C/2025/5376

6.10.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5376)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Orvieto“

PDO-IT-A0846-AM03

Datum obvestila: 8.7.2025

1. **Ime proizvoda**

„Orvieto“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

Nalov: Via XX Settembre 20, 00187 Rim

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjeno je, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev standardne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in predpisi, sprejetimi na njeni podlagi.

Poleg tega ta sprememba ustreza opredelitvi standardne spremembe iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne spada med primere iz člena 24(3) navedene uredbe.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola*

Opis: najmanjši volumenski delež skupnega alkohola je bil samo za bela vina „Orvieto“ zmanjšan na 10,00 %.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlogi: zmanjšanje najmanjšega volumenskega deleža skupnega alkohola s sedanje vrednosti 11,50 % na predlagano vrednost 10,00 % nikakor ne bi spremenilo posebnosti vin z ZOP „Orvieto“.

Ta zahteva izhaja iz potrebe po večji prilagodljivosti specifikacije proizvoda. Nedavni tržni trendi so pokazali spremembo v okusih in občutljivosti potrošnikov. Glede na navedeno je treba preučiti, ali lahko spremembe specifikacije proizvoda prispevajo k razširitvi ponudbe in ustvarjanju novih priložnosti.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vin v enotnem dokumentu.

2. *Posodobitev podatkov o nadzornem organu*

Po spremembah Uredbe (EU) št. 1308/2013, ki so začele veljati z Uredbo (EU) 2024/1143, obvezne informacije, ki jih mora vsebovati specifikacija proizvoda, ne vključujejo več imena in naslova organov ali teles, ki preverjajo skladnost z določbami iz specifikacije proizvoda, in opisa njihovih specifičnih nalog.

Poleg tega morajo države članice v skladu s členom 40(1) Uredbe (EU) 2024/1143 objaviti imena in naslove pristojnih organov, pooblaščenih teles in fizičnih oseb iz člena 39(3) navedene uredbe za vsak proizvod z geografsko označbo ter te informacije posodabljati.

Zato je bil člen s podatki o nadzornem organu spremenjen, informacije v njem pa so bile nadomeščene s sklicem na objavo na uradnem spletišču pristojnega organa države članice.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

3. *Redakcijske spremembe specifikacije proizvoda*

V člene specifikacije proizvoda so bile vnesene redakcijske spremembe.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Orvieto

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

a. Oznaka kombinirane nomenklature

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

Belo vino z ZOP „Orvieto“, vključno z izrazi „superiore“ (višje kakovosti), „muffa nobile“ (plemenita plesen) in „vendemmia tardiva“ (pozna trgatev)

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti za osnovno vino in vino z izrazom „superiore“; do zlato rumene, ki s staranjem prehaja v jantarno, za vino z izrazom „muffa nobile“.

Vonj: prijeten in nežen, dišeč in eleganten za vina z izrazoma „muffa nobile“ in „vendemmia tardiva“.

Okus: od suhega z rahlo grenkim pookusom do sladkega za osnovno vino in vino z izrazom „superiore“; sladek za vina z izrazoma „vendemmia tardiva“ in „muffa nobile“.

Vina slamnato rumene barve z nežnimi sadnimi aromami, zmerno vsebnostjo kislin in zadostnim deležem alkohola se pridobivajo iz grozdja dveh glavnih sort vinske trte v sortnem sestavu.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: od 10,00 % za belo vino in od 11,50 % za druge vrste vina.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: od 14 g/l za vino do 20 g/l za vina z izrazoma „muffa nobile“ in „vendemmia tardiva“.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

a. Posebni enološki postopki

—

b. Največji donosi

1. Orvieto

11 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Orvieto „superiore“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Orvieto „muffa nobile“

5 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Orvieto „vendemmia tardiva“

7 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin „Orvieto“, je treba gojiti na območju, ki v celoti ali delno zajema upravna ozemlja naslednjih občin: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto in Porano v pokrajini Terni ter Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano in Bagnoregio v pokrajini Viterbo.

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin z zaščiteno označbo porekla „Orvieto“, za katera se lahko uporablja izraz „classico“, se mora pridelati na najstarejšem območju porekla, navedenem v specifikaciji proizvoda.

7. **Sorte vinske trte**

Grechetto B.

Trebbiano toscano B. – procanico

8. **Opis povezave**

Belo vino z ZOP „Orvieto“, vključno z izrazi „superiore“ (višje kakovosti), „muffa nobile“ (plemenita plesen) in „vendemmia tardiva“ (pozna trgatev)

Območje leži na gričevnatem območju na jugozahodu dežele Umbrije, ki se razteza vse do severnega dela Lacija. Območje proizvodnje vina „Orvieto“ z izrazom „classico“ je območje okoli pečine Rupe. Domneva se, da so Etruščani spoznali, da je tamkajšnja posebna sestava iz tufske kamnine ugodna za predelavo in shranjevanje vina. Prevladuje suha različica, vendar se tradicija pridelave polsuhega, polsladkega in sladkega vina nadaljuje. Vina se proizvajajo tudi iz prezrelega grozdja, ki ga je okužila plemenita plesen *Botrytis cinerea*, kar jim daje edinstvene značilnosti koncentracije in elegance. Pridelovalne prakse in visoka raven strokovnosti vinogradnikov so prispevale k izboljšanju podobe vin „Orvieto“ po vsem svetu.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Uporaba imena večjega geografskega območja „Umbria“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Orvieto“ se lahko uporablja ime večjega geografskega območja „Umbria“. Ime večjega geografskega območja „Umbria“ mora slediti označbi „Orvieto“ in biti navedeno pod posebnim tradicionalnim izrazom („denominazione di origine controllata“) ali izrazom EU („zaščitena označba porekla“), in sicer:

„Orvieto“

„denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla)

ali „zaščitena označba porekla“

(ali kratica „DOC“)

„Umbria“

Črke za ime „Umbria“ so največ toliko velike kot črke, uporabljene za označbo „Orvieto“, za oboje pa je treba uporabiti enako pisavo (obliko znakov), slog, razmik, vidnost, barvo in barvno intenzivnost.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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