C/2025/5376

6.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5376)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Orvieto“

PDO-IT-A0846-AM03

Dátum oznámenia: 8.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Orvieto“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky

Adresa: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Potvrdzuje sa, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňajú podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a ustanovení prijatých podľa neho.

Okrem toho táto zmena spĺňa vymedzenie „štandardnej zmeny“ v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže nejde o jeden z prípadov uvedených v článku 24 ods. 3 uvedeného nariadenia.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):*

Opis: V prípade výhradne bielych vín „Orvieto“ sa minimálny celkový obsah alkoholu znížil na 10,00 obj. %.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dôvody: Znížením minimálneho celkového obsahu alkoholu zo súčasnej hodnoty 11,50 obj. % na navrhovanú hodnotu 10,00 obj. % sa nijako nezmenia charakteristické vlastnosti vín s CHOP Orvieto.

Dôvodom tejto žiadosti je potreba zvýšiť flexibilitu špecifikácie výrobku. Nedávny vývoj na trhu poukazuje na [zmenu] chutí a vnímania spotrebiteľov. Na základe toho treba analyzovať, či zmeny špecifikácií výrobku môžu zohrať úlohu pri zväčšovaní ponuky a vytváraní nových možností.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2. *Aktualizácia údajov o kontrolnom orgáne*

V nadväznosti na zmeny nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vykonané po nadobudnutí účinnosti nariadenia (EÚ) 2024/1143 povinné informácie, ktoré majú byť uvedené v špecifikácii výrobku, už nezahŕňajú názov a adresu úradov ani orgánov, ktoré overujú súlad s ustanoveniami v špecifikácii výrobku, ani ich osobitné úlohy.

Podľa článku 40 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143 musia členské štáty navyše zverejniť názvy a adresy príslušných orgánov, delegovaných orgánov a mená a adresy fyzických osôb stanovených v článku 39 ods. 3 uvedeného nariadenia pre každý výrobok označený zemepisným označením a tieto informácie musia priebežne aktualizovať.

Mení sa teda článok s odkazmi na kontrolný orgán a informácie, ktoré sú v ňom uvedené, sa nahrádzajú odkazom na zverejnenie na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku. Jednotný dokument sa ňou nemení.

3. *Administratívna zmena špecifikácie výrobku*

Vykonávajú sa administratívne zmeny článkov špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

Orvieto

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

a. Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín**

Biele víno s CHOP „Orvieto“ vrátane vín s označením Superiore (víno najvyššej kvality), Muffa Nobile (ušľachtilá hniloba) a Vendemmia Tardiva (neskorý zber)

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamová rôznej intenzity v prípade základného vína a vína s označením Superiore; až do zlatožltej, ktorá v prípade vína s označením Muffa Nobile zrením prechádza do jantárovej.

Aróma: príjemná a delikátna, v prípade vín s označením Muffa Nobile a Vendemmia Tardiva voňavá a elegantná.

Chuť: suchá s mierne horkou dochuťou až sladká v prípade základného vína a vína s označením Superiore; sladká v prípade vín s označením Vendemmia Tardiva a Muffa Nobile.

Z hrozna dvoch hlavných muštových odrôd v odrodovej skladbe sa získavajú slamovožlté vína s delikátnymi ovocnými arómami, miernou kyslosťou a dostatočným obsahom alkoholu.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): z 10,00 % v prípade bieleho vína a z 11,50 % v prípade iných druhov.

Minimálny bezcukorný extrakt: zo 14 g/l na 20 g/l v prípade vín Muffa Nobile a Vendemmia Tardiva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

a. Osobitné enologické postupy

–

b. Maximálne výnosy

1. Orvieto

11 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Orvieto Superiore

8 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Orvieto Muffa Nobile

5 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Orvieto Vendemmia Tardiva

7 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno používané na výrobu vín „Orvieto“ musí byť dopestované v oblastiach, ktoré sa celé alebo čiastočne nachádzajú na administratívnych územiach týchto obcí: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto and Porano in the province of Terni and Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano a Bagnoregio v provincii Viterbo.

Hrozno používané na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Orvieto“, pri ktorých sa môže používať označenie „Classico“, musí byť dopestované v najstaršej oblasti pôvodu uvedenej v špecifikácii výrobku.

7. **Odrody**

Grechetto B.

Trebbiano Toscano B. – Procanico

8. **Opis súvislostí**

Biele víno s CHOP „Orvieto“ vrátane vín s označením Superiore (víno najvyššej kvality), Muffa Nobile (ušľachtilá hniloba) a Vendemmia Tardiva (neskorý zber)

Oblasť sa nachádza v kopcovitom kraji na juhozápade Umbrie a tiahne sa až po severnú časť Lazia. Oblasť „Orvieto Classico“ sa rozprestiera okolo tufového masívu „Rupe“. Predpokladá sa, že Etruskovia zistili, že špecifické zloženie tufovej horniny praje spracúvaniu a uchovávaniu vína. Dominujú tu suché vína, ale rozvíja sa aj tradícia výroby polosuchých, polosladkých a sladkých vín. Nechýbajú ani vína vyrábané z prezretého hrozna napadnutého plesňou *Botrytis cinerea*, ktorá im dodáva jedinečnú koncentrovanosť a elegantnosť. Vďaka pestovateľským technikám a vysokej odbornosti výrobcov sa vína „Orvieto“ vo svete tešia stúpajúcemu renomé.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Použitie názvu väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na označení a pri prezentácii vín s CHOP „Orvieto“ sa môže používať názov väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“. Označenie väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“ musí nasledovať za označením „Orvieto“ a musí byť uvedené pod osobitným tradičným označením [*Denominazione di origine controllata* (kontrolované označenie pôvodu)] alebo označením EÚ [*Denominazione di origine protetta* (chránené označenie pôvodu)] takto:

Orvieto

Denominazione di origine controllata

alebo Denominazione di origine protetta

(alebo skratka DOC)

Umbria

Veľkosť písma názvu „Umbria“ musí byť rovnaká alebo menšia ako veľkosť písma použitá pri označení „Orvieto“ a pre obidva názvy sa musí používať rovnaké písmo (typ písma), štýl, rozloženie, zvýraznenie, farba a kolorimetrická intenzita.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23139