C/2024/3541

10.6.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/3541)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Rosso Piceno / Piceno«

PDO-IT-A0427-AM02

Meddelelsesdato: 12.3.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Indsættelse af henvisning til lovgivning**

Beskrivelse:

Det præciseres, at kravet om en beplantningstæthed på mindst 2 200 vinstokke pr. hektar, gælder for vinmarker, der er tilplantet, efter at den produktspecifikation, der er knyttet som bilag til ministerielt dekret af 17. maj 2011, trådte i kraft.

Begrundelse:

Det er nødvendigt med en klar angivelse af plantningsåret for de vindyrkningsarealer, der er omfattet af forpligtelsen.

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

2. **Redaktionel berigtigelse**

Beskrivelse:

Ordet »produktet« erstattes af »partiet«.

Begrundelse:

Denne formelle berigtigelse foretages for at anvende et mere korrekt udtryk.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

3. **Fjernelse af et stykke**

Beskrivelse:

Sidste stykke i artikel 6 udgår.

Begrundelse:

Stykket er fjernet, da det ikke længere er aktuelt.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen.

4. **Fjernelse af et stykke**

Artikel 7, stk. 3, fjernes.

Begrundelse:

Stykke er fjernet, da det er overflødigt.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

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

5. **Indsættelse af muligheden for at anvende beholdere af andet materiale end glas**

Beskrivelse:

For alle typer vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno eller Piceno, undtagen dem, der tildeles benævnelserne »Superiore« og »Vigna«, gives der mulighed for at anvende beholdere af andet materiale end glas, andre materialer, der egner sig til kontakt med fødevarer, og henvisningen til polyethylen eller polyesterplast i flere lag, der er indesluttet i en æske af pap eller andet stift materiale med et rumfang på 2-5 liter, som tidligere udelukkende var tilladt for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno eller Piceno, fjernes.

Begrundelse:

Beslutningen om at indføre mulighed for at anvende beholdere af andet materiale end glas er begrundet i de senere års øgede efterspørgsel efter alternative beholdere fra kunder, importører og forbrugere, der har påvist dette behov. Vi har derfor fundet det nødvendigt at indføre denne ændring for at imødekomme de aktuelle markedsbehov.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og afsnittet i enhedsdokumentet om »Supplerende betingelser«

6. **Indsættelse af henvisning til lovgivning**

Beskrivelse:

Der er indsat en henvisning til ændringen af det ministerielle dekret om godkendelse af modellen for kontrolplanen.

Begrundelse:

Der er behov for en ajourføring af lovgivningen.

Ændringen vedrører artikel 10 i produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinene**

1. Rosso Piceno eller Piceno

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno eller Piceno har en intens rubinrød farve med violette nuancer, en aroma med noter af røde frugter og en harmonisk og velafbalanceret smag med en forholdsvis lang eftersmag.

Analyseparametre, der ikke er angivet i tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

2. Rosso Piceno Sangiovese eller Piceno Sangiovese

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno Sangiovese eller Piceno Sangiovese har en intens rubinrød farve med lilla nuancer, en aroma med anstrøg af røde frugter og en afbalanceret og mineralsk smag med en forholdsvis lang eftersmag.

Analyseparametre, der ikke er angivet i tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

3. Rosso Piceno novello eller Piceno novello

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno novello eller Piceno novello har en intens rubinrød farve med blomsternoter med nuancer af røde frugter og en frisk og harmonisk smag.

Analyseparametre, der ikke er angivet i tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

4. Rosso Piceno eller Piceno Superiore

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno Superiore eller Piceno Superiore har på grund af lagringen en rubinrød farve med orangefarvede nuancer, aromaen har noter af røde frugter med lakrids- og kakaonoter, og de er fyldige, harmoniske, intense med en meget lang eftersmag.

Analyseparametre, der ikke er angivet i tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

–

5.2. *Maksimalt udbytte:*

1. Rosso Piceno eller Piceno

13 000 kilogram druer pr. hektar

2. Rosso Piceno Sangiovese eller Piceno Sangiovese

13 000 kilogram druer pr. hektar

3. Rosso Piceno novello eller Piceno novello

13 000 kilogram druer pr. hektar

4. Rosso Piceno Superiore eller Piceno Superiore

12 000 kilogram druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område, der er omfattet af definitionen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno eller Piceno, er den del af Marche-regionen, hvis nordlige grænse er den administrative grænse mellem provinserne Pesaro Urbino og Ancona og sydlige grænse er Tronto-floden. Der er tale om provinserne Ancona med undtagelse af de områder, der hører til produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Conero, Macerata, Fermo og Ascoli Piceno.

Vinproduktionsområdet for Rosso Piceno eller Piceno Superiore er begrænset til en del af kommunerne i provinsen Ascoli Piceno mellem den nordlige grænse for Grottammare til Porto d'Ascoli og fortsætter indtil kommunen Ascoli Piceno.

7. **Druesorter til vinfremstilling**

Montepulciano N.

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Rosso Piceno eller Piceno

I produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno eller Piceno har de menneskelige faktorer med tiden haft en grundlæggende indflydelse, da vinavlerne vælger sortssammensætningen, udviklingen af produktionsmetoder og ønologiske fremgangsmåder, der i samspil med de naturlige faktorer har ført til BOB-vinenes særlige karakteristiske egenskaber. Ved Superiore-typen betyder samspillet mellem de menneskelige faktorer og de naturlige faktorer såsom meget bakket terræn, middelhavsklima og overvejende lerholdig jord, at druesorterne Montepulciano og Sangiovese har ideelle betingelser i dyrkningsområdet og giver unikke bouquet-vine, der ikke kan genskabes andre steder.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Indførelse af anvendelse af beholdere af andre materialer end glas

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

For alle typer af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Rosso Piceno eller Piceno, undtagen dem, der tildeles benævnelserne »Superiore« og »Vigna«, er det tilladt at anvende beholdere af andet materiale end glas, der er fremstillet af materialer, der er egnede til kontakt med fødevarer.

Link til produktspecifikationen

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