

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

(2020/C 72/14)

Niniejsze powiadomienie publikuje się zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„SOAVE”

Numer referencyjny: PDO-IT-A0472-AM05

Data przekazania informacji: 2 grudnia 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana formalna

W przypadku win w wersji „Classico” termin „sottozona” (podobszar) zastąpiono terminem „specificazione” (specyfikacja).

Jest to zmiana formalna mająca na celu uwzględnienie dokładnego brzmienia przepisu krajowego.

Przedmiotowa zmiana formalna dotyczy art. 1 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

2. Formy uprawy winorośli

Poszerzono formy uprawy winorośli o metodę GDC i metodę pergoli we wszystkich jej wariantach.

Przedmiotowa modyfikacja stanowi odpowiedź na potrzebę dostosowania specyfikacji do nowej dynamiki rozwoju nowoczesnych i innowacyjnych systemów uprawy (w szczególności różnych nowych form pergoli), a także na potrzebę reakcji, z agronomicznego punktu widzenia, na zmianę klimatu.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

3. Gęstość winorośli na hektar

Jeśli chodzi o gęstość uprawy winorośli na hektar (nie mniej niż 3 300 roślin), usunięto odniesienie do dekretu z dnia 7 maja 1998 r.

Jest to zmiana formalna, ponieważ gęstość nowych nasadzeń winorośli musi wynosić co najmniej 3 300 roślin na hektar.

Przedmiotowa zmiana formalna dotyczy art. 4 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

4. Umieszczanie dodatkowych jednostek geograficznych na etykietach win ChNP „Soave”

W przypadku win ChNP „Soave” dozwolone jest odniesienie do mniejszych dodatkowych jednostek geograficznych w obszarze produkcji produktu objętego tą nazwą, zlokalizowanych w obrębie tego samego obszaru produkcji oraz wymienionych w wykazie, pod warunkiem że produkt jest osobno poddawany winifikacji i wyraźnie określony w rocznym sprawozdaniu z produkcji winogron.

Zastosowanie odniesienia do mniejszych jednostek geograficznych o szczególnej renomie, położonych w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji i zidentyfikowanych po dokładnym opracowaniu podziału na strefy, ma służyć lepszemu określeniu pochodzenia wina, a tym samym wzmocnić jego powiązanie z terytorium.

Zmiana ta dotyczy art. 7 specyfikacji oraz sekcji 1.9 „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Umieszczanie określenia „vigna” (winnica)

W opisie win DOC: „Soave”, „Soave” Classico oraz „Soave” Colli Scaligeri można stosować określenie „vigna” (winnica), pod warunkiem że spełnione są następujące warunki: następuje po nim odpowiednia nazwa miejsca; odpowiednia powierzchnia została oddzielnie określona w rejestrze winnic; procesy winifikacji, produkcji i przechowywania wina zachodzą w osobnych pojemnikach; oraz tego rodzaju określenie, po którym następuje nazwa miejsca, jest powtórzone zarówno w deklaracji produkcji winogron, jak i w rejestrach, a także w dokumentach towarzyszących.

Możliwość umieszczenia na etykiecie, zgodnie z przepisami krajowymi, określenia „vigna” (winnica), po którym następuje odpowiednia nazwa miejsca lub nazwa tradycyjna, pozwala przedsiębiorstwom na promowanie w ramach swojej produkcji pewnych określonych winnic.

Zmiana ta dotyczy art. 7 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Soave

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – Chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina (win)

„Soave” (w tym „Soave” Classico oraz „Soave” Colli Scaligeri)

barwa: słomkowożółta, przechodząca czasem w zielonkawą;

zapach: charakterystyczny, o intensywnym i delikatnym aromacie;

smak: wytrawny, o średniej strukturze, harmonijny, lekko gorzki;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj. w przypadku „Soave” oraz 11 % obj. w przypadku „Soave” Classico i „Soave” Colli Scaligeri;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l w przypadku „Soave” oraz 16 g/l w przypadku „Soave” Classico i „Soave” Colli Scaligeri

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

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

„Soave” Spumante (łącznie z „Soave” Spumante Classico oraz „Soave” Spumante Colli Scaligeri)

pianka: delikatna i długotrwała;

barwa: słomkowożółta, przechodząca czasem w jaskrawo zielonkawą;

zapach: charakterystyczny, o intensywnym i delikatnym aromacie;

smak: o średniej strukturze, harmonijny, lekko gorzki w przypadku rodzajów „extra brut” lub „brut” bądź „extra dry” lub „dry”;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

NIE DOTYCZY

b. Maksymalne zbiory

„Soave”, „Soave” Spumante:

15 000 kg winogron na hektar

„Soave” Classico, w tym w wersji „spumante”, „Soave” Colli Scaligeri, w tym w wersji „spumante”:

14 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

A) Winogrona wykorzystywane do produkcji win „Soave” DOC muszą być produkowane na obszarze obejmującym całość lub część terytorium gmin Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi oraz Lavagno w prowincji Weronie.

B) Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Soave” Classico muszą być produkowane na obszarze zatwierdzonym dekretem ministerialnym z dnia 23 października 1931 r. (*Gazzetta Ufficiale* nr 289 z dnia 16 grudnia 1931 r.), który obejmuje część terytorium gmin Soave oraz Monteforte d'Alpone.

C) Winogrona wykorzystywane do produkcji win „Soave” oznaczonych poprzez dodatkowe wyszczególnienie podobszaru „Colli Scaligeri” muszą być produkowane na obszarze obejmującym całość lub część terytorium San Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Illasi, Cazzano di Tramigna, Caldiero, Colognola ai Colli i Costeggiola di Soave, Monteforte d'Alpone, Montecchia di Crosara, Roncà oraz San Giovanni Ilarione.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Chardonnay B.

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Opis związku lub związków

Soave

Substancje mineralne w szczególności wpływają na fermentację moszczu winogronowego otrzymywanego z winorośli Garganega i Trebbiano di Soave, nadając winom charakterystyczny smak. Tradycyjne systemy uprawy metodą pergoli werońskiej umożliwiają uzyskanie dobrze dojrzałych i zdrowych winogron, co sprzyja rozwojowi występujących w winach aromatów migdałów i białych kwiatów. Wino „Soave” DOC to wino zrównoważone, o aromacie owoców egzotycznych, owoców cytrusowych i korzennym. W wersji „Classico” występują wina o lekko mineralnych aromatach, a także pełnym i aromatycznym smaku, który – w przypadku przechowywania wina z dodatkiem drożdży przez kilka miesięcy przed butelkowaniem – może nabierać bardziej kompleksowego i pełnego charakteru. Przedmiotowy obszar został zatwierdzony dekretem królewskim w 1931 r., natomiast nazwa DOC została zatwierdzona w 1968 r.

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

Użycie dodatkowych jednostek geograficznych

Podstawa prawna:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

W opisie i prezentacji win „Soave”, „Soave” Classico oraz „Soave” Colli Scaligeri dozwolone są odniesienia do następujących dodatkowych jednostek geograficznych:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara
26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta

- 30. Tenda
- 31. Tremenalto
- 32. Volpare
- 33. Zoppega

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14701>
