C/2023/472

27.10.2023

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2023/472)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Rosso Orvietano / Orvietano Rosso”

PDO-IT-A0847-AM02

Datum för meddelandet: 4 augusti 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Användning av namnet på det större geografiska området ”Umbria” (Umbrien)

Beskrivning: Namnet på det större geografiska området ”Umbria” (Umbrien) får nu användas i märkningen. Detta namn måste följa beteckningen ”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” och stå nedanför det särskilda traditionella uttrycket (*Denominazione di origine controllata* [kontrollerad ursprungsbeteckning]) eller EU-uttrycket (*Denominazione di origine protetta* [skyddad ursprungsbeteckning]) enligt följande:

”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso”

Denominazione di origine controllata

eller Denominazione di origine protetta

(eller förkortningen DOC)

Umbria

Den teckenstorlek som används till namnet ”Umbria” måste vara densamma som eller mindre än den som används till beteckningen ”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso”. Samma teckensnitt (typsnitt), stil, avstånd mellan tecknen, färg och kolorimetriska intensitet måste användas för båda beteckningarna och de måste båda vara lika framträdande.

Beskrivning: *Consorzio Tutela Vini* (Vinskyddsorganisationen) stöder inkludering av namnet på det större geografiska området ”Umbria” mot bakgrund av att produkten behöver identifieras tydligare med den region den hör till, en region som är känd för sin historia och sin skönhet. Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” har sin egen särskilda identitet, och framför allt sitt eget inneboende värde som måste lyftas fram. Syftet med att låta namnet på det större geografiska området ”Umbria” finnas med i märkningen är följaktligen att lyfta fram just detta dolda värde och göra det synligt för konsumenterna.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor – Kompletterande bestämmelser om märkning” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

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

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Röda viner, inbegripet viner med uppgift om druvsort*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: intensivt rubinröd som skiftar i purpur, eller som drar åt granatröd vid lagring för vissa typer med en enda druvsort. Doft: intensiv, vinös och karakteristisk; aromatisk hos aleatico och delikat hos canaiolo och ciliegiolo. Vinerna framställs av druvor av druvsorterna aleatico, cabernet franc, cabernet sauvignon, canaiolo R., ciliegiolo, merlot, montepulciano, pinot nero och sangiovese. De olika druvsorternas egenskaper tar sig uttryck i mjuka, eleganta och ibland sammetslena viner, som är fylliga och harmoniska med en karakteristisk eftersmak. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta totala syrahalt: 4,0 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Färg: rubinröd som drar åt granatröd vid lagring.

Doft: delikat, karakteristisk.

Smak: sammetslen med en typisk bouquet.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” Ciliegiolo*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta totala syrahalt: 4,0 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Färg: intensivt rubinröd.

Doft: vinös, delikat.

Smak: fruktig, med en karakteristisk eftersmak.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta totala syrahalt: 4,0 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Färg: rubinröd som drar åt granatröd vid lagring.

Doft: intensiv, långvarig, karakteristisk.

Smak: torr, fyllig, karakteristisk, harmonisk.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. *”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” Cabernet Franc eller Cabernet Sauvignon*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta totala syrahalt: 4,0 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Färg: intensivt rubinröd som skiftar i purpur, och som drar åt granatröd vid lagring. Doft: intensiv, långvarig, karakteristisk.

Smak: torr, med karakteristisk eftersmak, utsökta grästoner.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. *”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” Merlot*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta totala syrahalt: 4,0 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Färg: intensivt rubinröd som skiftar i purpur, och som ibland drar åt tegelröd vid lagring. Doft: vinös, angenäm.

Smak: fyllig, mjuk, harmonisk.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

7. *”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” Sangiovese*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Färg: rubinröd som drar åt granatröd vid lagring.

Doft: vinös, karakteristisk.

Smak: torr, harmonisk, angenämt tanninrik hos unga viner, behagligt bitter, fruktig och karakteristisk.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

8. *”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” Aleatico*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %, varav minst 9,50 % är verklig alkohol.

Lägsta totala syrahalt: 4,0 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Färg: granatröd med inslag av purpur.

Doft: fint aromatisk, karakteristisk.

Smak: typisk, mjuk, sammetslen, ibland halvsöt eller söt.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	i milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

–

5.2. *Högsta avkastning*

1. *Rosso Orvietano / Orvietano Rosso, inbegripet viner med uppgift om druvsort*

10 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Odlingsområdet för de druvor som används för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” ligger i provinsen Terni och består av utmärkt mark för vinodling inom hela det administrativa territoriet för kommunerna Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d’Orvieto, Orvieto, Porano och S. Venanzo.

7. **Druvsorter**

Aleatico N.

Canaiolo nero N.– canaiolo

Ciliegiolo N. – morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. – pinot

Sangiovese N. – sangioveto

8. **Beskrivning av samband**

”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” SUB – röda viner inbegripet viner med uppgift om druvsort

Området ligger i de kuperade delarna av sydvästra Umbrien. Etruskerna tros ha upptäckt att den särskilda sammansättningen hos tuffstenen i området var gynnsam för framställning och förvaring av vin. Endast röda viner framställs i området, däribland viner med uppgift om druvsort – aleatico, cabernet franc, cabernet sauvignon, canaiolo, ciliegiolo, merlot, pinot nero eller sangiovese. Dessa viner har särskilda egenskaper som tydligt skiljer dem från andra viner och som gör att de kan spåras tillbaka till sin geografiska miljö. Odlingsmetoderna och aktörernas stora professionalism har bidragit till Orvieto-vinernas goda rykte i hela världen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Användning av namnet på det större geografiska området ”Umbria” (Umbrien)

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på det större geografiska området ”Umbria” (Umbrien) får användas vid märkning och presentation av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso”. Namnet på det större geografiska området ”Umbria” måste följa beteckningen ”Rosso Orvietano” / ”Orvietano Rosso” och stå nedanför det särskilda traditionella uttrycket (*Denominazione di origine controllata* [kontrollerad ursprungsbeteckning]) eller EU-uttrycket (*Denominazione di origine protetta* [skyddad ursprungsbeteckning]) enligt följande:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

eller Denominazione di origine protetta

(eller förkortningen DOC)

Umbria

Den teckenstorlek som används till namnet ”Umbria” måste vara densamma som eller mindre än den som används till beteckningen Rosso Orvietano / Orvietano Rosso. Samma teckensnitt (typsnitt), stil, avstånd mellan tecknen, färg och kolorimetriska intensitet måste användas för båda beteckningarna och de måste båda vara lika framträdande.

Länk till produktspecifikationen

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