C/2024/3541

10.6.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/3541)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Rosso Piceno / Piceno“

PDO-IT-A0427-AM02

Datum oznámení: 12. 3. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Vložení odkazu na předpis**

Popis:

upřesňuje se, že požadavek na hustotu nejméně 2 200 keřů na hektar a zákaz vyvazování vinné révy se týká vinic osázených po vstupu v platnost specifikace připojené k ministerské vyhlášce ze dne 17. května 2011.

Odůvodnění:

potřeba jednoznačně uvést rok výsadby vinic, na které se povinnost vztahuje.

Změna se týká článku 4 specifikace produktu.

2. **Formální oprava**

Popis:

slovo „výrobek“ se nahrazuje slovem „šarže“.

Odůvodnění:

formální oprava za účelem použití přesnějšího výrazu.

Změna se týká článku 5 specifikace produktu.

3. **Vypuštění odstavce**

Popis:

poslední odstavec článku 6 byl vypuštěn.

Odůvodnění:

odstavec se vypouští, protože již není aktuální.

Změna se týká článku 6 specifikace produktu.

4. **Vypuštění odstavce**

Třetí odstavec článku 7 byl vypuštěn.

Odůvodnění:

odstavec se vypouští, protože se stal nadbytečným.

Změna se týká článku 7 specifikace produktu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Zahrnutí možnosti použití alternativních nádob ze skla**

Popis:

vkládá se možnost používat pro všechny druhy vín s CHOP Rosso Piceno / Piceno s výjimkou těch, na které se vztahují výrazy „Superiore“ a „Vigna“, nádoby z jiných materiálů než ze skla vhodných pro styk s potravinami, přičemž se odstraňuje odkaz na vícevrstvý plast z polyethylenu a polyesteru vložený do obalu z lepenky nebo jiného pevného materiálu o objemu 2 až 5 litrů, který byl dříve povolen výhradně pro CHOP Rosso Piceno / Piceno.

Odůvodnění:

zahrnutí možnosti používat nádoby z jiných materiálů, než je sklo, reaguje na zvýšení poptávky ze strany zákazníků, dovozců a spotřebitelů v posledních letech. Navrhující subjekt proto považoval za nezbytné provést tuto změnu, aby uspokojil současné potřeby trhu.

Tato změna se týká článku 7 specifikace výrobku a oddílu jednotného dokumentu „Další podmínky“.

6. **Vložení odkazu na předpis**

Popis:

vkládá se odkaz na změnu vyhlášky, kterou se schvaluje vzor pro plán kontrol schválený ministerstvem.

Odůvodnění:

je třeba aktualizovat právní předpisy.

Změna se týká článku 10 specifikace produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Rosso Piceno / Piceno

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína s CHOP Rosso Piceno / Piceno mají intenzivní rubínově červenou barvu s fialovými odlesky. Aroma se vyznačuje tóny červeného ovoce a chuť je harmonická a vyvážená s poměrně dlouhou dochutí.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

2. Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína s CHOP Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese mají intenzivní rubínově červenou barvu s fialovými odstíny. Aroma se vyznačuje tóny červeného ovoce a chuť je harmonická a minerální s poměrně dlouhou dochutí.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

3. Rosso Piceno novello / Piceno novello

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína s CHOP Rosso Piceno novello / Piceno novello mají intenzivní rubínově červenou barvu. Vůně se vyznačuje květinovými tóny s náznaky červeného ovoce a chuť je svěží a harmonická.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

4. Rosso Piceno / Piceno Superiore

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína s CHOP Rosso Piceno Superiore / Piceno Superiore mají rubínově červenou barvu s oranžovými odlesky v důsledku zrání. Ve vůni lze rozeznat náznaky červeného ovoce s tóny lékořice a kakaa a chuť je plná, harmonická, intenzivní a velmi vytrvalá.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2. *Maximální výnosy*

1. Rosso Piceno / Piceno

13 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese

13 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Rosso Piceno novello / Piceno novello

13 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Rosso Piceno Superiore / Piceno Superiore

12 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast, na kterou se vztahuje CHOP Rosso Piceno / Piceno, je součástí území regionu Marche, jehož severní hranicí je správní hranice mezi provinciemi Pesaro Urbino a Ancona a na jihu je ohraničena řekou Tronto. Zahrnuje provincie Ancona, s výjimkou území, která patří do vinařské oblasti výroby vín s CHOP Rosso Conero, Macerata, Fermo a Ascoli Piceno.

Oblast produkce vín Rosso Piceno / Piceno Superiore je omezena pouze na část obcí v provincii Ascoli Piceno nacházející se mezi obcí Grottammare na severu a obcí Porto d'Ascoli na jihu a pokračující směrem do vnitrozemí až k obci Ascoli Piceno.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Montepulciano N.

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Popis souvislostí**

Rosso Piceno nebo Piceno

V oblasti produkce vína s CHOP Rosso Piceno / Piceno měl dopad lidských faktorů v průběhu času zásadní vliv na definici kombinace moštových odrůd a rozvoj pěstitelských metod a enologických postupů, a v interakci s přírodními faktory vedly ke specifickým vlastnostem vín s tímto CHOP. Pokud jde o typ Superiore, díky vzájemnému působení lidských faktorů s přírodními faktory, jako je velmi kopcovitý terén, středomořské podnebí a převážně jílovité půdy, nalezly odrůdy Montepulciano a Sangiovese ideální podmínky pro růst a lze z nich získat jedinečná vína, která nelze reprodukovat nikde jinde.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Zavedení použití jiných vhodných materiálů než skla

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Pro všechny druhy vín s CHOP Rosso Piceno / Piceno s výjimkou těch, na které se vztahují výrazy „Superiore“ a „Vigna“, lze používat nádoby z jiných materiálů než ze skla vhodných pro styk s potravinami.

Odkaz na specifikaci výrobku

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