C/2023/472

27.10.2023

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2023/472)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso”

PDO-IT-A0847-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 4. elokuuta 2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA SYYT

Suuremman maantieteellisen alueen ”Umbria” nimen käyttö

Kuvaus: Merkinnöissä voidaan nyt käyttää suuremman maantieteellisen alueen ”Umbria” nimeä. Nimen on oltava nimityksen ”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso” jäljessä ja asianomaisen perinteisen erityismerkinnän (*Denominazione di origine controllata* (Tarkistettu alkuperänimitys)) tai EU:n merkinnän (*Denominazione di origine protetta* (Suojattu alkuperänimitys)) alapuolella seuraavalla tavalla:

”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso”

Denominazione di origine controllata

tai Denominazione di origine protetta

(tai lyhenne DOC)

Umbria

Nimen ”Umbria” kirjasinkoon on oltava sama tai pienempi kuin nimityksen ”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso” kirjasinkoko, ja molemmissa on käytettävä samaa kirjasinlajia (tyyppiä), tyyliä, välistystä, korostusta, väriä ja värien voimakkuutta.

Kuvaus: Consorzio Tutela Vini (Viinien suojelujärjestö) tukee suuremman maantieteellisen alueen ”Umbria” nimen sisällyttämistä, sillä tuote on tarpeen yksilöidä paremmin siihen liittyvän, historiastaan ja kauneudestaan tunnetun alueen osalta. Suojatulla alkuperänimityksellä ”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso” on oma erityinen identiteettinsä ja ennen kaikkea oma itseisarvonsa, jotka on tarpeen tuoda paremmin esille. Merkitsemällä etikettiin suuremman maantieteellisen alueen ”Umbria” nimi halutaan nimenomaan tuoda esille tämä poissa näkyvistä ollut arvo ja tuoda se esille kuluttajille.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset – Merkintöjä koskevat lisämääräykset”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN – suojattu alkuperänimitys

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

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Punaviini, myös jos rypälelajike mainitaan*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: intensiivisen rubiininpunainen, purppuran vivahteita, tai granaatinpunaiseen vivahtava tiettyjen yhden lajikkeen viinien ikääntyessä. Aromi: intensiivinen, viinillinen ja tunnusomainen; aromaattinen Aleaticossa ja hienostunut Canaiolossa ja Ciliegiolossa. Viinit perustuvat lajikkeiden Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero ja Sangiovese rypäleisiin. Niiden ominaisuudet ilmenevät viinissä lajikkeesta riippuen: viinit ovat pehmeitä ja elegantteja, joskus samettisia, täyteläisiä ja harmonisia, ja niillä on tunnusomainen jälkimaku. Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%. Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. *"Rosso Orvietano / Orvietano Rosso" Canaiolo*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%.

Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Aromi: hienostunut, tunnusomainen.

Maku: samettinen, tyypillinen bukee.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%.

Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Väri: intensiivisen rubiininpunainen.

Aromi: viinillinen, hienostunut.

Maku: hedelmäinen; tunnusomainen jälkimaku.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. *"Rosso Orvietano / Orvietano Rosso" Pinot Nero*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%.

Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Aromi: intensiivinen, pitkäkestoinen, tunnusomainen.

Maku: kuiva, täyteläinen, tunnusomainen, harmoninen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. *"Rosso Orvietano / Orvietano Rosso" Cabernet Franc tai Cabernet Sauvignon*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%.

Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Väri: intensiivinen rubiininpunainen, purppuran vivahteita, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä. Aromi: intensiivinen, pitkäkestoinen, tunnusomainen.

Maku: kuiva, tunnusomainen jälkimaku, herkän ruohoinen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

6. *"Rosso Orvietano / Orvietano Rosso" Merlot*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%.

Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Väri: rubiininpunainen, purppuran vivahteita, joskus viinin ikääntyessä tiilenpunaisia sävyjä. Aromi: viinillinen, miellyttävä.

Maku: täyteläinen, pehmeä, harmoninen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

7. *"Rosso Orvietano / Orvietano Rosso" Sangiovese*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 til-%.

Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Aromi: viinillinen, tunnusomainen.

Maku: kuiva, harmoninen, miellyttävän tanniininen nuorena, miellyttävän katkera, hedelmäinen ja tunnusomainen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 %, josta todellinen alkoholipitoisuus vähintään 9,50 %.

Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Väri: granaatinpunainen, purppuranpunaisia sävyjä.

Aromi: hienon aromaattinen, tunnusomainen.

Maku: tyypillinen, pehmeä, samettinen, joskus puolimakea tai makea.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

–

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. *Rosso Orvietano / Orvietano Rosso, myös jos rypälelajike mainitaan*

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SAN-nimityksen "Rosso Orvietano / Orvietano Rosso" valmistukseen käytettyjen viinirypäleiden viljelyalue sijaitsee Ternin maakunnassa seuraavien kuntien hallinnollisella alueella: Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano ja S. Venanzo. Maaperä on laadukasta viininviljelymaata.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Aleatico N.

Canaiolo Nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot Nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

SAN-nimitys ”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso”’ – punaviini, myös jos rypälelajike mainitaan

Kyseessä on Umbrian lounaisosassa sijaitseva kukkulainen alue. Uskotaan jo etruskien ymmärtäneen, että tuffikallion erityinen koostumus sopii hyvin viinin jalostukseen ja varastointiin. Tällä alueella tuotetaan ainoastaan punaviinejä, myös sellaisia, joissa mainitaan rypälelajike: Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero tai Sangiovese. Lajikkeissa on erityispiirteitä, jotka erottavat ne selvästi muista lajikkeista ja mahdollistavat viinin selkeän yhdistämisen maantieteelliseen ympäristöönsä. Viljelytekniikat ja toimijoiden ammattitaitoisuus ovat osaltaan parantaneet Orvieto-viinien mainetta maailmanlaajuisesti.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Suuremman maantieteellisen alueen ”Umbria” nimen käyttö

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suuremman maantieteellisen alueen ”Umbria” nimeä voidaan käyttää suojatun alkuperänimityksen ”Rosso Orvietano /Orvietano Rosso” merkinnöissä ja esittelyssä. Suuremman maantieteellisen alueen ”Umbria” nimen on oltava nimityksen ”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso” jäljessä ja asianomaisen perinteisen erityismerkinnän (*Denominazione di origine controllata* (Tarkistettu alkuperänimitys)) tai EU:n merkinnän (*Denominazione di origine protetta* (Suojattu alkuperänimitys)) alapuolella seuraavalla tavalla:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

tai Denominazione di origine protetta

(tai lyhenne DOC)

Umbria

Nimen ”Umbria” kirjasinkoon on oltava sama tai pienempi kuin nimityksen ”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso” kirjasinkoko, ja molemmissa on käytettävä samaa kirjasinlajia (tyyppiä), tyyliä, välistystä, korostusta, väriä ja värien voimakkuutta.

Linkki tuote-eritelmään

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