

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 419/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. ⁽¹⁾.

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„Colli Asolani – Prosecco”**PDO-IT-A0514-AM03****Data przekazania informacji: 2.9.2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. **Wprowadzenie wersji wina musującego wyższej jakości „Colli Asolani – Prosecco”/„Asolo – Prosecco” opatrzonej terminem „sui lieviti” (dojrzewające na osadzie drożdżowym).**

Opis:

Wprowadzenie wersji opatrzonej terminem „sui lieviti” (dojrzewające na osadzie drożdżowym) dla rodzaju wina musującego wyższej jakości „Colli Asolani – Prosecco”/„Asolo – Prosecco”.

Uzasadnienie:

W niniejszej zmianie dodaje się nową wersję uwzględniającą termin „sui lieviti” (dojrzewające na osadzie drożdżowym) do rodzajów wina, które są już objęte specyfikacją produktu. Termin ten odnosi się do wieloletniej historycznej tradycji oraz „wiejskiej” metody produkcji wina musującego.

Niniejsza zmiana ma na celu objęcie ochroną produktu uzyskanego w przypadku, gdy wino wytwarza się bezpośrednio w butelce, bez stosowania procesu degorżowania, pozwalając winu dojrzewać na osadzie drożdżowym.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 1, 5, 6 i 7 specyfikacji produktu oraz sekcji 1.4 (Opis wina (win)) i sekcji 1.9 (Dodatkowe wymogi – etykietowanie i prezentacja) jednolitego dokumentu.

2. **Wprowadzenie specyfikacji dotyczących nazwy i etykietowania**

Opis:

Do nazwy wina można dodać termin „Millesimato” (rocznik), po którym podaje się rok zbioru winogron. Termin „Millesimato” nie może być stosowany w odniesieniu do win rodzaju „sui lieviti” (dojrzewających na osadzie drożdżowym).

W przypadku takich win należy stosować termin „sui lieviti” (dojrzewające na osadzie drożdżowym), po którym należy podać rok zbioru winogron. Terminy „Superiore”, „Millesimato” i „sui lieviti” oraz informacje na temat rocznika muszą zostać wydrukowane czcionką, której maksymalna wielkość odpowiada dwóm trzecim wielkości czcionki, jaką zapisano nazwę wina.

Uzasadnienie:

Specyfikacje te są konieczne, ponieważ dodatkowe przepisy w zakresie etykietowania objęte są prawodawstwem UE.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz sekcji 1.9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi – etykietowanie i prezentacja).

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Colli Asolani – Prosecco

Asolo – Prosecco

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina (win)

„Colli Asolani – Prosecco”/„Asolo – Prosecco”, w tym wersja musująca wyższej jakości i wersja półmusująca wyższej jakości

Wino o słomkowożółtej barwie o różnej intensywności cechujące się długo utrzymującą się pianką w przypadku rodzaju musującego i widocznym tworzeniem się niewielkich bąbelków w przypadku rodzaju półmusującego. Przyjemny i charakterystycznie owocowy aromat, potencjalnie z nutką aromatu skórki chleba i drożdży w przypadku fermentacji w butelce. Smak od wytrawnego do półwytrawnego, w zależności od kategorii – może być przyjemnie owocowy, krągły, pełny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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 miareczkowa	4 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino musujące wyższej jakości „Colli Asolani – Prosecco”/„Asolo – Prosecco” opatrzone terminem „sui lieviti” (dojrzewające na osadzie drożdżowym)

Pianka: delikatna, długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, potencjalnie mętna;

Aromat: przyjemny i charakterystycznie owocowy, potencjalnie z nutami aromatu skórki chleba i drożdży;

Smak: świeży, harmonijny, owocowy, potencjalnie z nutami skórki chleba i drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 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 miareczkowa	4 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Przygotowanie partii, która ma zostać wykorzystana do wytworzenia wina musującego

Szczególne praktyki enologiczne

Na potrzeby przygotowania podstawowych winorośli do przetworzenia w wino musujące dopuszcza się możliwość zastosowania tradycyjnej praktyki polegającej na wykorzystaniu win Pinot lub Chardonnay w ilości odpowiadającej maksymalnie 15 % całkowitej objętości.

b) Maksymalne zbiory

Colli Asolani – Prosecco/Asolo – Prosecco

84 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do wytwarzania win „Asolo – Prosecco” DOCG znajduje się na obszarze produkcji win „Prosecco” DOC. Obszar ten wyznaczono w następujący sposób:

A) obszar produkcji winogron wykorzystywanych do wytwarzania wina objętego oznaczeniem „Asolo – Prosecco” DOCG, o którym mowa w pkt 1, obejmuje całe terytorium gmin Castelvuccho, Cornuda i Monfumo oraz część terytorium poniższych gmin: Asolo, Borso del Grappa, Caerano di San Marco, Cavaso del Tomba, Crespano del Grappa, Crocetta del Montello, Fonte, Givera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, San Zenone degli Ezzelini i Volpago del Montello.

Granice tego obszaru określa się w następujący sposób: granica biegnie od miejscowości Ciano w gminie Crocetta del Montello na wschód wzdłuż drogi prowincjonalnej „Panoramica del Montello” aż do zjazdu na skrzyżowaniu drogi „transversale del Montello” z drogą nr 14. Od tego skrzyżowania granica przebiega prostopadle do drogi „Panoramica” aż do wzgórza wznoszącego się nad rzeką Piawą. Od tego miejsca granica biegnie dalej na wschód wzdłuż górnej części zbocza Montello, które rozciąga się wzdłuż biegu Piawy aż do miejscowości Case Saccardo w gminie Nervesa della Battaglia. Następnie granica zakręca w kierunku południowo-wschodnim, przebiegając wzdłuż granicy między gminami Nervesa i Susegana i wzdłuż drogi położonej przy brzegu Piawy, która przebiega przy aerometrze, i rozciągając się do miejscowości Nervesa, skąd skręca na zachód wzdłuż drogi krajowej nr 248 „Schiavonesca Marosticana” biegnącej do granicy między prowincjami Treviso i Vicenza, mniej więcej na wysokości znaku wyznaczającego 42,5 km tej drogi, w gminie San Zenone degli Ezzelini. Od tego miejsca granica biegnie w kierunku północnym wzdłuż granicy między prowincjami Treviso i Vicenza aż do linii warstwicznej położonej na wysokości 400 m n.p.m. w gminie Borso del Grappa. Następnie granica przebiega wzdłuż tej linii warstwicznej w kierunku wschodnim, przechodząc przez miejscowości w gminach Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba i Pederobba. Po dotarciu do gminy Pederobba granica biegnie dalej na południe od punktu położonego 400 m nad poziomem morza, gdzie styka się z drogą Calpiana wiodącą w kierunku południowo-wschodnim aż do drogi prowincjonalnej „Pedemontana del Grappa” położonej za majątkiem Pedemontana. Biegąc wzdłuż tej drogi, granica dociera do drogi prowincjonalnej „Pedemontana del Grappa” i wiodąc wzdłuż tej drogi aż do jej skrzyżowania z drogą krajową nr 348 „Feltrina” za miejscowością Pederobba.

Następnie granica biegnie wzdłuż drogi krajowej do Onigo di Pederobba, gdzie skręca na wschód i podąża wzdłuż drogi wiodącej do Colovo aż do Pieve i Rive. Granica biegnie następnie wzdłuż kanału Brentella aż do punktu położonego na wysokości 160 m n.p.m., po czym skręca na północny-wschód w kierunku Covolo, przechodzi przez Covolo i dociera do Barche, gdzie osiąga punkt położony na wysokości 146 m n.p.m. znajdujący się w pobliżu rzeki Piawy. Z punktu położonego na wysokości 146 m n.p.m. granica biegnie następnie w kierunku południowym wzdłuż wspomnianej drogi aż do jej skrzyżowania z drogą wiodącą do miejscowości Crocetta del Montello mniej więcej w punkcie 27,8 km tej drogi.

Granica przebiega następnie w kierunku południowym wzdłuż tej drogi aż do miejscowości Fornace, gdzie skręca na południowy wschód, podążając wzdłuż drogi wodącej do miejscowości Rivasecca, przechodząc przez tę miejscowość i biegnąc dalej w kierunku południowo-wschodnim wzdłuż drogi położonej przy kanale Castelviero, aż do miejscowości Ciano, gdzie rozpoczęło się jej wyznaczenie;

B) jeżeli chodzi o odmiany winorośli Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio i Chardonnay, które mają być wykorzystywane na potrzeby tradycyjnej metody produkcji wskazanej w pkt 5, obszar produkcji obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Treviso: Cappella Maggiore, Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Farra di Soligo, Follina, Fregona, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, Revine Lago, San Fior, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Sarmede, Segusino, Sernaglia della Battaglia, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor, Vittorio Veneto, Asolo, Caerano di San Marco, Castelcucco, Cavaso del Tomba, Cornuda, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Monfumo, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, San Zenone degli Ezzelini, Volpago del Montello, Borso del Grappa i Crespano del Grappa.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Glera B. – Serpino

8. Opis związku lub związków

Coli Asolani – Prosecco (it)/Asolo – Prosecco (it)

Klimat panujący na obszarze produkcji charakteryzuje się łagodnymi wiosnami i latami, które nie są zbyt upalne, co pozwala zapewnić odpowiednią proporcję kwasu do cukru w winogronach, a także jesieniami zapewniającymi owocom idealne warunki dojrzewania.

Różnica między temperaturą panującą w nocy i w ciągu dnia ułatwia winogronom należącym do odmiany Glera nabranie charakterystycznego dla nich aromatu. Te owocowe i kwiatowe nuty nadają winom ich specyficzne właściwości oraz są odpowiedzialne za ich charakterystyczną świeżość.

Ukształtowanie terenu i charakterystyka gleb sprzyjają odprowadzaniu nadmiaru wody, co oznacza, że rośliny przyswajają większą ilość mikrośladków pokarmowych, ich wzrost pozostaje zawsze zrównoważony, a poziom kwasowości jest odpowiedni. Czynniki te nadają winom właściwy bukiet, aromat, intensywność i elegancję.

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

Wino musujące wyższej jakości „Colli Asolani – Prosecco”/„Asolo – Prosecco” opatrzone terminem „sui lieviti” (dojrzewające na osadzie drożdżowym):

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Do nazwy wina można dodać termin „Millesimato” (rocznik), po którym podaje się rok zbioru winogron.

W przypadku wina musującego rodzaju „sui lieviti” (dojrzewającego na osadzie drożdżowym) na etykiecie należy podać rok zbioru winogron; w takiej sytuacji nie można stosować terminu „Millesimato”.

Terminy „Superiore”, „Millesimato” i „sui lieviti” oraz informacje na temat rocznika muszą zostać wydrukowane na etykiecie czcionką, której maksymalna wielkość może odpowiadać dwóm trzecim wielkości czcionki, jaką zapisano nazwę wina.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14385>