C/2024/1315

7.2.2024

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/2024/1315)

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

„Valdadige / Etschtaler“

PDO-IT-A0474-AM05

Datum oznámení: 8. listopadu 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Rozšíření oblasti produkce hroznů**

Popis: rozšíření oblasti produkce hroznů do vinařské oblasti bývalé správní obce Nave S. Rocco (nyní Terre d'Adige).

Odůvodnění: tyto oblasti o rozloze přibližně 50 hektarů se nacházejí přímo v údolí Val d'Adige uprostřed oblasti produkce CHOP Valdadige, ale v současné době nejsou do specifikace produktu zahrnuty.

Změna se týká článku 3 specifikace produktu a oddílu 6 „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu.

2. **Úprava správních jednotek**

Popis: úprava správních jednotek uvedených v článku 3 specifikace produktu (Oblast produkce hroznů)

Odůvodnění: změna byla nezbytná v důsledku některých nedávno proběhlých slučování obcí; tato změna neznamená rozšíření oblasti produkce.

Změna se týká článku 3 specifikace produktu a oddílu 6 „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu.

3. **Rozšíření oblasti vinifikace**

Popis: rozšíření oblasti vinifikace na celé území provincií Trento a Bolzano.

Odůvodnění: má se za to, že při produkci nastávají takové situace, které mohou odůvodnit rozšíření oblasti vinifikace Valdadige CHOP na celé území obou provincií, jak je tomu již v případě provincie Verona. Kromě toho se považuje za nezbytné co nejvíce sjednotit oblast vinifikace s oblastí výroby perlivého vína, která již pokrývá celé území těchto tří provincií.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu.

4. **Oprava chyby**

Popis: oprava chyby v článku 9 specifikace produktu

Odůvodnění: má se za to, že některé druhy, na které se již předchozí specifikace produktu nevztahuje, by měly být vyškrtnuty.

Změna se týká článku 9 specifikace produktu a oddílu 8.1 jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Valdadige

Etschtaler

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Valdadige bianco

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti: barva: slámově žlutá, vůně: vinná, příjemná, charakteristická, chuť: harmonická, svěží, mírně kyselá, někdy polosladká. Celkový obsah alkoholu v procentech objemových činí minimálně 10,50 %. Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 16,0. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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. Valdadige rosso

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti: barva: rubínově červená různé intenzity vůně: vinná, příjemná; chuť: harmonická, mírně kyselá, někdy polosladká. Minimální celkový obsah alkoholu: 11,00 % Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 19,0. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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)	

3. Valdadige rosato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti: barva: růžová různé intenzity; vůně: vinná, příjemná, jemná, chuť: jemná, mírně kyselá, někdy polosladká. Minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 16,0. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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)	

4. Valdadige Pinot bianco

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti: barva: slámově žlutá, vůně: příjemná, výrazná; chuť: harmonická, svěží, lahodná. Minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 16,0. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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. Valdadige Pinot grigio

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti: barva: slámově žlutá, vůně: příjemná, výrazná; chuť: harmonická, plná. Minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 16,0. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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)	

6. Valdadige Chardonnay

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti: barva: slámově žlutá, vůně: příjemná, výrazná; chuť: svěží, aromatická, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 16,0. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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)	

7. Valdadige Chardonnay a Pinot bianco frizzante

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti: pěna: jemná, neopadá, barva: slámově žlutá, vůně: příjemná, ovocná, chuť: suchá nebo polosladká. Minimální celkový obsah alkoholu: 11,00 % Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 14,0. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. Valdadige Schiava

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Organoleptické vlastnosti: barva: granátová až rubínová, vůně: vinná, příjemná; chuť: jemná, mírně kyselá, někdy polosladká. Minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 16,0. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

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*

1. Valdadige / Etschtaler

Zvláštní enologický postup

Jsou povoleny různé techniky obohacování stanovené právními předpisy EU.

Mošty a vína s chráněným označením původu „Valdadige“ se specifikací „Chardonnay“ a „Pinot bianco“ mohou být zpracovány v perlivé variantě, a to přirozeným druhotným kvašením.

5.2. *Maximální výnosy:*

1. Valdadige bianco

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Valdadige rosso

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Valdadige rosato

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Valdadige Pinot bianco

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Valdadige Pinot grigio

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Valdadige Chardonnay

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

7. Valdadige Schiava

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín s CHOP „Valdadige“ zahrnuje tyto obce:

provincie Trento:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle – pouze bývalá správní obec Faver, Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trento, Vallelaghi – pouze bývalé správní obce Padergnone a Vezzano, Villalagarina, Volano,

provincie Bolzano: Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesimo, Tirolo, Vadena,

provincie Verona: Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

7. **Moštové odrůdy**

Cabernet Franc M. – Cabernet

Cabernet Sauvignon M. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Lagrein N.

Lambrusco a foglia frastagliata N. – Enantio N.

Merlot M.

Müller thurgau B.

Nosiola B.

Pinot bianco B. – Pinot blanc

Pinot grigio – Pinot gris

Pinot nero N. – Pinot

Riesling italico B. – Riesling

Sauvignon B.

Schiava gentile N. – Schiava

Schiava grigia N. – Schiava

Schiava grossa N. – Schiava

Teroldego N.

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

8. **Popis souvislostí**

8.1. *CHOP „Valdadige" nebo „Etschtaler" – kategorie vína (1) a kategorie perlivého vína (8)*

Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

Oblast CHOP „Valdadige" zasahuje do ledovcového morénového amfiteátru řeky Adige vyplněného porfyrovými a žulovými písky, které se snášejí z vysokých horských pásem lemujících jezero Lago di Garda a které charakterizují půdy spolu s vápencovými a dolomitickými útvary. Svažité půdy s vysokým obsahem skeletu umožňují rychlý odtok dešťové vody a zabraňují jejímu hromadění. Tyto půdy bohaté na minerální soli se vyznačují vysokým obsahem křemičité složky.

Podnebí této oblasti je typické pro předalpský a horský pás s chladnými zimami a nepříliš horkými léty. Teploty jsou, zejména v létě a na podzim, ovlivněny značnými výkyvy mezi nocí a dnem. Roční srážky, které jsou v zimních měsících vyšší, se pohybují v průměru mezi 850 a 1 000 mm.

Historické a lidské faktory vztahující se k souvislosti

Valdadige je příhraniční oblastí, komunikační cestou mezi Itálií a severní Evropou, místem spojení a hospodářského rozvoje, územím, na němž pěstování révy a produkce vína sahá až do římských dob. Ve středověku se na tomto území nacházely kláštery a rozsáhlé usedlosti, díky nimž byla tato oblast velmi bohatá na různé plodiny, především na vinnou révu. O pěstování révy a zpracování hroznů svědčí řada dokumentů a archeologických nálezů.

Zásahy člověka, jejichž cílem byla trvalá specializace vinic, se podepsaly na vinařské oblasti Valdadige, která se vyznačuje harmonickým sledem vinic a opevnění vybudovaných na ochranu údolí řeky Adige.

Příčinná souvislost mezi prostředím a produktem

Díky mírnému podnebí, i když s výraznými teplotními rozdíly mezi dnem a nocí, zejména v období před sklizní, lze produkovat hrozny s vysokým obsahem polyfenolů, které zachovávají bohatou škálu vůní. Vápencové půdy, které příznivě leží na jižně orientovaných pozemcích ve střední nadmořské výšce, mají na výrobu vín „Valdadige“ vliv a charakterizují vůně a chutě různých vín ovocnými tóny, zejména lesních plodů, a kořenitými tóny, především u vín Rosso, Enantio a Schiava. Tyto vlastnosti jsou dány složením půdy, která je skeletovitá, bohatá na minerální soli a porfyrické a žulové horniny s dobrou schopností odvádět vodu, což určuje strukturu a vlastnosti červených vín; ta mají vysoký obsah antokyanů a polyfenolů, sytou barvu a dobrou třískovitou chuť s tóny zralého ovoce a koření. Půdy s vyšším obsahem písku naopak dodávají bílým vínům vyvážené ovocné a minerální tóny.

8.2. *CHOP „Valdadige“ – kategorie vína (1)*

Červené víno „Valdadige“ s vynikající chutí je výsledkem odborně pojaté směsi odrůd. Zejména odrůda Enantio dodává vínu stabilitu a strukturu rubínově červené barvy s fialovými odstíny a příjemnou a komplexní vůni, odrůdy Merlot a Teroldego mu dodávají jemnou chuť a odrůda Schiava lahodnost.

Víno „Valdadige“ Schiava se vyrábí z odrůdy stejného názvu, která je pojmenována po dávném systému vedení révy, v němž byla réva spojena se vzpěrou a vypadala jako její „otrokyně“ (italsky *schiava*). Získává se z původních odrůd Schiava grossa, Schiava grigia a Schiava gentile. Kontakt se slupkami je krátký a kvašení je dokončeno bez nich.

Bílé víno „Valdadige“ je původním druhem vína Valdadige (spolu s červeným vínem) a je směsí několika odrůd. Plnost odrůdy Chardonnay, aromatičnost odrůdy Müller Thurgau a kyselá elegance odrůdy Trebbiano Toscano činí toto víno velmi komplexním a zajímavým. Víno se získává jemným lisováním, kvašením bez slupek a při kontrolované teplotě.

Chardonnay „Valdadige“ se vyrábí ze stejnojmenné odrůdy révy vinné, která byla do údolí Val d’Adige přivezena na konci 19. století a na svazích podhůří okamžitě našla ideální prostředí. Svěžest a elegance jsou charakteristické rysy, kterými se toto víno vyznačuje a mezi nimiž vyniká ovocná vůně, která se dobře snoubí s jemnými ovocnými tóny broskví, meruněk a zelených jablek. Má dobře strukturované tělo, je vyvážené a na suché víno velmi jemné, zejména díky značné lahodnosti.

Valdadige Pinot Grigio je jednou z kvalitních odrůd, které se nejčastěji pěstují v mírném podnebí. Vyhovují jí kopcovité, dobře orientované pozemky s větrnými podmínkami a teplotními rozdíly mezi dnem a nocí, které zvýrazňují její aroma. V čichovém vjemu registrujeme vůně bílých květů a tóny hrušky, zeleného jablka a tropického ovoce. Víno má dobrou strukturu a příjemnou svěžest.

8.3. *CHOP „Valdadige“ – kategorie perlivého vína (8)*

perlivé víno s CHOP „Valdadige“ se vyrábí z hroznů odrůd Chardonnay a Pinot Bianco, které dodávají rovněž této kategorii vín příjemně ovocné vůně. Vína mají jemnou a dlouhotrvající pěnu a slámově žlutou barvu. Díky chuti, která může být suchá nebo středně sladká, je konzumace tohoto perlivého vína příjemná a vhodná k nejrůznějším příležitostem.

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

Odchylky týkající se oblasti vinifikace

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Vinifikace může probíhat v celé provincii Verona a v autonomních provinciích Trento a Bolzano.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20431