C/2023/472

27.10.2023 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2023/472)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“

PDO-IT-A0847-AM02

Дата на съобщението: 4.8.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Използване на наименованието на по-широкия географски район „Umbria“

Описание: При етикетирането се позволява използването на по-широкото географско наименование „Umbria“, което трябва да се постави след наименованието „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ и да фигурира под специфичното традиционно наименование (Denominazione di origine controllata [контролирано наименование за произход]) или наименованието на ЕС (Denominazione di origine protetta [защитено наименование за произход]), както следва:

„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“

Denominazione di origine controllata

или Denominazione di origine protetta

(или съкращението DOC)

Umbria

Височината на буквите, използвани при изписването на наименованието „Umbria“, трябва да е не по-голяма от тази на буквите в наименованието „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“, като за двата надписа се използват един и същ шрифт (вид на буквите), стил, разстояние, видимост, цвят и наситеност на цвета.

Описание: Подкрепата на Consorzio Tutela Vini [организация за защита на виното] за включването на по-широкото географско наименование „Umbria“ произтича от необходимостта продуктът да бъде идентифициран безпогрешно по отношение на територията, към която принадлежи и която е известна със своята история и красота. ЗНП „Rosso Orvietano“ /„Orvietano Rosso“ се отличава със собствена идентичност и преди всичко с присъщата си стойност, която трябва да бъде демонстрирана. Целта на обозначаването на по-широкото географско наименование „Umbria“ върху етикета е да се демонстрира тази скрита стойност и тя да стане видима за потребителите

Изменението засяга член 7 от продуктовата спецификация и раздел „Други условия — Допълнителни разпоредби относно етикетирането“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Вид на географското означение**

   ЗНП — Защитено наименование за произход

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на вината**

1. *Червено вино, включително с означение на сорта грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен рубиненочервен с виолетови оттенъци, които в процеса на стареене при някои едносортови вина се доближават към гранатовочервени. Мирис: наситен, винен и характерен; с богатство от аромати при Aleatico и деликатен при Canaiolo и Ciliegiolo. Използваните сортове са Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero и Sangiovese, чиито характеристики — в зависимост от конкретния сорт — обуславят производството на меки и елегантни, понякога кадифени, плътни и хармонични вина с характерен послевкус. Минимално общо алкохолно съдържание: най-малко 11,50 % об. Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид(mg/l)	

2. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ Canaiolo*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимална обща киселинност: 4,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене се доближава към гранатовочервен.

Мирис: деликатен, характерен.

Вкус: кадифен с типичен букет.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид(mg/l)	

3. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ Ciliegiolo*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимална обща киселинност: 4,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Цвят: наситен рубиненочервен.

Мирис: винен, деликатен.

Вкус: плодов, с характерен послевкус.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид(mg/l)	

4. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ Pinot nero*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимална обща киселинност: 4,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене се доближава към гранатовочервен.

Мирис: наситен, устойчив, характерен.

Вкус: сух, плътен, характерен, хармоничен.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид(mg/l)	

5. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ Cabernet franc или Cabernet sauvignon*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимална обща киселинност: 4,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Цвят: наситен рубиненочервен с деликатни виолетови оттенъци, който в процеса на стареене се доближава към гранатовочервен. Мирис: наситен, устойчив, характерен.

Вкус: сух, с характерен послевкус, с деликатни тревни нотки.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид(mg/l)	

6. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ Merlot*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимална обща киселинност: 4,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Цвят: рубиненочервен с виолетови оттенъци, които в процеса на стареене понякога се доближават към бледочервени; Мирис: винен, приятен.

Вкус: плътен, мек, хармоничен.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид(mg/l)	

7. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ Sangiovese*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимална обща киселинност: 4,5 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене се доближава към гранатовочервен.

Мирис: винен, характерен.

Вкус: сух, хармоничен, приятно танинов (при младите вина), приятно горчив, плодов и характерен.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид(mg/l)	

8. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ Aleatico*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об. с действително алкохолно съдържание най-малко 9,50 %;

Минимална обща киселинност: 4,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Цвят: гранатовочервен с виолетови нюанси;

Мирис: с фини аромати, характерен.

Вкус: типичен, мек, кадифен, понякога умерено сладък или сладък.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид(mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви*

1. *Rosso Orvietano / Orvietano Rosso, включително с означение на сорта грозде*

10 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, подходящо за производството на вина с контролирано наименование за произход „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“, се намира в провинция Терни и обхваща земите, подходящи за производството на качествени вина, които са разположени на цялата административна територия на общините Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano и S. Venanzo.

7. **Винени сортове грозде**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Описание на връзката или връзките**

Червено вино с контролирано наименование за произход „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“, включително с означение на сорта грозде

Районът е разположен в хълмиста местност в югозападната част на Умбрия. Счита се, че благоприятното въздействие, което специфичният състав на вулканичните туфи оказва върху приготвянето и съхранението на виното, е било установено още по времето на етруските. В този район се произвеждат само червени вина, включително с означение на сортовете грозде — Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero и Sangiovese, като специфичните им характеристики позволяват тяхното безпогрешно разпознаване и проследимост до географската им среда. Репутацията на вината от Орвието в световен мащаб се дължи също така на техниките на отглеждане и на високия професионализъм на операторите.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Използване на наименованието на по-широкия географски район „Umbria“

Правна уредба:

В законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

При етикетирането и представянето на вината със ЗНП „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ може да се използва по-широкото географско наименование „Umbria“. То трябва да се постави след наименованието „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ и да фигурира под специфичното традиционно наименование (denominazione di origine controllata [контролирано наименование за произход]) или наименованието на ЕС (denominazione di origine protetta [защитено наименование за произход]), както следва:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

denominazione di origine controllata

или denominazione di origine protetta

(или съкращението DOC)

Umbria

Височината на буквите, използвани при изписването на наименованието „Umbria“, трябва да е не по-голяма от тази на буквите в наименованието „Rosso Orvietano“, като за двата надписа се използват един и същ шрифт (вид на буквите), стил, разстояние, видимост, цвят и наситеност на цвета.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19815