C/2023/472

27.10.2023

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2023/472)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Rosso Orvietano / Orvietano Rosso”

PDO-IT-A0847-AM02

Datum van mededeling: 4 augustus 2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Gebruik van de naam van het grotere geografische gebied “Umbria”

Omschrijving: de naam van het grotere geografische gebied “Umbria” mag voortaan op de etikettering worden gebruikt. Deze naam moet na de benaming “Rosso Orvietano” / “Orvietano Rosso” en onder de specifieke traditionele aanduiding (*Denominazione di origine controllata* [Gecontroleerde oorsprongsbenaming]) of de EU-aanduiding (*Denominazione di origine protetta* [Beschermde oorsprongsbenaming]) komen, als volgt:

“Rosso Orvietano” / “Orvietano Rosso”

Denominazione di origine controllata

of Denominazione di origine protetta

(of het acroniem DOC)

Umbria

De lettertekens van de naam “Umbria” mogen niet groter zijn dan die van de benaming “Rosso Orvietano” / “Orvietano Rosso” en voor beide moeten hetzelfde lettertype en dezelfde stijl, spatiëring, prominentie, kleur en colorimetrische intensiteit worden gebruikt.

Omschrijving: het Consorzio Tutela Vini [organisatie ter bescherming van de wijn] steunt de toevoeging van de naam van het grotere geografische gebied “Umbria” gezien de noodzaak om het product beter te identificeren wat betreft het gebied waartoe het behoort en dat bekendstaat om zijn geschiedenis en schoonheid. De BOB “Rosso Orvietano” / “Orvietano Rosso” heeft een eigen bijzondere identiteit en bovenal een eigen intrinsieke waarde waaraan bekendheid moet worden gegeven. Door de naam van het grotere geografische gebied “Umbria” op het etiket toe te voegen, streeft men er dan ook naar om juist die verborgen waarde te onthullen en aan de consument te laten zien.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier en het punt “Andere essentiële voorwaarden — Aanvullende bepalingen met betrekking tot de etikettering” van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Namen van het product**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Type geografische aanduiding**

   BOB — beschermde oorsprongsbenaming

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Rode wijn, met vermelding van het druivenras*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood met paarse toetsen, of bij rijping neigend naar granaatrood voor bepaalde monocepages. Geur: intens, vineus en karakteristiek; aromatisch bij de aleatico en delicaat bij de canaiolo en ciliegiolo. De wijnen worden gemaakt op basis van de volgende druivenrassen: aleatico, cabernet franc, cabernet sauvignon, canaiolo R., ciliegiolo, merlot, montepulciano, pinot nero en sangiovese. Afhankelijk van het druivenras komen de kenmerken ervan tot uitdrukking in wijnen die zacht en elegant zijn, soms fluweelzacht, vol en harmonieus, met een karakteristieke nasmaak. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %. Minimaal suikervrij extract: 18 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. *"Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" canaiolo*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimale totale zuurgraad 4,0 g/l.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood.

Geur: delicaat, karakteristiek.

Smaak: fluweelzacht met een typisch bouquet.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. *"Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" ciliegiolo*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimale totale zuurgraad 4,0 g/l.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Kleur: intens robijnrood.

Geur: vineus, delicaat.

Smaak: fruitig, met een karakteristieke nasmaak.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. *"Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" pinot nero*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimale totale zuurgraad 4,0 g/l.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood.

Geur: intens, lang aanhoudend, karakteristiek.

Smaak: droog, vol, karakteristiek, harmonieus.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. *"Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" cabernet franc of cabernet sauvignon*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimale totale zuurgraad 4,0 g/l.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Kleur: intens robijnrood met paarse toetsen, bij rijping neigend naar granaatrood. Geur: intens, lang aanhoudend, karakteristiek.

Smaak: droog, met een karakteristieke nasmaak, verfijnd kruidig.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. *"Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" merlot*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimale totale zuurgraad 4,0 g/l.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Kleur: robijnrood met paarse toetsen, soms bij rijping neigend naar steenrood. Geur: vineus, aangenaam.

Smaak: vol, zacht, harmonieus.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

7. *"Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" sangiovese*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimale totale zuurgraad 4,5 g/l.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood.

Geur: vineus, karakteristiek.

Smaak: droog, harmonieus, aangenaam tannineachtig op jonge leeftijd, aangenaam bitter, fruitig en karakteristiek.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

8. *"Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" aleatico*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 9,50 % vol).

Minimale totale zuurgraad 4,0 g/l.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Kleur: granaatrood met paarse kleurtinten.

Geur: verfijnd aromatisch, karakteristiek.

Smaak: kenmerkend, zacht, fluweelzacht, soms halfzoet of zoet.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. *Rosso Orvietano / Orvietano Rosso, met vermelding van het druivenras*

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied waar druiven worden geteeld die worden gebruikt voor de productie van wijnen met de BOB "Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" ligt in de provincie Terni en omvat kwalitatief hoogstaande wijnbouwgronden verspreid over het bestuurlijke gebied van de gemeenten Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano en S. Venanzo.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. — Canaiolo

Ciliegiolo N. — Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. — Pinot

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

BOB "Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" — rode wijn, met vermelding van het druivenras

Het gebied ligt in een heuvelachtige streek in het zuidwesten van Umbrië. Volgens de overlevering beseften de Etrusken dat de bijzondere samenstelling van het tufgesteente gunstig was voor de verwerking en conservering van wijn. In dit gebied worden alleen rode wijnen geproduceerd, inclusief de wijnen met vermelding van de volgende druivenrassen: aleatico, cabernet franc, cabernet sauvignon, canaiolo, ciliegiolo, merlot, pinot nero of sangiovese. Deze hebben specifieke kenmerken die de wijnen duidelijk van elkaar onderscheiden en waardoor het mogelijk is om ze naar hun geografische omgeving terug te voeren. De teelttechnieken en de hoge mate van professionalisme van de marktdeelnemers hebben bijgedragen tot het wereldwijd verbeterde imago van de wijnen uit Orvieto.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Gebruik van de naam van het grotere geografische gebied "Umbria"

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen met betrekking tot de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van het grotere geografische gebied "Umbria" mag worden gebruikt bij de etikettering en presentatie van wijnen met de BOB "Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso". De naam van het grotere geografische gebied "Umbria" moet na de benaming "Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso" en onder de specifieke traditionele aanduiding (*Denominazione di origine controllata* [Gecontroleerde oorsprongsbenaming]) of de EU-aanduiding (*Denominazione di origine protetta* [Beschermde oorsprongsbenaming]) komen, als volgt:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

of Denominazione di origine protetta

(of het acroniem DOC)

Umbria

De lettertekens van de naam "Umbria" mogen niet groter zijn dan die van de benaming Rosso Orvietano / Orvietano Rosso en voor beide moeten hetzelfde lettertype en dezelfde stijl, spatiëring, prominentie, kleur en colorimetrische intensiteit worden gebruikt.

Link naar het productdossier

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