

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie na poziomie Unii zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 226/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Colli di Rimini”

PDO-IT-A0297-AM03

Data wniosku: 11.2.2021

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Consortio vini di Romagna [stowarzyszenie na rzecz win z regionu Emilia-Romania]

Stowarzyszenie producentów na rzecz ChNP

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategoria produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

3.1. Zmiana nazwy z „Colli di Rimini” na „Rimini”

Wniosek dotyczy zmiany nazwy z „Colli di Rimini” na „Rimini”, ponieważ nazwa ta lepiej określa geograficzny obszar produkcji w prowincji Rimini, który rozciąga się od terenów pagórkowatych do poziomu morza. Odniesienie geograficzne do samej nazwy „Rimini” jest nie tylko bardziej bezpośrednie, ale również bardziej spójne i lepiej oddaje związek z obszarem produkcji win objętych ChNP. Ułatwi to komunikację przy wprowadzaniu produktów na rynek i promowaniu obszaru w harmonii z dobrze ugruntowaną marką turystyczną prowincji Rimini, będącą gospodarczym i kulturalnym centrum obszaru produkcji.

Chodzi więc o częściową zmianę ChNP, która to zmiana nie ma wpływu na tożsamość geograficzną nazwy ani na granice obszaru produkcji, ale za to pozwala lepiej identyfikować nazwę win z nazwą geograficzną „Rimini”.

Zmiana dotyczy wszystkich sekcji jednolitego dokumentu, w których wymieniona jest nazwa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

3.2. Przepisy dotyczące pakowania na wyznaczonym obszarze

Zmiana dotyczy przepisu w zakresie butelkowania na wyznaczonym obszarze produkcji. Producenci win objętych ChNP „Rimini” wprowadzają przedmiotową zmianę, aby naprawić niedociągnięcie w pierwotnym tekście specyfikacji produktu zatwierdzonym pod koniec 1996 r., kiedy to ogólne przepisy dotyczące krajowych lub unijnych nazw pochodzenia nie określały, czy butelkowanie i pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze. Tę ogólną zasadę wprowadzono w następstwie wyroku Trybunału Sprawiedliwości z dnia 16 maja 2000 r. w sprawie C-388/95.

Powodem zmiany jest konieczność zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Rimini”, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia skuteczności i terminowości kontroli.

Okazuje się, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Rimini”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Zagrożenia te są tym większe, im większa jest pokonywana odległość. Butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala jednak zachować te właściwości oraz wysoką jakość produktu, ponieważ partie wina nie są transportowane w ogóle lub są transportowane jedynie na niewielkie odległości.

Aspekty te – w połączeniu z doświadczeniem i głęboką wiedzą techniczno-naukową na temat szczególnych właściwości win zdobytą na przestrzeni lat przez producentów ChNP „Rimini” – umożliwiają przeprowadzenie butelkowania na obszarze pochodzenia z zastosowaniem najlepszych technologicznych środków ostrożności w celu zachowania wszystkich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych win objętych przedmiotową specyfikacją.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest ułatwienie w jak największym stopniu kontroli przeprowadzanych przez właściwy organ, a tym samym zagwarantowanie maksymalnej skuteczności, efektywności i opłacalności. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Rimini” zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina objętego ChNP „Rimini”. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i w celu ochrony wcześniej istniejących praw przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą ubiegać się o odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały wina objęte ChNP „Rimini” w ciągu co najmniej dwóch z pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze (nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat). Zmiana dotyczy pkt 1.9 „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu.

3.3. Odstępstwo dotyczące produkcji wina na wyznaczonym obszarze

Obszar produkcji wina może obejmować całą prowincję Rimini, na zasadzie odstępstwa w stosunku do obszaru produkcji winogron. Odstępstwo to zostało przewidziane w specyfikacji w momencie uznania ChNP w 1996 r., dlatego uznano za stosowne wyraźne uwzględnienie tego warunku w pkt 1.9 „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu. Chodzi zatem o zmianę formularza w celu uwzględnienia w jednolitym dokumencie informacji dotyczących wymogu, który zawsze był częścią specyfikacji, zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnymi i krajowymi.

Zmiana dotyczy pkt 1.9 „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu.

3.4. Związek z obszarem geograficznym

Opis związku został rozszerzony o poszczególne kategorie produktów sektora wina, czynniki naturalne i ludzkie oraz związek przyczynowy między nimi a cechami charakterystycznymi produktu końcowego.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Rimini

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

15. Wino z suszonych winogron

4. **Opis wina lub win**

1. „Rimini” Bianco

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino objęte ChNP „Rimini” Bianco ma barwę słomkową o zróżnicowanej intensywności, delikatny zapach od owocowego do kwiatowego, a smak od wytrawnego do półwytrawnego, pełny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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. „Rimini” Rosso

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Rosso ma barwę od rubinowoczerwonej do odcienia owocu granatu. Jego zapach charakteryzuje się możliwymi nutami czerwonych owoców i nutami ziołowymi, korzennymi lub mineralnymi, a smak jest harmonijny lub taninowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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. „Rimini” Rosso Riserva

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Rosso Riserva ma barwę od intensywnie rubinowoczerwonej do odcienia owocu granatu. Jego zapach charakteryzuje się bogatym aromatem winnym, w którym czasem występują nuty ziołowe, mineralne i wyczuwalna nuta drewna, a także pełnym, wyrazistym i harmonijnym smakiem, od wytrawnego do półwytrawnego, elegancką strukturą i tanicznym charakterem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. „Rimini” Cabernet Sauvignon

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Cabernet Sauvignon ma barwę (niekiedy bardzo intensywnie) rubinowoczerwoną, charakterystyczny, eteryczny, czasami korzenny lub ziołowy zapach, a także smak pełny, od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny i niekiedy lekko taninowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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. „Rimini” Cabernet Sauvignon Riserva

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Cabernet Sauvignon Riserva ma barwę rubinowoczerwoną o (niekiedy bardzo intensywnych) odcieniach owocu granatu, charakterystyczny, eteryczny, zielony zapach, a także smak pełny, harmonijny i niekiedy lekko taninowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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. „Rimini” Biancame

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Biancame ma jasną, słomkową barwę o zielonkawych odcieniach. Jego zapach jest charakterystyczny, czasami z nutami kwiatowymi, a smak od wytrawnego do półwytrawnego, świeży i zrównoważony.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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. „Rimini” Sangiovese

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Sangiovese ma barwę rubinowoczerwoną, niekiedy z fioletowawymi refleksami, zapach winny, czasami kwiatowy lub mineralny, smak od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny, niekiedy lekko taninowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

8. „Rimini” Sangiovese Superiore

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Sangiovese Superiore ma barwę rubinowoczerwoną, niekiedy z fioletowawymi refleksami, zapach kwiatowy, smak harmonijny, niekiedy lekko taninowy, wytrawny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

9. „Rimini” Sangiovese Riserva

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Sangiovese Riserva ma barwę rubinowoczerwoną, intensywną, zapach kwiatowy, smak wytrawny, harmonijny, niekiedy taninowy. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

10. „Rimini” Rebola Secco

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Rebola Secco ma barwę od jasnosłomkowożółtej do złotożółtej, zapach charakterystyczny, delikatnie owocowy i harmonijny smak o charakterystycznej miękkości i strukturze.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

11. „Rimini” Rebola Passito

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wino ChNP „Rimini” Rebola Passito ma barwę od złotożółtej do bursztynowej, charakterystyczny, intensywny, owocowy zapach, czasami ziemisty oraz pełny, słodki i aksamitny smak zrównoważony kwasowością.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 17,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 g/l

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 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**a) *Szczególne praktyki enologiczne*

—

b) *Maksymalna wydajność*

1. „Rimini” Bianco, w tym Riserva

84 hektolitrów z hektara

2. „Rimini” Rosso

77 hektolitrów z hektara

3. „Rimini” Biancame

84 hektolitrów z hektara

4. „Rimini” Cabernet Sauvignon

77 hektolitrów z hektara

5. „Rimini” Cabernet Sangiovese

77 hektolitrów z hektara

6. „Rimini” Rebola

77 hektolitrów z hektara

7. „Rimini” Rebola Passito

55 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona przeznaczone do produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Rimini” muszą być produkowane na obszarze administracyjnym prowincji Rimini z wyłączeniem terytoriów położonych poniżej drogi państwowej S.S.16 Adriatica i całej gminy Bellaria Igea Marina.

7. Odmiany winorośli

Alicante N.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Merlot N.

Montepulciano N.

Petit Verdot N.

Pignoletto B. - Grechetto Gentile

Rebo N.

Sangiovese N.

Syrah N.

Trebbiano Romagnolo B. - Trebbiano

8. Opis związku lub związków

8.1. Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego; opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny produkcji win objętych ChNP „Rimini” jest ograniczony najbardziej wysuniętą na południe częścią Niziny Padańskiej i samym Półwyspem Apenińskim, a więc znajduje się w regionie, na który silny wpływ wywiera morze.

Obszar ten rozciąga się prostopadle do linii brzegowej i jest podzielony na trzy główne dorzecza: Marecchia, Conca i Marano, oraz cztery drugorzędne: Uso, Rio Melo, Ventena i Tavollo.

W kierunku równoległym do morza i zgodnie z trajektorią wspomnianych trzech dorzeczy wysokość nad poziomem morza wzrasta od obszaru nizin (poniżej 60 m n.p.m.) do bardziej charakterystycznego i rozległego krajobrazu pogórza (60–250 m n.p.m.) oraz do wyższego, bardziej pagórkowatego terenu (200–400 m n.p.m.) w głąb lądu, gdzie występują również zwarte wychodnie skalne.

Większość winnic znajduje się na obszarze wzniesień, który jest najbardziej charakterystyczny dla tego regionu, zwłaszcza z uwagi na stopniowe przechodzenie od krajobrazów typowych dla nizin i obszaru przybrzeżnego do łagodniejszych stoków środkowo-południowych Apeninów.

Pedologia

Pagórkowaty obszar produkcji win objętych ChNP „Rimini” jest dość jednolity pod względem geologicznym. Teren składa się głównie z szerokich, łagodnie pofalowanych wzgórz (o średnim nachyleniu 5–25 %). Można wyróżnić trzy główne obszary o wystarczająco jednorodnych cechach pedologicznych.

- Pierwszy obszar obejmuje terytorium środkowej i górnej doliny Marecchia, której gleby słyną z dużej zawartości gliny, subalkalicznego pH, wysokiego poziomu aktywnego wapna, zwłaszcza na prawym brzegu rzeki Marecchia oraz niskiej lub średniej zawartości materii organicznej na wyższych wzgórzach.
- W pasie pagórkowatym położonym pośrodku, obejmującym doliny rzek Marano i Conca, gleby są przeważnie gliniaste, a często także muliste i gliniaste i charakteryzują się subalkalicznym pH, wysokim poziomem aktywnego wapna oraz niską zawartością substancji organicznych.
- Na obszarach położonych w głębi łądu, które obejmują najwyższe wzniesienia doliny rzeki Conca, gleby mają luźniejszą strukturę, często występują na nich utwory pylaste, a czasem gliniaste (na niektórych obszarach, zwłaszcza w dnie doliny), charakteryzują się subalkalicznym lub alkalicznym pH i wysoką zawartością wapni oraz niską zawartością substancji organicznych.

Gleby

Nachylenie zboczy gleb jest łagodne lub umiarkowane (zwykle od 5 do 25 %). Powstają one głównie ze skał ilastych lub pelitycznych, z piaszczystymi przewarstwieniami, powstałych w epoce pliocenu i mających pochodzenie morskie (formacja niebieskiej gliny i formacja piaskowca Borello).

- Struktura jest drobna lub umiarkowanie drobna, a dostępność tlenu waha się od umiarkowanej do dobrej.
- Gleby są zazwyczaj wapienne, przy czym poziom wapienia jest niski lub nie występuje w niższych warstwach gruntu. Są również umiarkowanie alkaliczne.

Właściwości klimatu:

- Średnia roczna temperatura wynosi 13,2 °C. Średnia temperatura w najzimniejszym miesiącu wynosi 3,4 °C. Przez trzy miesiące w roku średnia temperatura wynosi 20 °C lub więcej. - Roczny zakres temperatur wynosi 18,8 °C.
- Klasyfikacja klimatu na pograniczu umiarkowanego morskiego i umiarkowanego subkontynentalnego.
- Indeks bioklimatyczny Winklera mieści się w przedziale od 2 100 do 2 200 stopniocdni.
- Średnia roczna suma opadów wynosi 754 mm i rozkłada się dość równomiernie w ciągu roku, z maksymalną wartością 229 mm jesienią i minimalną 164 mm zimą. Średnia suma opadów latem wynosi 188 mm, a wiosną 173 mm.

8.2. Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Połączenie cech charakterystycznych środowiska, klimatu i gleby na obszarze produkcji win objętych ChNP „Rimini” decyduje o specyficznych właściwościach win produkowanych w kategorii 1 – wino i 15 – wino z suszonych winogron.

Wino kategorii 1 – wino:

specyficzna wapienno-gliniasta struktura gleb o średnio niskiej żyzności sprawia, że wina te (zwłaszcza czerwone) charakteryzują się wysoką potencjalną zawartością suchej masy i zawartością alkoholu, dobrą intensywnością barwy i wysoką zawartością polifenoli. Oznacza to, że produkowane wina dobrze nadają się do leżakowania. Ponadto bliskość morza korzystnie wpływa na cykl wegetacyjny, ochrania przed minimalnymi temperaturami zimą i maksymalnymi latem, a przy tym zapewnia wentylację i umiarkowane opady latem. Warunki te są idealne dla zrównoważonego dojrzewania owoców i wydobywania cech charakterystycznych odmian winorośli uprawianych na obszarze geograficznym produkcji win objętych ChNP, takich jak Sangiovese (odmiana najchętniej wybierana na tym obszarze) i Cabernet Sauvignon, samodzielnie lub w połączeniu z innymi odmianami, takimi jak Cabernet Franc, Merlot i Syrah, w celu uzyskania różowych win „Rimini”. Wina te mają barwę od rubinowej czerwieni do granatu, czasem z odcieniem fioleto. Charakteryzują się nutami ziołowymi lub mineralnymi, w zależności od zastosowanej mieszanki odmian, oraz smakiem od wytrawnego do półwytrawnego.

Do produkcji win białych używa się winogron odmian Grechetto Gentile, Trebbiano, Bombino Bianco i Biancame, a także Sangiovese poddawanych winifikacji z przeznaczeniem na wino białe. Również dzięki korzystnym warunkom klimatycznym wina te są świeże i aromatyczne. W zależności od użytych odmian ich barwa waha się od słomkowo-żółtej o różnej intensywności do złotej. Charakteryzują się aromatami owocowymi lub kwiatowymi i są wytrawne lub półwytrawne.

Wino kategorii 15 – wino z suszonych winogron:

Te same szczególne cechy charakterystyczne środowiska, a w szczególności bliskość morza, gwarantują dobrą wentylację, co stanowi idealny warunek uprawy zdrowych winogron. Oznacza to, że warunki są idealne do pozostawienia winogron do wysuszenia na winorośli, na sitach lub w pomieszczeniach o odpowiednio kontrolowanych warunkach. W procesie suszenia wydobywa się cechy charakterystyczne odmian winorośli tradycyjnie uprawianych na tym obszarze geograficznym, takich jak Grechetto Gentile, z którego produkuje się wino „Rimini” Rebola Passito. Są to wina słodkie, harmonijne i zrównoważone, o barwie od złotożółtej do bursztynowej, bogate w ekstrakty, czasem z nutami ziemistymi.

8.3. Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku z obszarem geograficznym i podstawowe informacje historyczne

Czynniki ludzkie mają istotny wpływ na związek między winami objętymi ChNP „Rimini” a obszarem geograficznym. Z biegiem lat plantatorzy winorośli osiągnęli wysoki poziom profesjonalizmu i fachowości w zarządzaniu winnicami, wybierając najlepsze miejsca pod względem orientacji i ekspozycji oraz wydobywając to, co najlepsze z winorośli uprawianych tradycyjnie na obszarze produkcji, takich jak Sangiovese i Cabernet Sauvignon w przypadku win czerwonych oraz Grechetto Gentile, Trebbiano i Biancame w przypadku win białych. Z czasem dostosowali gamę odmian, z których produkowane są wina, i położyli nacisk na wykorzystywanie bardziej interesujących odmian winorośli, występujących w większym stopniu na danym obszarze geograficznym, w celu wzmocnienia związku z tym obszarem, a także zrezygnowali z mniej interesujących odmian lub tych, których dostępność jest ograniczona, bądź ograniczyli ich udział w składzie win.

Plantatorzy winorośli zdecydowali się na niewielkie zbiory winogron, wynoszące od 11 do 12 ton z hektara, co miało zapewnić wyższą jakość produkowanych win.

Jednym z przykładów tradycyjnych praktyk uprawy winorośli jest pozostawianie winogron do wysuszenia na polu, na sitach lub w pomieszczeniach o kontrolowanej temperaturze. Ścisłej mówiąc, wino „Rimini” Rebola Passito jest produkowane z winogron Grechetto Gentile, które charakteryzują się bardzo niskim stosunkiem wielkości zbiorów do wielkości produkcji wina, tj. nie większym niż 50 %.

Inną praktyką jest poddawanie winogron Sangiovese winifikacji z przeznaczeniem na wino białe, tak aby można je było wykorzystać w mieszance z innymi odmianami winogron białych, nawet do 60 %, na potrzeby produkcji białych win „Rimini”.

Plantatorzy winorośli mają również duże doświadczenie w zakresie dojrzewania win czerwonych objętych ChNP, które mogą nosić nazwę „Riserva”, jeśli dojrzewają przez co najmniej 24 miesiące, licząc od 1 grudnia w roku, w którym zostały wyprodukowane. Są to harmonijne wina o dobrej strukturze, które z czasem zyskały dużą renomę na rynku. Świeże i aromatyczne wina białe są wysoko cenione i bardzo popularne wśród turystów w lokalach i na placach Rimini, gdzie spożywa się je jako aperitif, a także w połączeniu z lokalnymi potrawami.

Podstawowe informacje historyczne

Uprawa winorośli i produkcja wina na obszarze, na którym produkuje się wina objęte ChNP „Rimini”, mają wielowiekową tradycję. Pierwsze potwierdzone ślady uprawy winorośli pochodzą już z VII/VIII w. p.n.e. – są to pyłki i nasiona *Vitis vinifera* znalezione w willanowiańskich i etruskich grobowcach w Verucchio. Od tego czasu uprawa winorośli w Rimini była nieprzerwanie kontynuowana:

- Etruskowie wprowadzili długie przycinanie i praktykę *sostegno vivo* polegającą na przycinaniu winorośli tak, aby rosła wsparta o drzewa;
- dzięki Rzymianom, do III wieku p.n.e. uprawa winorośli i produkcja wina znacznie się rozwinęły i stały się głównym filarem gospodarki;
- w wielu przekazach figuratywnych i relacjach historyków łacińskich wychwalano wysokie plony z miejscowych winnic, które wystarczały na utrzymanie silnego eksportu do Rzymu przez dłuższy czas;
- znaleziono również amfory na wino wypalane w rzymskich piecach w Rimini, pochodzące z okresu między III w. p.n.e. do III w. n.e.

Istnieje również bogata dokumentacja na temat średniowiecznych Statutów Rimini, które określały szczegółowe zasady życia w mieście i powiecie oraz zawierały liczne wskazówki dotyczące uprawy winorośli i produkcji wina (przechowywania, transportu, handlu i konsumpcji). Stanowią one dziedzictwo przekazywanej wiedzy, którą można uznać za podstawę wiedzy i doświadczenia w zakresie uprawy winorośli, mających tak duży wpływ na czynniki ludzkie i związek z obszarem dzisiejszej produkcji win objętych ChNP „Rimini”.

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

Obszar produkcji wina

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Oprócz obszaru uprawy winorośli określonego w części dotyczącej wyznaczonego obszaru geograficznego winifikacja winogron przeznaczonych do produkcji win „Rimini” może również odbywać się w dowolnym miejscu w jednostce administracyjnej prowincji Rimini zgodnie z art. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Pakowanie na wyznaczonym obszarze

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina objęte ChNP „Rimini” muszą być butelkowane na wyznaczonym obszarze należącym do terytorium administracyjnego prowincji Rimini.

Powodem zmiany jest konieczność zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Rimini”, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia skuteczności i terminowości kontroli.

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Rimini”, ponieważ może być ono narażone na potencjalne reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Zagrożenia te są tym większe, im większa jest pokonywana odległość. Butelkowanie na obszarze pochodzenia daje jednak większą gwarancję zachowania tych właściwości oraz wysokiej jakości produktu, ponieważ partie wina nie są transportowane w ogóle lub są transportowane jedynie na niewielkie odległości.

Aspekty te – w połączeniu z doświadczeniem i głęboką wiedzą techniczno-naukową na temat szczególnych właściwości win zdobytą na przestrzeni lat przez producentów ChNP „Rimini” – umożliwiają przeprowadzenie butelkowania na obszarze pochodzenia z zastosowaniem najlepszych technologicznych środków ostrożności w celu zachowania wszystkich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych win objętych przedmiotową specyfikacją.

Innym celem butelkowania na wyznaczonym obszarze produkcji jest ułatwienie w jak największym stopniu kontroli przeprowadzanych przez właściwy organ, a tym samym zagwarantowanie maksymalnej skuteczności, efektywności i opłacalności. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów dotyczących specyfikacji, może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Rimini”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli. Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Rimini”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i w celu ochrony wcześniej istniejących praw przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą ubiegać się o odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały wina objęte ChNP „Rimini” w ciągu co najmniej dwóch z pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze (nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat).

Link do specyfikacji produktu

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16522>
