C/2023/472

27.10.2023

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2023/472)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“

PDO-IT-A0847-AM02

Dátum oznámenia: 4. augusta 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Použitie názvu väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“

Opis: Na označení sa teraz môže používať názov väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“. Toto označenie musí nasledovať za označením „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ a musí byť uvedené pod osobitným tradičným označením [*Denominazione di origine controllata* (kontrolované označenie pôvodu)] alebo označením EÚ [*Denominazione di origine protetta* (chránené označenie pôvodu)] takto:

„Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“

Denominazione di origine controllata

alebo *Denominazione di origine protetta*

(alebo skratka DOC)

Umbria

Veľkosť písma názvu „Umbria“ musí byť rovnaká alebo menšia ako veľkosť písma použitá pri označení „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ a pre obidva názvy sa musí používať rovnaké písmo (typ písma), štýl, rozloženie, zvýraznenie, farba a kolorimetrická intenzita.

Opis: Návrh Consorzio Tutela Vini [organizácie na ochranu vína] na začlenenie názvu väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“ vyplýva z potreby lepšie identifikovať výrobok v spojitosti s územím, ku ktorému patrí a ktoré je známe svojou históriou a krásou. CHOP „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ má svoju osobitnú identitu a predovšetkým vnútornú hodnotu, ktorú treba odhaliť. Cieľom uvádzania názvu väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“ na etikete je teda odhaliť práve túto skrytú hodnotu a zviditeľniť ju pre spotrebiteľov.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a bodu „Ďalšie podmienky – dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. *Červené víno vrátane uvedenia muštovej odrody*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: intenzívna rubínová s purpurovými odleskmi, prípadne pri niektorých jednoodrodových druhoch zrením prechádza do granátovej. Vôňa: intenzívna, vínová a výrazná; aromatická v prípade odrody Aleatico a delikátna v prípade odrôd Canaiolo a Ciliegiolo. Základom vín je hrozno odrôd Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero a Sangiovese, ktoré vínu prepožičiavajú svoje vlastnosti v závislosti od odrody, výsledkom čoho sú jemné a elegantné, niekedy zamatové, plné a harmonické vína s charakteristickou dochuťou. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50. Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50.

Minimálna celková kyslosť: 4,0 g/l.

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l Farba: rubínová, zrením prechádza do granátovej.

Vôňa: delikátna, výrazná.

Chuť: zamatová s typickým buketom.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50.

Minimálna celková kyslosť: 4,0 g/l.

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l Farba: intenzívna rubínová.

Vôňa: vínová, delikátna.

Chuť: ovocná, s výraznou dochuťou.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. *„Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ Pinot Nero*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50.

Minimálna celková kyslosť: 4,0 g/l.

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l Farba: rubínová, zrením prechádza do granátovej.

Vôňa: intenzívna, dlhotrvajúca, výrazná.

Chuť: suchá, plná, výrazná, harmonická.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. *„Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ Cabernet Franc alebo Cabernet Sauvignon*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50.

Minimálna celková kyslosť: 4,0 g/l.

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l Farba: intenzívna rubínová s purpurovými odleskmi, zrením prechádza do granátovej. Vôňa: intenzívna, dlhotrvajúca, výrazná.

Chuť: suchá, s výraznou dochuťou, jemne trávová.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50.

Minimálna celková kyslosť: 4,0 g/l.

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l Farba: rubínová s purpurovými odleskmi, občas zrením prechádza do tehlovej. Vôňa: vínová, príjemná.

Chuť: plná, jemná, harmonická.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50.

Minimálna celková kyslosť: 4,5 g/l.

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l Farba: rubínová, zrením prechádza do granátovej.

Vôňa: vínová, výrazná.

Chuť: suchá, harmonická, v prípade mladého vína lahodne tanínová, príjemne horká, ovocná a výrazná.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50, z toho najmenej 9,50 obj. % je skutočný obsah alkoholu.

Minimálna celková kyslosť: 4,0 g/l.

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l Farba: granátová s purpurovými odtieňmi.

Vôňa: jemne aromatická, výrazná.

Chuť: typická, jemná, zamatová, občas polosladká alebo sladká.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

—

5.2. *Maximálne výnosy*

1. *„Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ vrátane uvedenia muštovej odrody*

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť, v ktorej sa pestuje hrozno používané na výrobu vína s CHOP „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“, sa nachádza v provincii Terni a tvoria ju kvalitné vinohradnícke plochy na administratívnom území obcí Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano a S. Venanzo.

7. **Muštové odrody**

Aleatico N.

Canaiolo Nero N. – Canaiolo

Ciliegiolo N. – Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Opis súvislostí**

CHOP „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ – červené víno vrátane uvedenia muštovej odrody

Oblasť sa nachádza v kopcovitom kraji na juhozápade Umbrie. Predpokladá sa, že Etruskovia zistili, že špecifické zloženie tufovej horniny praje spracúvaniu a uchovávaniu vína. V tejto oblasti sa vyrábajú len červené vína vrátane vín s uvedením muštovej odrody: Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero alebo Sangiovese. Majú osobitné vlastnosti, ktorými sa jasne odlišujú od iných vín a vďaka ktorým možno spoznať, z ktorého zemepisného územia pochádzajú. Vďaka pestovateľským technikám a vysokej odbornosti výrobcov sa vína „Orvieto“ vo svete tešia stúpajúcemu renomé.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, ďalšie požiadavky)**

Použitie názvu väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na označení a pri prezentácii vín s CHOP „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ sa môže používať názov väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“. Označenie väčšej zemepisnej oblasti „Umbria“ musí nasledovať za označením „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ a musí byť uvedené pod osobitným tradičným označením [*Denominazione di origine controllata* (kontrolované označenie pôvodu)] alebo označením EÚ [*Denominazione di origine protetta* (chránené označenie pôvodu)] takto:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

alebo *Denominazione di origine protetta*

(alebo skratka DOC)

Umbria

Veľkosť písma názvu „Umbria“ musí byť rovnaká alebo menšia ako veľkosť písma použitá pri označení „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“ a pre obidva názvy sa musí používať rovnaké písmo (typ písma), štýl, rozloženie, zvýraznenie, farba a kolorimetrická intenzita.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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