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia Rosso Conero, oraz prowincje Macerata, Fermo i Ascoli Piceno.

Wina Rosso Piceno / Piceno Superiore wytwarzane są na mniejszym obszarze obejmującym jedynie części gmin prowincji Ascoli Piceno. Obszar ten jest zlokalizowany między północną granicą Grottammare i Porto d'Ascoli, i sięga w głąb lądu aż do gminy Ascoli Piceno.

7. **Odmiany winorośli**

Montepulciano N

Sangiovese N - Sangiovese

8. **Opis związku lub związków**

Rosso Piceno / Piceno

Z czasem czynniki ludzkie odegrały kluczową rolę, ponieważ plantatorzy wybierają odmiany winorośli do uprawy, a także rozwijają metody prowadzenia i praktyki winiarskie, które oddziałują wzajemnie z czynnikami naturalnymi występującymi na obszarze produkcji i nadają winom objętym chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno / Piceno ich szczególne właściwości. W przypadku rodzaju Superiore wzajemne oddziaływanie między czynnikami ludzkimi i czynnikami naturalnymi, takimi jak silnie zróżnicowana rzeźba terenu, klimat śródziemnomorski i przewaga gleb gliniastych, zapewniły winoroślom Montepulciano i Sangiovese optymalne warunki wzrostu pozwalające na uzyskanie win o wyjątkowym bukacie, którego nie można odtworzyć gdzie indziej.

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

Stosowanie pojemników z materiału innego niż szkło wprowadzone jako opcja

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zezwala się na stosowanie pojemników z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością innego niż szkło dla wszystkich rodzajów win objętych chronioną nazwą pochodzenia Rosso Piceno / Piceno, z wyjątkiem win z oznaczeniami „Superiore” i „Vigna”.

Link do specyfikacji produktu

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20967>
