C/2023/472

27.10.2023

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2023/472)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Rosso Orvietano / Orvietano Rosso«

PDO-IT-A0847-AM02

Meddelelsesdato: 4. august 2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Anvendelse af navnet på det større geografiske område »Umbria« (Umbrien)

Beskrivelse: Navnet på det større geografiske område »Umbria« (Umbrien) kan nu anvendes på etiketten. Det skal efterfølge betegnelsen »Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« og være anført under den specifikke traditionelle betegnelse (*Denominazione di origine controllata* [kontrolleret oprindelsesbetegnelse]) eller EU-betegnelsen (*Denominazione di origine protetta* [beskyttet oprindelsesbetegnelse]) som følger:

»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso«

Denominazione di origine controllata

eller Denominazione di origine protetta

(eller akronymet DOC)

Umbria

Skriftstørrelsen for navnet »Umbria« skal være den samme eller mindre end den, der anvendes til betegnelsen »Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso«, og de skal begge have samme skrifttype, stil, tegnafstand, fremhævning, farve og kolorimetriske intensitet.

Beskrivelse: Consorzio Tutela Vini [sammenslutningen til beskyttelse af vine] støtter medtagelsen af navnet på det større geografiske område »Umbria«, da der er behov for bedre at kunne identificere det område, som produktet kommer fra, og som er kendt for sin historie og skønhed. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« har sin egen særlige identitet og ikke mindst sin egen iboende værdi, som bør fremgå tydeligt. Formålet med at medtage navnet på det større geografiske område »Umbria« på etiketten er således nøjagtigt at vise denne skjulte værdi og gøre den synlig for forbrugerne.

Ændringen berører artikel 7 i produktspecifikationen og punktet »Andre betingelser — Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Rødvin, herunder med angivelse af druesorten*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens rubinrød med et strejf af lilla eller i retning af granatrød med alderen for visse enkeltsortstyper. Duft: intens, vinøs og karakteristisk, aromatisk ved sorten Aleatico og delikat ved sorterne Canaiolo og Ciliegiolo. Vinene fremstilles af druer af sorterne Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero og Sangiovese, hvis egenskaber — alt efter sorten — kommer til udtryk i vinene, som er bløde og elegante, undertiden fløjlsagtige, fyldige og harmoniske med en karakteristisk eftersmag. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« Canaiolo*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g/l.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. Farve: rubinrød i retning af granatrød med alderen.

Duft: delikat og karakteristisk.

Smag: fløjlsagtig med en typisk bouquet.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« Ciliegiolo*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g/l.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. Farve: intens rubinrød.

Duft: vinøs og delikat.

Smag: frugtagtig med en karakteristisk eftersmag.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« Pinot Nero*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g/l.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. Farve: rubinrød i retning af granatrød med alderen.

Duft: intens, langvarig og karakteristisk.

Smag: tør, fyldig, karakteristisk og harmonisk.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. *»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« Cabernet Franc eller Cabernet Sauvignon*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g/l.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. Farve: intens rubinrød med et strejf af lilla og i retning af granatrød med alderen. Duft: intens, langvarig og karakteristisk.

Smag: tør, med en karakteristisk eftersmag og delikat græsagtig.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. *»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« Merlot*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g/l.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. Farve: rubinrød med et strejf af lilla, undertiden i retning af teglrød med alderen. Duft: vinøs og behagelig.

Smag: fyldig, blød og harmonisk.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. *»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« Sangiovese*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. Farve: rubinrød i retning af granatrød med alderen.

Duft: vinøs og karakteristisk.

Smag: tør, harmonisk og behageligt tannisk, når vinen er ung, behageligt bitter, frugtagtig og karakteristisk.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. *»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« Aleatico*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %, heraf et virkeligt alkoholindhold på mindst 9,50 %.

Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g/l.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. Farve: granatrød med nuancer af lilla.

Duft: fint aromatisk og karakteristisk.

Smag: typisk, blød, fløjlsagtig, undertiden halvsød eller sød.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

—

5.2. *Maksimale udbytter*

1. *»Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso«, herunder med angivelse af druesorten*

10 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det område, hvor druerne til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rosso Orvietano«/ »Orvietano Rosso« dyrkes, er beliggende i provinsen Terni og består af arealer til vindyrkning af høj kvalitet i hele det administrative område for kommunerne Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano og S. Venanzo.

7. **Druesorter**

Aleatico N.

Canaiolo Nero N. — Canaiolo

Ciliegiolo N. — Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot Nero N. — Pinot

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Rødvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso«, herunder med angivelse af druesorten

Området ligger i et bakket område i den sydvestlige del af Umbrien. Man mener, at etruskerne opdagede, at tufklippens særlige sammensætning var gunstig for fremstilling og opbevaring af vin. Der fremstilles kun røde vintyper i dette område, herunder vin med angivelse af druesorten: Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero eller Sangiovese. De har særlige kendetegn, som gør, at de skiller sig klart ud og kan spores tilbage til deres geografiske miljø. Dyrkningsteknikkerne og vinavlernes høje niveau af professionalisme har bidraget til at forbedre Orvietovinenes omdømme i hele verden.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Anvendelse af navnet på det større geografiske område »Umbria« (Umbrien)

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på det større geografiske område »Umbria« (Umbrien) kan anvendes i forbindelse med mærkning og præsentation af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso«. Navnet på det større geografiske område »Umbria« skal efterfølge betegnelsen »Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso« og være anført under den specifikke traditionelle betegnelse (*Denominazione di origine controllata* [kontrolleret oprindelsesbetegnelse]) eller EU-betegnelsen (*Denominazione di origine protetta* [beskyttet oprindelsesbetegnelse]) som følger:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

eller Denominazione di origine protetta

(eller akronymet DOC)

Umbria

Skriftstørrelsen for navnet »Umbria« skal være den samme eller mindre end den, der anvendes til betegnelsen »Rosso Orvietano« / »Orvietano Rosso«, og de skal begge have samme skrifttype, stil, tegnafstand, fremhævning, farve og kolorimetriske intensitet.

Link til produktspecifikationen

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