C/2024/3541

10.6.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/3541)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Rosso Piceno / Piceno“

PDO-IT-A0427-AM02

Дата на съобщението: 12.3.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Вмъкване на препратка към нормативната уредба**

Описание:

Уточнява се, че задължението за гъстота на засаждане от 2 200 растения на хектар и забраната за използване на формировка пергола „Тендоне“ се отнасят за лозята, засадени след влизането в сила на спецификацията, приложена към министерското постановление от 17 май 2011 г.

Основание:

Необходимо е да се уточни по еднозначен начин годината на засаждане на лозята, за които се отнася задължението.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

2. **Формална поправка**

Описание:

Терминът „продуктът“ се заменя с термина „партидата“.

Основание:

Формална поправка, с която се цели използване на по-правилен термин.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

3. **Заличаване на параграф**

Описание:

Предприето е заличаване на последния параграф от член 6.

Основание:

Параграфът се заличава, тъй като е неактуален.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация.

4. **Заличаване на параграф**

Предприето е заличаване на третия параграф от член 7.

Основание:

Параграфът се заличава, тъй като е излишен.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

5. **Вмъкване на възможността за използване на съдове от материали, различни от стъкло**

Описание:

Включва се възможността за всички разновидности на продуктите със ЗНП Rosso Piceno или Piceno, с изключение на тези с обозначение „Superiore“ или „Vigna“, да се използват съдове от други материали, различни от стъкло, които са подходящи за контакт с храни, като се премахва позоваването на мях за вино от многослоен материал от полиетилен или полиестер, поставен в опаковка от картон или друг твърд материал, с вместимост от 2 до 5 литра, чието използване преди това е било разрешено само за ЗНП Rosso Piceno или Piceno.

Основание:

Решението да се включи възможността за използване съдове от материали, различни от стъкло, се дължи на нарасналото през последните години търсене от страна на клиентите, вносителите и потребителите, доказало необходимостта от такова изискване. Поради това предлагащият субект е счел за необходимо да въведе това изменение, за да се отговори на съвременните изисквания на пазара.

Изменението отнася до член 7 от продуктовата спецификация и до раздел „Други условия“ от единния документ.

6. **Вмъкване на препратка към нормативна уредба**

Описание:

Вмъкване на препратка към изменението на постановлението, с което се одобрява образецът, приет от Министерството във връзка с плана за контрол.

Основание:

Необходимост от актуализиране на нормативната уредба.

Изменението се отнася до член 10 от продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на вината**

1. Rosso Piceno или Piceno

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината със ЗНП Rosso Piceno или Piceno са с наситен рубиненочервен цвят с лилави отблясъци, в аромата им се долавят нотки на червени плодове, а на вкус са хармонични, балансирани, с доста траен послевкус.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

2. Rosso Piceno Sangiovese или Piceno Sangiovese

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винata със ЗНП Rosso Piceno Sangiovese или Piceno Sangiovese са с наситен рубиненочервен цвят с лилави нюанси, в аромата им се долавят червени плодове, а на вкус са хармонични, минерални, с доста траен послевкус.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

3. Rosso Piceno novello или Piceno novello

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винata със ЗНП Rosso Piceno novello или Piceno novello са с наситен рубиненочервен цвят, в аромата им се долавят цветни нотки с нюанси на червени плодове, а на вкус са свежи и хармонични.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

4. Rosso Piceno или Piceno Superiore

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винata със ЗНП Rosso Piceno Superiore или Piceno Superiore са с рубиненочервен цвят с оранжеви отблясъци, дължащи се на стареенето; в аромата им се долавят червени плодове с нотки на сладник и какао, а вкусът им е добре структуриран, хармоничен, наситен и много траен.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви*

1. Rosso Piceno или Piceno

13 000 килограма грозде от хектар

2. Rosso Piceno Sangiovese или Piceno Sangiovese

13 000 килограма грозде от хектар

3. Rosso Piceno novello или Piceno novello

13 000 килограма грозде от хектар

4. Rosso Piceno Superiore или Piceno Superiore

12 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район, обособен за производството на вината със ЗНП Rosso Piceno или Piceno, е частта от територията на регион Марке, която граничи на север с административната граница между провинциите Пезаро и Урбино и Анкона, а на юг — с реката Тронто. Обхванатите провинции са провинция Анкона, с изключение на териториите, принадлежащи към производствената площ на виното със ЗНП Rosso Conero, и провинциите Мачерата, Фермо и Асколи Пичено.

Производствената площ на вината Rosso Piceno или Piceno Superiore е ограничена само до част от общините на провинция Асколи Пичено: тези, които са разположени между северната граница на община Гротамаре до Порто д'Асколи и по посока към вътрешността — до община Асколи Пичено.

7. **Винени сортове грозде**

Montepulciano N.

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Описание на връзката или връзките**

Rosso Piceno или Piceno

В района на производство на вината със ЗНП Rosso Piceno или Piceno с времето човешките фактори са оказали съществено влияние върху определянето на сортовия състав, върху развитието на формировките и върху енологичните практики, които — във взаимодействие с природните фактори — са придали на вината с това ЗНП техните специфични характеристики. При разновидността Superiore взаимодействието между човешките фактори и такива природни фактори, като типично хълмистият релеф, средиземноморският климат и преобладаващите глинести почви, осигурява на лозовите сортове Montepulciano и Sangiovese идеалната среда за отглеждане, което придава на вината уникален букет, който не се среща другаде.

9. **Други съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Въвеждане на използването на други подходящи материали, различни от стъкло

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За всички разновидности продукти със ЗНП Rosso Piceno или Piceno, с изключение на тези с обозначение „Vigna“, се допуска използване на съдове от други материали, различни от стъкло, които са подходящи за контакт с храни.

Връзка към продуктовата спецификация

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20967