

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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

(2020/C 224/08)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„ROSSO DI MONTEPULCIANO”

Numer referencyjny: PDO-IT-A1458-AM02

Data przekazania informacji: 21.4.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. „Rosso di Montepulciano” – etykietowanie

Wprowadza się obowiązek stosowania na etykietach, obok chronionej nazwy pochodzenia (DOP) „Rosso di Montepulciano”, określenia szerszego pojęcia geograficznego „Toscana”.

Zmiana pozwala na podanie dokładnej informacji na temat pochodzenia geograficznego win.

Zmiana dotyczy sekcji 9 jednolitego dokumentu oraz art. 7 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Rosso di Montepulciano”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

„Rosso di Montepulciano”

Barwa: rubinowa

Zapach: intensywnie winny

Smak: wytrawny, trwały, lekko taninowy

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,50

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 21,00

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość miareczkowa:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z. 11.1.2019, s. 2.

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

„Rosso di Montepulciano”

Szczególna praktyka enologiczna

Wino „Rosso di Montepulciano” DOC nie może zostać wprowadzone do obrotu przed pierwszym marca roku następującego po roku produkcji winogron.

b) Maksymalna wydajność

„Rosso di Montepulciano”

10 000 kg winogron z hektara

„Rosso di Montepulciano”

70 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron znajduje się na obszarze administracyjnym gminy Montepulciano, w prowincji Siena, w regionie Toskania.

Nie obejmuje on niziny Valdichiana.

7. Główne odmiany winorośli

Sangiovese (N) – Sangiovese

8. Opis związku lub związków

„Rosso di Montepulciano”

Obszar produkcji charakteryzuje się glebami składającymi się w dużej mierze z piasków z okresu pliocenu, natomiast z meteorologicznego punktu widzenia – klimatem śródziemnomorskim, który sprzyja zmianom jakościowym i fenologicznymi w winogronach. Mieszaną odmian winorośli jest *sangiovese*, w szczególności lokalny biotyp znany jako *prugnolo gentile*, którego krzewy są prowadzone w formie kontraszpaleru. Wielowiekowa historia wina z Montepulciano (od czasów etruskich do dzisiejszych) jest wynikiem czynnika ludzkiego, jakim jest doświadczenie i sposób uprawy, które z czasem poprzez interakcję ze środowiskiem umożliwiły wyodrębnienie, rozwój i wybór najodpowiedniejszych praktyk w zakresie produkcji wysokiej jakości wina.

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

„Rosso di Montepulciano” – Etykietowanie

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wprowadza się obowiązek stosowania na etykietach, obok chronionej nazwy pochodzenia (DOP) „Rosso di Montepulciano”, określenia szerszego pojęcia geograficznego „Toscana” w celu poinformowania konsumentów o dokładnym geograficznym pochodzeniu win.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15315>
