C/2023/472

27.10.2023

**Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3**

(C/2023/472)

Käesolev teatis avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) **artikli 17 lõikele 5.**

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“**

**PDO-IT-A0847-AM02**

**Teate esitamise kuupäev: 4.8.2023**

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

**Laiema geograafilise piirkonna nime „UMBRIA“ kasutamine**

Kirjeldus: märgistusel on lubatud kasutada laiema geograafilise ulatusega nime „Umbria“, mis peab järgnema nimetusele „Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“ ja olema esitatud traditsioonilise erinimetuse (kontrollitud päritolunimetus) või ELi väljendi (kaitstud päritolunimetus) all vastavalt järgmistele järgnevusele:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Kontrollitud päritolunimetus

või kaitstud päritolunimetus

(või lühend DOC)

Umbria

Nime „Umbria“ tähed peavad olema nimetuse „Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“ omadega samas kirjatüübis (kirjafont), stiil, vahekaugus, esiletõstmine, värvus ja kolorimeetriline intensiivsus.

Kirjeldus: Ühenduse Consorzio Tutela Vini soov lisada laiema geograafilise ulatusega nimi „UMBRIA“ tuleneb vajadusest määrata täpselt kokkukuuluvus territooriumi, selle ajaloo ja iluga. Kaitstud päritolunimetusega veinil „Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“ on oma iseloomulikud tunnused ja eelkõige selle olemuslik väärtus, mis tuleb avalikkusele teatavaks teha. Laiema geograafilise ulatusega nime „UMBRIA“ lisamine märgisele on seega mõeldud just selle varjatud väärtuse esiletoomiseks ja tarbijatele nähtavaks tegemises.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti „Täiendavad tingimused – täiendavad märgistamissätted“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus(ed)**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veinide kirjeldus**

1. *Punane vein, sealhulgas märge viinamarjasordi kohta*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne rubiinpunane lilla varjundiga või laagerdudes granaatpunase varjundiga ühe teatava sordi puhul. Lõhn: intensiivne, veinine ja iseloomulik, sordi „Aleatico“ puhul aromaatne ning sortide „Canaiolo“ ja „Ciliegiolo“ puhul hõrk. Veinid on valmistatud viinamarjadest, mis kuuluvad peamiselt sortidesse „Aleatico“, „Cabernet Franc“, „Cabernet Sauvignon“, „Canaiolo R“, „Ciliegiolo“, „Merlot“, „Monpulciano“, „Pinot Nero“ ja „Sangiovese“, veinivalmistamise protsessi käigus saadakse tulemuseks pehmed ja elegantsed veinid, mis on mõnikord sametise järelmaitsega, täidlased ja harmoonilised. Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: alates 11,50 mahuprotsendist. Minimaalne suhkruvaba ekstrakt: 18 g/l.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

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

LÜHIKIRJELDUS

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 4,0 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l; värvus: rubiinpunane, mis muutub laagerdudes granaatpunaseks

lõhn: õrn, iseloomulik;

maitse: sametine koos iseloomuliku maitsebuketiga.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | milliekvivalenti liitri kohta |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

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

LÜHIKIRJELDUS

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 4,0 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l; värvus: intensiivne rubiinpunane;

lõhn: veinine, hõrk

maitse: puuviljane, iseloomuliku järelmaitsega.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | milliekvivalenti liitri kohta |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

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

LÜHIKIRJELDUS

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 4,0 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l; värvus: rubiinpunane, mis muutub laagerdudes granaatpunaseks

lõhn: intensiivne, püsiv, iseloomulik;

maitse: kuiv, täidlane, iseloomulik, harmooniline.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | milliekvivalenti liitri kohta |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

5. *„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso" Cabernet Franc või Cabernet sauvignon*

LÜHIKIRJELDUS

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 4,0 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l; värvus: intensiivne rubiinpunane, kerge violetse varjundiga, kaldub laagerdudes granaatpunasele; lõhn: intensiivne, püsiv, iseloomulik;

maitse: kuiv, iseloomuliku järelmaitsega, kergelt värske rohu nüanssidega.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | milliekvivalenti liitri kohta |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

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

LÜHIKIRJELDUS

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 4,0 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l; värvus: rubiinpunane lillade nüanssidega, mõnikord võtab laagerdudes tellisepunase varjundi; lõhn: veinine, meeldiv;

maitse: täidlane, pehme, harmooniline.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | milliekvivalenti liitri kohta |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

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

LÜHIKIRJELDUS

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 4,5 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l; värvus: rubiinpunane, mis muutub laagerdudes granaatpunaseks

lõhn: veinine, iseloomulik;

maitse: kuiv, harmooniline, noorel veinil meeldivalt tanniinine, meeldivalt mõrkjas, puuviljane ja iseloomulik.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | milliekvivalenti liitri kohta |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

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

LÜHIKIRJELDUS

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti, millest tegelikku alkoholi on 9,50 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 4,0 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l; värvus: granaatpunane purpurpunase varjundiga;

lõhn: hõrgult aromaatne, iseloomulik;

maitse: iseloomulik, pehme, sametine, mõnikord poolmagus või magus.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | milliekvivalenti liitri kohta |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

–

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. *„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso", ka koos viinamarjasordi tähisega*

10 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega veinide „Rosso Orvietano / Orvietano Rosso" tootmiseks sobivate viinamarjade tootmispiirkond asub Terni provintsis ja hõlmab tervikuna järgmisi haldusterritooriume Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano ja S. Venanzo.

7. **Viinamarjasordid**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Seos(t)e kirjeldus**

**Kontrollitud päritolunimetus „Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“, ka koos viinamarjasordi tähisega**

Piirkond asub Umbriast edelasse jääval künklikul maastikul. Arvatakse, et etruski tsivilisatsiooni ajal tehti kindlaks, et vulkaaniline tuff soodustab veini töötlemist ja säilitamist. Piirkond sobib hästi punastele sortidele, eelkõige viinamarjasortidele „Aleatico“, „Cabernet Franc“, „Cabernet Sauvignon“, „Canaiolo R“, „Ciliegiolo“, „Merlot“, „Monpulciano“, „Pinot Nero“ ja „Sangiovese“, mille omadused on nii eripärased, et võimaldavad neid selgelt identifitseerida ja tuua välja seose geograafilise keskkonnaga. Viljelusmeetodid ja ettevõtjate suur professionaalsus on aidanud tõsta Orvieto piirkonna veini mainet kogu maailmas.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Laiema geograafilise piirkonna nime „UMBRIA“ kasutamine

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“ märgistamisel ja esitlemisel võib kasutada laiema geograafilise ulatusega nime „Umbria“. Laiema geograafilise ulatusega nimi „Umbria“ peab järgnema nimetusele „Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“ ja olema esitatud traditsioonilise erinimetuse (kontrollitud päritolunimetus) või ELi väljendi (kaitstud päritolunimetus) all vastavalt järgmistele järgnevusele:

Rosso Orvietano või Orvietano Rosso

kontrollitud päritolunimetus

või kaitstud päritolunimetus

(või lühend DOC)

Umbria

Nime „Umbria“ tähed peavad olema nimetuse „Rosso Orvietano“ omadega samas kirjatüübis (kirjafont), stiil, vahekaugus, esiletõstmine, värvus ja kolorimeetriline intensiivsus.

**Link tootespetsifikaadile**

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