C/2024/3541

10.6.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33

(C/2024/3541)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Rosso Piceno/Piceno“

PDO-IT-A0427-AM02

Datum der Mitteilung: 12.3.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme eines rechtlichen Verweises

Beschreibung:

Es wird angegeben, dass die vorgeschriebene Pflanzdichte von mindestens 2 200 Rebstöcken pro Hektar und das Verbot der Erziehung an einer Drahtnetz-Pergola die Rebflächen betrifft, die nach Inkrafttreten der dem Ministerialerlass vom 17. Mai 2011 beigefügten Produktspezifikation bepflanzt worden sind.

Begründung:

Notwendigkeit der eindeutigen Angabe des Jahres der Pflanzung der Rebflächen, auf die sich diese Vorschrift bezieht.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation.

2. Formelle Korrektur

Beschreibung:

Der Begriff „Erzeugnis“ wird durch den Begriff „Partie“ ersetzt.

Begründung:

Es handelt sich um eine formelle Korrektur, um den korrekteren Begriff zu verwenden.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

3. Streichung eines Absatzes

Beschreibung:

Der letzte Absatz von Artikel 6 wurde gestrichen.

Begründung:

Der Absatz wurde gestrichen, da er nicht mehr aktuell ist.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation.

4. Streichung eines Absatzes

Der dritte Absatz von Artikel 7 wurde gestrichen.

Begründung:

Der Absatz wurde gestrichen, da er überflüssig ist.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Aufnahme der Möglichkeit, anstelle von Glasbehältern auch andere Behältnisse zu verwenden**

Beschreibung:

Für alle Weinsorten mit der g. U. „Rosso Piceno“ bzw. „Piceno“, mit Ausnahme der Weinsorten mit der Zusatzbezeichnung „Superiore“ und der Angabe „Vigna“, wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle von Glasbehältern auch Behältnisse aus anderen Materialien zu verwenden, die dazu geeignet sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Die Angabe in Bezug auf die Verwendung von Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von 2 bis 5 Litern, die aus einem mehrlagigen Kunststoffbeutel aus Polyethylen und Polyester sowie einer Umverpackung aus Pappe oder einem anderen festen Material bestehen, die zuvor ausschließlich für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Rosso Piceno“ bzw. „Piceno“ zulässig war, wird gestrichen.

Begründung:

Die Entscheidung, die Möglichkeit der Verwendung von anderen Behältnissen anstelle von Glasbehältern vorzusehen, ist auf die in den letzten Jahren gestiegene Nachfrage von Kunden, Importeuren und Verbrauchern nach alternativen Behältnissen zurückzuführen. Der Antragsteller hielt es daher für notwendig, diese Änderung aufzunehmen, um den aktuellen Marktanforderungen gerecht zu werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

6. **Aufnahme eines rechtlichen Verweises**

Beschreibung:

Aufnahme eines rechtlichen Verweises in Bezug auf die Änderung des Dekrets, mit dem das vom Ministerium angenommene Modell für den Kontrollplan genehmigt wurde.

Begründung:

Notwendigkeit der Anpassung an die Rechtsvorschriften

Die Änderung betrifft Artikel 10 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung der Weine:**

1. Rosso Piceno bzw. Piceno

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine mit der g. U. „Rosso Piceno“ bzw. „Piceno“ haben eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase sind Noten von roten Früchten wahrnehmbar. Der Geschmack ist harmonisch und ausgewogen mit langem Abgang.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

2. Rosso Piceno Sangiovese bzw. Piceno Sangiovese

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine mit der g. U. „Rosso Piceno Sangiovese“ bzw. „Piceno Sangiovese“ haben eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase sind Anklänge von roten Früchten wahrnehmbar. Der Geschmack ist ausgewogen und mineralisch mit langem Abgang.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

3. Rosso Piceno Novello bzw. Piceno Novello

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine mit der g. U. „Rosso Piceno Novello“ bzw. „Piceno Novello“ weisen eine intensive rubinrote Farbe auf. In der Nase sind blumige Noten mit Anklängen von roten Früchten wahrnehmbar. Der Geschmack ist frisch und harmonisch.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

4. Rosso Piceno bzw. Piceno Superiore

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine mit der g. U. „Rosso Piceno Superiore“ bzw. „Piceno Superiore“ weisen eine rubinrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen auf, die bei der Reifung entstehen. In der Nase sind Anklänge von roten Früchten mit Noten von Lakritze und Kakao wahrnehmbar. Der Geschmack ist körperreich, harmonisch, intensiv und langanhaltend.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge:*

1. Rosso Piceno bzw. Piceno

13 000 kg Trauben pro Hektar

2. Rosso Piceno Sangiovese bzw. Piceno Sangiovese

13 000 kg Trauben pro Hektar

3. Rosso Piceno Novello bzw. Piceno Novello

13 000 kg Trauben pro Hektar

4. Rosso Piceno Superiore bzw. Piceno Superiore

12 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem die Weine mit der g. U. „Rosso Piceno“ bzw. „Piceno“ erzeugt werden, umfasst den Teil der Region Marken, der im Norden durch die Verwaltungsgrenze zwischen den Provinzen Pesaro Urbino und Ancona und im Süden durch den Fluss Tronto abgegrenzt wird. Die betreffenden Provinzen sind Ancona, ausgenommen der Gebiete, die zum Weinanbaugebiet der g. U. „Rosso Conero“ gehören, sowie Macerata, Fermo und Ascoli Piceno.

Das Anbaugebiet des Weines mit der g. U. „Rosso Piceno“ bzw. „Piceno Superiore“ beschränkt sich nur auf einen Teil der Gemeinden der Provinz Ascoli Piceno zwischen der nördlichen Grenze von Grottammare bis Porto d'Ascoli und weiter landeinwärts bis zur Gemeinde Ascoli Piceno.

7. **Keltertraubensorten**

Montepulciano N.

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Rosso Piceno bzw. Piceno

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rosso Piceno“ bzw. „Piceno“ haben menschliche Faktoren im Laufe der Zeit die Festlegung der ampelografischen Grundlage, die Entwicklung der Reberziehungsformen und die önologischen Verfahren entscheidend beeinflusst, was im Zusammenspiel mit den natürlichen Faktoren zur Herausbildung der besonderen Eigenschaften der Weine mit der g. U. geführt hat. Bei der Weinsorte mit der Zusatzbezeichnung „Superiore“ sind durch den menschlichen Einfluss in Kombination mit natürlichen Faktoren wie dem hügeligen Gelände, dem mediterranen Klima und den überwiegend lehmigen Böden ideale Anbaubedingungen für die Rebsorten Montepulciano und Sangiovese entstanden, die den Weinen einzigartige Duftaromen verleihen, die andernorts nicht reproduzierbar sind.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Aufnahme der Möglichkeit der Verwendung von anderen geeigneten Materialien anstelle von Glas

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei allen Weinsorten der g. U. „Rosso Piceno“ bzw. „Piceno“, mit Ausnahme der Weinsorten mit der Zusatzbezeichnung „Superiore“ und der Angabe „Vigna“, wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle von Glasbehältern auch Behältnisse aus anderen Materialien zu verwenden, die dazu geeignet sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Link zur produktspezifikation

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