C/2024/5570

20.9.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/5570)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Curtefranca“

PDO-IT-A1042-AM02

Datum oznámení: 26.6.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Pravidla pro pěstování vinné révy – nadmořská výška vinic**

Omezení nadmořské výšky vinic bylo zrušeno. Možnost pěstování vinné révy v chladnějších oblastech je součástí celkového rámce strategií pro řešení všeobecného zvyšování teplot. Představuje také důležité sladění se specifikací produkce vína Franciacorta vzhledem k souběžné existenci obou označení ve stejné oblasti.

Tato změna se týká článku 4.1 specifikace produktu a nevztahuje se na jednotný dokument.

2. **Pravidla pro pěstování vinné révy – výnos hroznů na hektar**

Pro víno Curtefranca bianco byl maximální výnos snížen z 11 na 10 t/ha, čímž se vyrovnal maximálnímu výnosu pro víno Franciacorta. Tím se získá řada výhod. První je kvalitativní v důsledku snížení produkce, druhá je manažerská. To vede ke značnému zjednodušení systému, zejména pokud jde o využití přebytků.

Tato změna se týká článku 4.4 specifikace produktu a oddílu 5.2 (Maximální výnosy) jednotného dokumentu.

3. **Pravidla pro pěstování vinné révy – množství hroznů**

Množství hroznů se pro první dva roky počítané od prvního vinařského roku následujícího po výsadbě vinice snížilo,

čímž se sjednotilo s množstvím u vína Franciacorta. První rok: nula (beze změny); druhý rok: nula (sníženo ze 4,4 t/ha); třetí rok: 6 tun/ha (nově zavedené).

Tato změna se týká článku 4.5 specifikace produktu a nevztahuje se na jednotný dokument.

4. **Označení a obchodní úprava**

Považuje se za nutné upřesnit, že pokud jsou informace o barvě, ačkoli jsou již nepovinné, uvedeny ve stejném zorném poli, kde jsou uvedeny ostatní povinné údaje, nesmějí mít větší rozměry než název označení, ale že toto omezení je třeba splnit pouze v této souvislosti. Pokud je přítomna i takzvaná „obrazová etiketa“, není nutné výše uvedenou podmínku dodržet. Současně musí být v zájmu harmonizace při uvádění označení na obrazové etiketě uvedeno označení Curtefranca písmeny o výšce nejméně 3 mm.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tato změna se týká článku 7.6 specifikace produktu a oddílu 9 (Další základní podmínky – Doplňující ustanovení týkající se označování) jednotného dokumentu.

5. **Pravidla pro pěstování vinné révy, vlastnosti při spotřebě, označení a obchodní úprava – aktualizace předpisů**

Byly aktualizovány právní odkazy v článcích 5, 6 a 7 specifikace produktu. Jedná se o formální změny, které se netýkají jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Curtefranca

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

— 2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

—

1. Curtefranca rosso a Curtefranca rosso s uvedením vinice

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Intenzivní červená barva s jasně rubínovými odlesky. Ve verzi s uvedením vinice sytě červené s granátovými odlesky. Vůně: charakteristická ovocná, případně bylinná; chuť: středně plná, suchá, vinná, harmonická, sametová. Díky zrání ve dřevě a v láhvi má verze s uvedením vinice více struktury a je komplexnější. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 % obj. (12 % obj., pokud je uvedena vinice); minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l (20 g/l, pokud je uvedena vinice).

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. Curtefranca bianco a Curtefranca bianco s uvedením vinice

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Slámová barva se zelenkavými odlesky, intenzivnější ve verzi s uvedením vinice. Vůně: jemná, květinová, typická. Chuť: suchá a jemná, lahodná, harmonická. Díky zrání ve dřevě a v láhvi je verze s uvedením vinice intenzivnější a komplexnější. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 % obj. (12 % obj., pokud je uvedena vinice); minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l (17 g/l, pokud je uvedena vinice).

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2 *Maximální výnosy:*

1. Curtefranca rosso

   68 hl/ha

2. Curtefranca rosso

   10 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Curtefranca rosso s uvedením vinice

   54,4 hl/ha

4. Curtefranca rosso s uvedením vinice

   8 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Curtefranca bianco

   68 hl/ha

6. Curtefranca bianco

   10 000 kilogramů hroznů na hektar

7. Curtefranca bianco s uvedením vinice

   61,2 hl/ha

8. Curtefranca bianco s uvedením vinice

   9 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vína „Curtefranca“ zahrnuje celé území těchto obcí: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica a Gussago, jakož i část území obcí Cologne, Coccaglio, Rovato a Cazzago San Martino, která leží severně od státních silnic č. 573 a č. 11, a část území obce Brescia.

7. **Moštové odrůdy**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Merlot N.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Popis souvislostí**

Curtefranca

Oblast Curtefranca se nachází v blízkosti jezera Iseo a těší se jeho blahodárným účinkům. V létě je teplo zmírňováno proudy, které procházejí koridorem údolí Val Camonica a jezera, a v zimě jezero samo zpětně vyzařuje akumulované teplo, čímž zmírňuje teploty. Pedologicky je oblast produkce heterogenní, se šesti typologickými jednotkami. Vinná réva se zde spontánně vyskytuje již od pravěku. Jak vyplývá z listin významných klášterních institucí, dokumenty z 9., 10. a 11. století svědčí o tom, že pěstování vinné révy bylo díky příznivým klimatickým a půdním podmínkám rozšířené po celé oblasti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Balení, označování a další požadavky

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při obchodní úpravě a označování výrobku jsou výrazy „bianco“ (bílé) a „rosso“ (červené) nepovinné; pokud jsou použity v zorném poli, kde jsou uvedeny všechny povinné údaje, následují bezprostředně pod označením „Curtefranca“ a specifikací „kontrolovaného označení původu“ a musí být vždy uvedeny tiskacími písmeny o výšce a velikosti nejvýše dvou třetin písmen použitých pro označení původu.

Pokud je přítomna obrazová etiketa, musí být na této etiketě povinně uveden název označení „Curtefranca“ písmeny o výšce nejméně 3 milimetry a na stejné etiketě může být uveden jakýkoli jiný nápis bez omezení velikosti v porovnání s názvem Curtefranca.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21586