C/2023/472

27.10.2023

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2023/472)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“

PDO-IT-A0847-AM02

Datum der Mitteilung: 4.8.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Verwendung der Bezeichnung des weiter gefassten geografischen Gebiets „UMBRIA“

Beschreibung: In der Kennzeichnung ist die Verwendung der weiter gefassten geografischen Bezeichnung „Umbria“ gestattet; diese muss hinter der Bezeichnung „Rosso Orvietano“ oder „Orvietano Rosso“ und unter der spezifischen traditionellen Bezeichnung (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) oder dem Begriff der Europäischen Union (geschützte Ursprungsbezeichnung) erscheinen, und zwar in nachstehend aufgeführten Reihenfolge:

„Rosso Orvietano“ oder „Orvietano Rosso“

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

oder Geschützte Ursprungsbezeichnung

(oder Akronym DOC)

Umbria

Die Schriftzeichen der Bezeichnung „Umbria“ müssen kleiner als oder gleich groß wie die Schriftzeichen der Bezeichnung „Rosso Orvietano“ oder „Orvietano Rosso“ sein und dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, Hervorhebungsgrad, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität aufweisen.

Beschreibung: Das Projekt des Consorzio Tutela Vini (Konsortium zum Schutz der Weine), sich an der Aufnahme des weiter gefassten geografischen Begriffs „UMBRIA“ zu beteiligen, entstand aus der Notwendigkeit, die Zugehörigkeit zu einem Gebiet genau zu benennen und seine Geschichte und Schönheit erkennbar zu machen. Die g. U. „Rosso Orvietano“ oder „Orvietano Rosso“ hat ihre eigene Identität und vor allem ihren eigenen inneren Wert, der sichtbar gemacht werden muss. Die Aufnahme des weiter gefassten geografischen Begriffs „UMBRIA“ in das Etikett dient dazu, diesen verborgenen Wert für den Verbraucher sichtbar zu machen.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen – Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung der weine**

1. *Rotwein, auch mit Angabe der Rebsorte*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot mit violetten Reflexen mit zunehmendem Alter bei bestimmten reinsortigen Typen eher granatrot. Geruch: intensiv, weinig und charakteristisch, aromatisch bei Aleatico und fein bei Canaiolo und Ciliegiolo. Die Grundlage der Weine bilden schwerpunktmäßig Trauben von Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero und Sangiovese, die je nach Rebsorte mitunter für sanfte und elegante Weine und mitunter für samtige, körperreiche und harmonische Weine mit charakteristischem Abgang sorgen. Mindestgesamtalkoholgehalt: ab 11,50% vol. Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

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

KURZBESCHREIBUNG

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50% vol.;

Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l; Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmender Reife eher granatrot;

Geruch: mild, charakteristisch;

Geschmack: samtig mit typischem Bukett.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

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

KURZBESCHREIBUNG

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50% vol.;

Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l; Farbe: intensiv rubinrot;

Geruch: weinig, zart;

Geschmack: trocken, charakteristisch im Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

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

KURZBESCHREIBUNG

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50% vol.;

Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l; Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmender Reife eher granatrot;

Geruch: intensiv, langanhaltend, charakteristisch;

Geschmack: trocken, körperreich, charakteristisch, harmonisch.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. *„Rosso Orvietano“ oder „Orvietano Rosso“ Cabernet franc oder Cabernet sauvignon*

KURZBESCHREIBUNG

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50% vol.;

Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l; Farbe: intensiv rubinrot mit leichten violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter eher granatrot; Geruch: intensiv, langanhaltend, charakteristisch;

Geschmack: trocken, mit charakteristischem Abgang, zartes Kräuteraroma.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

6. *„Rosso Orvietano" oder „Orvietano Rosso" Merlot*

KURZBESCHREIBUNG

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50% vol.;

Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l; Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter mitunter eher ziegelrot; Geruch: weinig, angenehm;

Geschmack: voll, weich, harmonisch.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

7. *„Rosso Orvietano" oder „Orvietano Rosso" Sangiovese*

KURZBESCHREIBUNG

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50% vol.;

Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l; Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmender Reife eher granatrot;

Geruch: weinig, charakteristisch;

Geschmack: trocken, harmonisch, mit angenehmer Tanninnote im jungen Wein, ansprechende bittere Note, fruchtig und charakteristisch.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

8. *„Rosso Orvietano" oder „Orvietano Rosso" Aleatico*

KURZBESCHREIBUNG

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol, davon mindestens 9,50 % vol vorhandener Alkohol;

Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l; Farbe: granatrot mit violetten Farbtönen;

Geruch: fein aromatisch, charakteristisch;

Geschmack: typisch, weich, samtig, mitunter lieblich oder süß.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. *Rosso Orvietano oder Orvietano Rosso, auch mit Angabe der Rebsorte*

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, die für die Erzeugung der Weine mit der g. U. „Rosso Orvietano" oder „Orvietano Rosso" geeignet sind, liegt in der Provinz Terni und umfasst die für die Qualität geeigneten Flächen im gesamten Verwaltungsgebiet der Gemeinden Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano und S. Venanzo.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Rosso Orvietano“ oder „Orvietano Rosso“ Rotwein, auch mit Angabe der Rebsorte

Das Gebiet liegt im Hügelland im Südwesten Umbriens; man nimmt an, dass bereits die Etrusker intuitiv erfassten, dass die besondere Struktur des Tuffgesteins die Bearbeitung und Konservierung des Weins begünstigt. In dem Gebiet wird nur Rotwein angebaut, unter Einsatz der nahmhaften Rebsorten Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero und Sangiovese, deren besondere Merkmale in Verbindung mit den geografischen Gegebenheiten dem Wein einen individuellen, typischen Charakter verleihen. Anbautechniken und die hohe Professionalität der Marktteilnehmer haben dazu beigetragen, das Ansehen der Orvieto-Weine weltweit zu erhöhen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Verwendung der Bezeichnung des weiter gefassten geografischen Gebiets „UMBRIA“

Rechtsgrundlage:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Rosso Orvietano“ oder „Orvietano Rosso“ darf die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Umbria“ verwendet werden. Die weiter gefassten geografischen Bezeichnung „Umbria“ muss hinter der Bezeichnung „Rosso Orvietano“ oder „Orvietano Rosso und unter der spezifischen traditionellen Bezeichnung (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) oder dem Begriff der Europäischen Union (geschützte Ursprungsbezeichnung) erscheinen, und zwar in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge:

Rosso Orvietano oder Orvietano Rosso

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

oder geschützte Ursprungsbezeichnung

(oder Akronym DOC)

Umbria

Die Schriftzeichen der Bezeichnung „Umbria“ müssen kleiner als oder gleich groß wie die Schriftzeichen der Bezeichnung „Rosso Orvietano“ sein und dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, Hervorhebungsgrad, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität aufweisen.

Link zur Produktspezifikation

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