C/2023/472

27.10.2023

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2023/472)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso“

PDO-IT-A0847-AM02

Datum obvestila: 4. avgust 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Uporaba imena večjega geografskega območja „Umbria“

Opis: pri označevanju se lahko zdaj uporablja ime večjega geografskega območja „Umbria“. To mora slediti označbi „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“, navede pa se pod tradicionalnim izrazom „denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla) ali izrazom EU „zaščitena označba porekla“, in sicer:

„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“

„denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla)

ali zaščitena označba porekla

(ali kratica DOC)

Umbria

Velikost črk za ime „Umbria“ mora biti enaka ali manjša od velikosti črk, uporabljenih za označbo „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“, za oboje pa je treba uporabiti enako pisavo (obliko znakov), slog, razmik, vidnost, barvo in barvno intenzivnost.

Opis: podpora Consorzio Tutela Vini (združenje za zaščito vina) za vključitev imena večjega geografskega območja „Umbria“ izhaja iz potrebe po boljši prepoznavnosti proizvoda glede na ozemlje, ki mu pripada in je znano po svoji zgodovini in lepoti. ZOP „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ ima svojo posebno identiteto in predvsem lastno notranjo vrednost, ki jo je treba razkriti. Namen vključitve imena večjega geografskega območja „Umbria“ na etiketo je torej razkriti prav to skrito vrednost in jo približati potrošnikom.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Dodatni pogoji – dodatne določbe o označevanju.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

1. *Rdeče vino, vključno tudi z navedbo sort vinske trte*

KRATEK OPIS

Barva: intenzivno rubinasto rdeča z vijoličnimi odsevi, ki pri nekaterih sortnih vinih s staranjem prehaja v granatno rdečo. Vonj: intenziven, vinski in značilen; aromatičen pri sorti aleatico ter nežen pri sortah canaiolo in ciliegiolo. Vina so pridelana iz grozdja sort aleatico, cabernet franc, cabernet sauvignon, canaiolo R., ciliegiolo, merlot, montepulciano, pinot nero in sangiovese, katerih značilnosti se, odvisno od sorte, izražajo v mehkih in elegantnih vinih, včasih žametnih, polnih in skladnih, z značilnim pookusom. Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: nežen, značilen.

Okus: žameten z značilno cvetico.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Barva: intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: vinski, nežen.

Okus: saden z značilnim pookusom.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ pinot nero*

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: intenziven, obstojen, značilen.

Okus: suh, poln, značilen, skladen.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. *„Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ cabernet franc ali cabernet sauvignon*

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Barva: intenzivna rubinasto rdeča z vijoličnimi odsevi, ki s staranjem prehaja v granatno. Vonj: intenziven, obstojen, značilen.

Okus: suh, z značilnim pookusom, nežno travnat.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Barva: rubinasto rdeča z vijoličnimi odsevi, ki včasih s staranjem prehaja v opečnato rdečo. Vonj: vinski, prijeten.

Okus: poln, mehak, skladen.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: vinski, značilen.

Okus: suh, skladen, prijetno taničen pri mlajšem vinu, prijetno grenak, saden in značilen.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

KRATEK OPIS

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %, od tega najmanj 9,50 % dejanskega alkohola.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l. Barva: granatno rdeča z odtenki vijolične.

Vonj: prefinjeno aromatičen, značilen.

Okus: značilen, mehak, žameten, včasih polsladek ali sladek.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

—

5.2. *Največji donosi*

1. *Rosso Orvietano / Orvietano Rosso, vključno tudi z navedbo sorte vinske trte*

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vin z ZOP „Rosso Orvietano“/„Orvietano Rosso“, je v pokrajini Terni in obsega kakovostno vinorodno zemljišče na celotnem upravnem ozemlju občin Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano in S. Venanzo.

7. **Sorte vinske trte**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. – canaiolo

Ciliegiolo N. – morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. – pinot

Sangiovese N. – sangioveto

8. **Opis povezave**

Vino z ZOP „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ – rdeče vino, vključno tudi z navedbo sorte vinske trte

Območje se leži na gričevnatem območju na jugozahodu dežele Umbrije. Domneva se, da so Etruščani spoznali, da je posebna sestava tufske kamnine ugodna za predelavo in shranjevanje vina. Na tem območju se pridelujejo samo rdeče vrste vina, vključno s tistimi z navedbo sorte vinske trte: aleatico, cabernet franc, cabernet sauvignon, canaiolo, ciliegiolo, merlot, pinot nero ali sangiovese. Te imajo posebne značilnosti, tako da jih je mogoče jasno prepoznati in povezati z geografskim okoljem. Pridelovalne prakse in visoka raven strokovnosti vinogradnikov so prispevale k izboljšanju podobe vin Orvieto po vsem svetu.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Uporaba imena večjega geografskega območja „Umbria“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“ se lahko uporablja ime večjega geografskega območja „Umbria“. Ime večjega geografskega območja „Umbria“ mora slediti označbi „Rosso Orvietano“ / „Orvietano Rosso“, navede pa se pod posebnim tradicionalnim izrazom „denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla) ali izrazom EU „zaščitena označba porekla“, in sicer:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

„denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla)

ali zaščitena označba porekla

(ali kratica DOC)

Umbria

Velikost črk za ime „Umbria“ mora biti enaka ali manjša od velikosti črk, uporabljenih za označbo Rosso Orvietano / Orvietano Rosso, za oboje pa je treba uporabiti enako pisavo (obliko znakov), slog, razmik, vidnost, barvo in barvno intenzivnost.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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