C/2023/472

27.10.2023

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/2023/472)

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

„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“

PDO-IT-A0847-AM02

Datum oznámení: 4.8.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Používání názvu širší zeměpisné oblasti „UMBRIA“

Popis: označení umožňuje používání širšího zeměpisného názvu „Umbria“, který musí následovat po označení „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ a být uveden pod zvláštním tradičním výrazem (kontrolované označení původu) nebo výrazem EU (chráněné označení původu) v souladu s těmito ustanoveními:

„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“

kontrolované označení původu

nebo chráněné označení původu

(nebo zkratka DOC)

Umbria

Výraz „Umbria“ musí být vytištěn písmem ne větším, než se používá pro označení „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“, a musí mít stejný font (typ písma), styl, odstup, zdůraznění, barvu a kolorimetrickou intenzitu.

Popis: projekt „Consorzio Tutela Vini“, jehož cílem je připojit se k širšímu zeměpisnému výrazu „UMBRIA“, vznikl v důsledku nutnosti přesně určit příslušnost vín a identifikovat jejich území, historii a typickou krásu. CHOP „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ má svou vlastní identitu a především svou vnitřní hodnotu, která musí být sdělitelná. Cílem zařazení širšího zeměpisného výrazu „UMBRIA“ na etiketu je tedy sdělit a zviditelnit spotřebitelům právě tuto skrytou hodnotu.

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku a oddílu 9 jednotného dokumentu – Další podmínky – Další ustanovení týkající se označování.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Červené víno, včetně označení moštové odrůdy*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní rubínově červená s purpurovými tóny, která se u některých jednoodrůdových druhů stárnutím mění na granátově červenou. Vůně: intenzivní, vinná a charakteristická, aromatická u hroznů druhu „Aleatico“ a jemná u „Canaiolo“ a „Ciliegiolo“. Vína obsahují hrozny druhu Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero a Sangiovese, které v závislosti na převažující odrůdě révy vinné vedou k tvorbě jemných a elegantních vín s někdy sametovou a charakteristicky plnou dochutí a vůní. Minimální celkový obsah alkoholu: od 11,50 % obj. Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4 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. *„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.;

minimální celková kyselost: 4,0 g/l;

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l; barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou;

vůně: jemná, charakteristická;

chuť: sametová s typickým buketem.

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

3. *„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.;

minimální celková kyselost: 4,0 g/l;

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l; barva: rubínově červená, intenzivní;

vůně: vinná, jemná;

chuť: ovocná chuť s výraznou dochutí.

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

4. *„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“ – Pinot nero*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.;

minimální celková kyselost: 4,0 g/l;

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l; barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou;

vůně: intenzivní, dlouhotrvající, charakteristická;

chuť: suchá, plná, charakteristická, harmonická.

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

5. *„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“ – Cabernet franc nebo Cabernet sauvignon*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.;

minimální celková kyselost: 4,0 g/l;

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l; barva: intenzivní rubínově červená s mírnými purpurovými tóny, která se stárnutím obvykle mění na granátově červenou, vůně: intenzivní, dlouhotrvající, charakteristická;

chuť: suchá, s výraznou jemně bylinnou dochutí.

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

6. *„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“ – Merlot*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.;

minimální celková kyselost: 4,0 g/l;

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l; barva: rubínově červená s fialovými tóny, která se stárnutím někdy mění na cihlově červenou; vůně: vinná, příjemná;

chuť: plná, měkká, harmonická.

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

7. *„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“ – Sangiovese*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.;

minimální celková kyselost: 4,5 g/l;

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l; barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou;

vůně: vinná, charakteristická;

chuť: suchá, harmonická, příjemně třískovitá, je-li mladá, s příjemně hořkou, ovocnou a charakteristickou příchutí.

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

8. *„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“ – Aleatico*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj. (z čehož alespoň 9,50 % obj. představuje skutečný alkohol);

minimální celková kyselost: 4,0 g/l;

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l; barva: granátově červená s fialovými odstíny;

vůně: jemně aromatická, charakteristická;

chuť: typická, jemná, sametová, někdy polosladká nebo sladká.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	v miliekvivalentech 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. *„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“, včetně označení odrůdy révy vinné*

10 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů vhodných k výrobě vín s chráněným označením původu „Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“ se nachází v provincii Terni a zahrnuje vhodnou půdu na celém správním území obcí Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano a S. Venanzo.

7. **Moštové odrůdy**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. – Canaiolo

Ciliegiolo N. – Morettone

Merlot M.

Montepulciano N.

Pinot nero M. – Pinot

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Popis souvislostí**

DOC „Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“, včetně označení odrůdy révy vinné

Oblast se nachází v kopcovitém prostředí na jihozápadně Umbrie; předpokládá se, že již Etruskové přišli na to, že zvláštní křídová skladba půdy je pro zpracování a zachování vína příznivá. Týká se výhradně červeného vína a odrůd révy vinné Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero a Sangiovese, které mají specifické vlastnosti umožňující jejich jasnou identifikaci a klasifikaci podle zeměpisného prostředí. Pěstitelské techniky a vysoká úroveň profesionality hospodářských subjektů přispěly ke zvýšení celosvětové prestiže vín z oblasti Orvieto.

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

Používání názvu širší zeměpisné oblasti „UMBRIA“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Při označování a obchodní úpravě vín s CHOP „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ lze použít širší zeměpisný název „Umbria“. Širší zeměpisný název „Umbria“ musí následovat po označení „Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“ a musí být uveden pod zvláštním tradičním výrazem (kontrolované označení původu) nebo výrazem EU (chráněné označení původu) v souladu s těmito ustanoveními:

„Rosso Orvietano“ nebo „Orvietano Rosso“

kontrolované označení původu

nebo chráněné označení původu

(nebo zkratka DOC)

Umbria

Výraz „Umbria“ musí být vytištěn písmem ne větším, než se používá pro označení „Rosso Orvietano“, a musí mít stejný font (typ písma), styl, odstup, zdůraznění, barvu a kolorimetrickou intenzitu.

Odkaz na specifikaci výrobku

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