



C/2024/5570

20.9.2024

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

(C/2024/5570)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Curtefranca”

PDO-IT-A1042-AM02

Data przekazania informacji: 26.06.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Przepisy dotyczące uprawy winorośli – wysokość położenia winnic

Zniesiono ograniczenie dotyczące wysokości położenia winnic. Możliwość uprawy winorośli na obszarach chłodniejszych jest częścią szeregu strategii przeciwdziałania ogólnemu wzrostowi temperatury. Jest to również istotne dostosowanie do specyfikacji produktu Franciacorta ze względu na współlistnienie obu nazw na tym samym obszarze.

Zmiana ta dotyczy pkt 4.1 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Przepisy dotyczące uprawy winorośli – wydajność winogron z hektara

Maksymalna wydajność, jaką można zgłosić w odniesieniu do białych winogron Curtefranca, została zmniejszona z 11 do 10 ton/ha, co zbliżyło ją do wydajności winogron Franciacorta. Ma to kilka zalet. Pierwsza z nich dotyczy jakości w wyniku zmniejszenia produkcji, a druga – zarządzania. Prowadzi to do znacznego uproszczenia systemu, w szczególności w odniesieniu do wykorzystania nadwyżek.

Zmiana dotyczy pkt 4.4 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu (Maksymalna wydajność).

3. Przepisy dotyczące uprawy winorośli – ilość winogron podlegających zgłoszeniu

Ilość winogron, którą można zgłosić w ciągu pierwszych dwóch lat – licząc od pierwszego roku uprawy winorośli po posadzeniu winnicy – została zmniejszona, co zbliżyło ją do ilości winogron Franciacorta.

Pierwszy rok: zero (bez zmian); Drugi rok: zero (zmniejszone o 4,4 tony/ha); trzeci rok: 6 ton/ha (nowe).

Zmiana ta dotyczy pkt 4.5 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. Oznaczenia i prezentacja

Uściślono, że jeżeli oznaczenia kolorów, choć opcjonalne, znajdują się w tym samym polu widzenia co pozostałe obowiązkowe informacje, to nie mogą one znajdować się powyżej nazwy oznaczenia, lecz wymóg ten musi być spełniony jedynie w tym kontekście. Jeżeli istnieje również etykieta zawierająca ilustrację, wówczas wymóg ten nie musi być spełniony. Jednak w celu ujednoczenia informacji o oznaczeniu na etykiecie zawierającej ilustrację konieczne będzie zapisanie nazwy „Curtefranca” czcionką o minimalnej wysokości 3 mm.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana dotyczy pkt 7.6 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi zasadnicze – Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania”.

5. **Przepisy dotyczące produkcji wina, Właściwości w momencie wprowadzania do obrotu, Oznaczenie i prezentacja – aktualizacja odniesień prawnych**

Zaktualizowano odniesienia prawne w pkt 5, 6 i 7 specyfikacji produktu. Są to zmiany formalne, które nie dotyczą jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Curtefranca

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

— 2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

—

1. Curtefranca czerwone i Curtefranca czerwone z wyrazem „vigna”

ZWIĘZŁY OPIS

Jasnoczerwona barwa z żywymi rubinowymi refleksami. W wersji „vigna” intensywnie czerwona z czerwonymi refleksami owocu granatu. Aromat: owocowy, charakterystyczny, ewentualnie ziołowy; Smak: bukiet średnio intensywny, wytrawny, winny, harmonijny, aksamitny. Większa struktura i złożoność w wersji „vigna” ze względu na leżakowanie w drewnianych beczkach i w butelce. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj. (12 % obj. w wersji „vigna”); Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l (20 g/l w wersji „vigna”);

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 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) —

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

2. Curtefranca białe i Curtefranca białe z wyrazem „vigna”

ZWIĘZŁY OPIS

Słomkowa barwa z zielonkawymi refleksami, bardziej intensywna w wersji „vigna”. Aromat: delikatny, kwiatowy, charakterystyczny. Smak: wytrawny i delikatny, pełny, bogaty. Większa struktura i złożoność w wersji „vigna” ze względu na leżakowanie w drewnianych beczkach i w butelce. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj. (12 % obj. w wersji „vigna”); Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l (17 g/l w wersji „vigna”);

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 4,5 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. Curtefranca czerwone
68 hektolitrów z hektara
2. Curtefranca czerwone
10 000 kg winogron z hektara
3. Curtefranca czerwone z wyrazem „vigna”
54,4 hektolitra z hektara
4. Curtefranca czerwone z wyrazem „vigna”
8 000 kg winogron z hektara
5. Curtefranca białe
68 hektolitrów z hektara
6. Curtefranca białe
10 000 kg winogron z hektara
7. Curtefranca białe z wyrazem „vigna”
61,2 hektolitra z hektara
8. Curtefranca białe z wyrazem „vigna”
9 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar uprawy winogron do produkcji win „Curtefranca” obejmuje w całości następujące gminy: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Prova-glio d’Iseo, Cellatica i Gussago, wraz z częścią terytorium gmin Cologne, Coccaglio, Rovato i Cazzago San Martino położoną na północ od autostrad państwowych nr 573 i 11 oraz częścią terytorium gminy Brescia.

7. Odmiany winorośli

Cabernet Franc N. - Cabernet
Cabernet Sauvignon N. - Cabernet
Carmenère N. - Cabernet Nostrano
Chardonnay B.
Merlot N.
Pinot Bianco B. - Pinot
Pinot Nero N. - Pinot

8. Opis związku lub związków:

Curtefranca

Curtefranca znajduje się w pobliżu jeziora Iseo, odnosząc korzyści z jego sąsiedztwa. Upał latem jest łagodzony prądami, które przebiegają wzdłuż korytarza utworzonego przez Val Camonica i jezioro, a zimą samo jezioro oddaje nagromadzone ciepło, równoważąc w ten sposób temperatury. Jeżeli chodzi o glebę, obszar produkcji jest niejednorodny i obejmuje sześć odrębnych obszarów glebowych. Winorośl rosła tutaj spontanicznie od czasów prehistorycznych. Dokumenty z dziewiątego, dziesiątego i jedenastego wieku, takie jak mapy znanych klasztorów, świadczą o rozprzestrzenianiu się uprawy winorośli, która występuje na całym obszarze dzięki korzystnym warunkom klimatycznym i glebowym.

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

Pakowanie, etykietowanie, inne wymogi

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W prezentacji i oznaczeniu produktu określenia „białe” (*bianco*) i „czerwone” (*rosso*) są opcjonalne; jeżeli znajdują się one w tym samym polu widzenia co wszystkie pozostałe obowiązkowe informacje, muszą znajdować się bezpośrednio pod nazwą „Curtefranca” i wyrażeniem „kontrolowana nazwa pochodzenia” (*denominazione di origine controllata*) i zawsze muszą być drukowane czcionką nieprzekraczającą dwóch trzecich rozmiaru i wysokości czcionki wykorzystanej do zapisania nazwy.

W przypadku etykiety zawierającej ilustrację, nazwa „Curtefranca” musi być podana na etykiecie czcionką o wysokości co najmniej 3 milimetrów, a na tej samej etykiecie można umieścić wszelkie inne słowa, zapisane czcionką bez żadnych ograniczeń odnoszących się do rozmiaru czcionki wykorzystanej w nazwie „Curtefranca”.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21586>