



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/2024/1315)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Valdadige / Etschtaler”

PDO-IT-A0474-AM05

Data przekazania informacji: 8.11.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Rozszerzenie obszaru produkcji winogron**

Opis: Obszar produkcji winogron został rozszerzony o obszary uprawy winorośli w dawnej gminie administracyjnej Nave San Rocco (obecnie Terre d'Adige).

Uzasadnienie: Obszary te, o powierzchni około 50 hektarów, znajdują się w dolinie Val d'Adige w środku obszaru produkcji ChNP Valdadige, ale obecnie nie są objęte specyfikacją.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji oraz pkt 6 „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

2. **Korekta jednostek administracyjnych**

Opis: Jednostki administracyjne, o których mowa w pkt 3 specyfikacji produktu (obszar produkcji winogron), zostały skorygowane.

Uzasadnienie: Zmiana stała się konieczna, ponieważ kilka gmin połączyło się niedawno. Zmiana ta nie zwiększa obszaru produkcji.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji oraz pkt 6 „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

3. **Rozszerzenie obszaru produkcji wina**

Opis: Obszar produkcji wina został rozszerzony na całe terytorium prowincji Trydent i Bolzano.

Uzasadnienie: Uznaje się, że tradycyjne praktyki produkcyjne istnieją na całym terytorium obu tych prowincji, co może stanowić uzasadnienie dla rozszerzenia obszaru produkcji wina objętego ChNP Valdadige, jak ma to już miejsce w przypadku prowincji Weronia. Ponadto konieczne jest jak największe dostosowanie obszaru produkcji wina do obszaru produkcji wina pólmusującego, który już obejmuje całe terytorium trzech przedmiotowych prowincji.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

4. **Korekta błędów**

Opis: Skorygowano błąd w pkt 9 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: Niektóre rodzaje nie są już objęte specyfikacją produktu (jak miało to miejsce już w przypadku poprzedniej specyfikacji) i należy je skreślić.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 8.1 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Valdadige

Etschtaler

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

1. Valdadige Bianco [białe]

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne: Barwa: słomkowożółta; Zapach: winny, przyjemny, charakterystyczny; Smak: harmonijny, świeży, lekko kwaśny, czasami półsłodki. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 16,0. Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Valdadige Rosso [czerwone]

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne: Barwa: rubinowa o różnej intensywności; Zapach: winny, przyjemny; Smak: harmonijny, lekko kwaśny, czasami półsłodki. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 19,0. Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Valdadige Rosato [rosé]

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne: Barwa: różowa o różnej intensywności; Zapach: winny, przyjemny, delikatny; Smak: harmonijny, lekko kwaśny, czasami półsłodki. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 16,0. Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Valdadige Pinot Bianco

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne: Barwa: słomkowożółta; Zapach: winny, charakterystyczny; Smak: harmonijny, świeży, bogaty. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 16,0. Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Valdadige Pinot Grigio

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne: Barwa: słomkowożółta; Zapach: winny, charakterystyczny; Smak: harmonijny, pełny. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 16,0. Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Valdadige Chardonnay

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne: Barwa: słomkowożółta; Zapach: winny, charakterystyczny; Smak: świeży, bogaty i harmonijny. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 16,0. Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Valdadige Chardonnay i Pinot Bianco Frizzante [półmusujące]

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne: Pianka: delikatna, długotrwała; Barwa: słomkowożółta; Zapach: przyjemny, owocowy; Smak: wytrawny lub półsłodki. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 14,0. Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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	5,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. Valdadige Schiava

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Właściwości organoleptyczne: Barwa: od granatu do rubinowego; Zapach: winny, przyjemny; Smak: łagodny, lekko kwaśny, czasami półśladki. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 16,0. Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Valdadige / Etschtaler

Szczególne praktyki enologiczne

Dozwolone są różne techniki wzbogacania przewidziane w prawodawstwie UE.

Moszcz i wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Valdadige” ze wskazaniem odmian „Chardonnay” lub „Pinot Bianco” mogą być produkowane jako wino półmusujące, wyłącznie z wykorzystaniem naturalnego procesu wtórnej fermentacji.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Valdadige Bianco

15 000 kg winogron z hektara

2. Valdadige Rosso

15 000 kg winogron z hektara

3. Valdadige Rosato

15 000 kg winogron z hektara

4. Valdadige Pinot Bianco

15 000 kg winogron z hektara

5. Valdadige Pinot Grigio

15 000 kg winogron z hektara

6. Valdadige Chardonnay

15 000 kg winogron z hektara

7. Valdadige Schiava

15 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar uprawy winogron wykorzystywanych do produkcji win objętych ChNP „Valdadige” obejmuje następujące gminy:

Prowincja Trydent:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle (jedynie w granicach byłej gminy Faver), Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra, Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trento, Vallelaghi (jedynie w granicach byłych gmin Padergnone i Vezzano), Villalagarina i Volano.

Prowincja Bolzano: Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesimo, Tirolo i Vadena.

Prowincja Verona: Brentino Belluno, Dolcè i Rivoli Veronese.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Lagrein N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. - Enantio N.

Merlot N.

Müller Thurgau B.

Nosiola B.

Pinot Bianco B. - Pinot Blanc

Pinot Grigio - Pinot Gris

Pinot Nero N. - Pinot

Riesling Italico B. - Riesling

Sauvignon B.

Schiava Gentile N. - Schiava

Schiava Grigia N. - Schiava

Schiava Grossa N. - Schiava

Teroldego N.

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *ChNP „Valdadige”/„Etschtaler” – kategorie: Wino (1) i Wino półmusujące (8)*

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar objęty ChNP „Valdadige” rozciąga się na terenie połodowcowego amfiteatru morenowego w dolinie rzeki Adygi, który jest napełniony piaskiem porfiryicznym i granitowym, pochodzącym z wysokich pasm górskich otaczających jezioro Garda. Piasek ten, wraz z formacjami wapiennymi i dolomitycznymi, jest głównym składnikiem gleby na tym obszarze. Nachylenie terenu o wysokiej zawartości gleb szkieletowych umożliwia szybki odpływ wody deszczowej i zapobiega stagnacji. Gleby te są bogate w sole mineralne i charakteryzują się wysoką zawartością krzemionki.

Klimat panujący na tym obszarze jest typowy dla alpejskiego pogórza i gór, z zimnymi zimami i chłodnymi latami o umiarkowanych temperaturach. Między temperaturami dnia a nocą występują duże różnice, zwłaszcza w okresie letnim i jesiennym. Opady deszczu są wyższe w miesiącach zimowych, a średnia roczna wynosi od 850 mm do 1 000 mm.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Valdadige jest regionem przygranicznym łączącym Włochy i Europę Północną. Jest to punkt spotkań i obszar rozwoju gospodarczego, w którym uprawa winorośli i enologia sięgają czasów rzymskich. W średniowieczu obszar ten zajmowały zakony i *signorie* (feuda) z zamkami i klasztorami, co oznacza, że zakładano tam wiele upraw, głównie winnic. Istnieje wiele dokumentów i znalezisk archeologicznych świadczących o tym, że były tu uprawiane i przetwarzane winogrona do produkcji wina.

Interwencja człowieka miała na celu dalszą specjalizację winnic i pozostawiła swój ślad na obszarze uprawy winorośli Valdadige, który charakteryzuje się harmonijnym współlistnieniem winnic i fortyfikacji wybudowanych w celu obrony doliny rzeki Adygi.

Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem

Umiarkowany klimat, który jest łagodny, ale z wyraźnymi różnicami między temperaturami w ciągu dnia i nocy, zwłaszcza do momentu zbioru, umożliwia uzyskanie winogron o wysokiej zawartości polifenoli, które zachowują szeroki wachlarz aromatów. Gleby wapienne, które znajdują się na terenach skierowanych na południe i o średniej wysokości, wpływają na produkcję win „Valdadige”, nadając winom różne aromaty i smaki dzięki nutom owocowym, głównie owoców leśnych, oraz nutom korzennym, zwłaszcza w przypadku win Rosso, Enantio i Schiava. Właściwości te wynikają ze składu gleby, która jest szkieletowa, bogata w sole mineralne oraz skały porfiryne i granitowe, charakteryzuje się dobrym drenażem, determinującym strukturę i właściwości win czerwonych; wina te charakteryzują się wysoką zawartością antocyjanów i polifenoli, głęboką barwą i dobrym taninowym smakiem z nutami dojrzałych owoców i przypraw. Z drugiej strony gleby o wyższej zawartości piasku nadają winom białym dobrze zrównoważone nuty owocowe i mineralne.

8.2. ChNP „Valdadige” – kategoria: Wino (1)

Wino czerwone „Valdadige” o doskonałym smaku powstaje w drodze mieszania przez ekspertów. W szczególności odmiana Enantio nadaje winom stabilność i strukturę rubinowoczerwonej barwy z fioletowymi refleksami oraz przyjemny i złożony aromat; odmiany Merlot i Teroldego nadają winom łagodny smak; podczas gdy odmiana Schiava nadaje im wytrawny smak.

Wino „Valdadige” Schiava produkuje się z odmiany o tej samej nazwie, która jest nazywana od starożytnego systemu uprawy, w którym winorośl była przywiązana do podpórki i w związku z tym jej „poddana” [„schiava” oznacza „poddana”]. Otrzymuje się je z rodzimych odmian Schiava Grossa, Schiava Grigia i Schiava Gentile. Istnieje krótki okres kontaktu ze skórkami, a następnie fermentacja kończy się bez skórek.

Wino białe „Valdadige” jest macierzystym rodzajem Valdadige (wraz z winem czerwonym) i jest mieszanką kilku odmian winorośli. Pełny charakter Chardonnay, aromat Müller Thurgau i kwasowa elegancja Trebbiano Toscano sprawiają, że wino to jest bardzo złożone i interesujące. Jest ono wytwarzane w procesie lekkiego tłoczenia, fermentacji bez skórek i w kontrolowanej temperaturze.

„Valdadige” Chardonnay wytwarza się z odmiany winorośli o tej samej nazwie, która została wprowadzona do Doliny Adygi pod koniec XIX w. i od razu znalazła swoje idealne siedlisko na zboczach podnóża. Świeżość i elegancja to cechy charakterystyczne, które odróżniają to wino, o wyraźnym owocowym aromacie, który dobrze łączy się z subtelnymi nutami owocowymi brzoskwiń, moreli i zielonych jabłek. Ma ono dobrze skonstruowany bukiet, jest zrównoważone i bardzo łagodne jak na wytrawne wino, w szczególności dzięki swej wytrawności.

Valdadige Pinot Grigio jest jedną z odmian jakościowych najczęściej uprawianych w umiarkowanym klimacie. Preferuje ona pagórkowate, dobrze wyeksponowane tereny, charakteryzujące się wietrznymi warunkami i wahaniami temperatury między dniem a nocą, które nadają jej aromat. W bukiecie występują aromaty białych kwiatów i nuty gruszek, zielonych jabłek i owoców tropikalnych. Wino ma dobrą strukturę i przyjemną świeżość.

8.3. ChNP „Valdadige” – kategoria: Wino półmusujące (8)

Półmusujące wino objęte ChNP „Valdadige” produkuje się z winogron Chardonnay i Pinot Bianco, które nadają również tej kategorii win przyjemny owocowy aromat. Wina te mają delikatną i trwałą piankę oraz słomkowożółtą barwę, podczas gdy smak, który może być wytrawny lub półsłodki, sprawia, że spożywanie tego wina półmusującego jest przyjemne i uniwersalne.

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

Odstępstwa w zakresie obszaru produkcji wina

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z produkcją wina mogą być prowadzone w dowolnym miejscu w prowincji Werona oraz w prowincjach autonomicznych Trydentu i Bolzano.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20431>
