C/2024/3541

10.6.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/3541)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Rosso Piceno“ või „Piceno“

PDO-IT-A0427-AM02

Teate esitamise kuupäev: 12.3.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Õigusakti viite lisamine**

Kirjeldus:

Täpsustatakse, et kohustus tagada viinapuude istutustihedus vähemalt 2 200 taime hektari kohta ja pergolatoestuse kasutamise keeld puudutab viinamarjaistandusi, mis on rajatud pärast ministri 17. mai 2011. aasta määrusele lisatud tootespetsifikaadi jõustumist.

Põhjused:

Tuleb sätestada selge sõnaga, millisel aastal rajatud viinamarjaistandustele kohustus kehtib.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

2. **Vormiline parandus**

Kirjeldus:

Sõna „toode“ asendatakse sõnaga „partii“.

Põhjused:

Tegu on vormilise parandusega, mille eesmärk on kasutada õigemat terminit.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

3. **Lõigu väljajätmine**

Kirjeldus:

Kavatsetakse jätta välja artikli 6 viimane lõik.

Põhjused:

Lõik jäetakse välja, sest see on aegunud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6.

4. **Lõigu väljajätmine**

Kavatsetakse jätta välja artikli 7 kolmas lõik.

Põhjused:

Lõik jäetakse välja, sest see on üleliigne.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

5. **Muust materjalist kui klaasist mahutite kasutamise võimaluse lisamine**

Kirjeldus:

Kõigi kaitstud päritolunimetusega „Rosso Piceno“ või „Piceno“ veinitüüpide, välja arvatud tähiste „Superiore“ ja „Vigna“ puhul lisatakse võimalus kasutada mahuteid, mis on muust toiduga kokkupuuteks sobivast materjalist kui klaasist, ja jäetakse välja viide papp- või muu jäiga materjaliga kaetud ja 2–5 liitrit mahutavatele mitmekihilisest polüetüleenist ja polüestrist plastmahutitele, mis olid varem ainus päritolunimetusega „Rosso Piceno“ või „Piceno“ veinitüüpide puhul lubatud alternatiiv.

Põhjused:

Soov lisada võimalus kasutada muust materjalist kui klaasist mahuteid tuleneb sellest, et viimastel aastatel on kasvanud klientide, importijate ja tarbijate nõudlus selle järele. Praeguse turu nõudluse arvessevõtmiseks peetakse vajalikuks taotleda kirjeldatud muudatust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

6. **Õigusakti viite lisamine**

Kirjeldus:

Lisatakse viide õigusaktile, millega muudetakse ministri määrust, millega kiidetakse heaks vorm, mille ministeerium on kinnitanud seoses kontrollikavaga.

Põhjendus:

Õigusakti viidet tuleb ajakohastada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

4. **Veinide kirjeldus**

1. „Rosso Piceno“ või „Piceno“

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Rosso Piceno“ või „Piceno“ on intensiivset rubiinpunast värvi ja lilla helgiga, lõhnas segunevad punaste puuviljade noodid, maitse on harmooniline ja tasakaalustatud ning järelmaitse küllaltki püsiv.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

2. „Rosso Piceno Sangiovese“ või „Piceno Sangiovese“

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Rosso Piceno Sangiovese“ või „Piceno Sangiovese“ on intensiivset rubiinpunast värvi ja lilla varjundiga, lõhnas segunevad punaste puuviljade noodid, maitse on tasakaalustatud ja mineraalne ning järelmaitse küllaltki püsiv

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

3. „Rosso Piceno novello“ või „Piceno novello“

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Rosso Piceno novello“ või „Piceno novello“ on intensiivset rubiinpunast värvi, lõhnas segunevad lillenoodid punaste puuviljade varjunditega ning maitse on värske ja harmooniline.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

4. „Rosso Piceno Superiore“ või „Piceno Superiore“

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Rosso Piceno Superiore“ või „Piceno Superiore“ on rubiinpunast värvi ja laagerdumise tõttu oranžika helgiga, lõhnas segunevad punaste puuviljade noodid lagritsa- ja kakaonüanssidega, maitse on täidlane, harmooniline, intensiivne ja väga püsiv.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

—

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Rosso Piceno“ või „Piceno“

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Rosso Piceno Sangiovese“ või „Piceno Sangiovese“

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „Rosso Piceno novello“ või „Piceno novello“

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. „Rosso Piceno Superiore“ või „Piceno Superiore“

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Rosso Piceno“ või „Piceno“ geograafiline tootmispiirkond hõlmab seda osa Marche maakonnast, mis ulatub põhjas Pesaro Urbino ja Ancona provintsi halduspiirini ja lõunas Tronto jõeni. Hõlmatud on see osa Ancona provintsist, mis ei kuulu kaitstud päritolunimetusega veinide „Rosso Conero“, „Macerata“, „Fermo“ ja „Ascoli Piceno“ tootmispiirkonda.

Veinitüüpide „Rosso Piceno Superiore“ või „Piceno Superiore“ tootmispiirkonda kuulub ainult see osa Ascoli Piceno provintsi kommuunidest, mis piirneb põhjas Grottammare, lõunas Porto d'Ascoliga ja sisemaa pool Ascoli Piceno kommuuniga.

7. **Veiniviinamarjasordid**

'Montepulciano' (P)

'Sangiovese' (P) – 'Sangioveto'

8. **Seos(t)e kirjeldus**

„Rosso Piceno“ või „Piceno“

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Rosso Piceno“ või „Piceno“ tootmispiirkonnas on inimtegur läbi aegade otsustavalt mõjutanud viinamarjasortide kombinatsiooni kindlaksmääramist, taimede toestamise ja lõikamise viiside arengut ning veinivalmistustavasid, mis annavad koostoimes looduslike teguritega nendele kaitstud päritolunimetusega veinidele iseloomulikud omadused. Veinitüübi „Superiore“ puhul loovad inimteguri ja looduslike tegurite (tüüpiline künklik maastik, vahemereline kliima ja valdavalt savine pinnas) koosmõju 'Montepulciano' ja 'Sangiovese' viinamarjasortide kasvatamiseks ideaalsed tingimused, mis annavad nendele veinidele ainulaadse lõhna- ja maitsebuketi, mida ei ole võimalik saavutada kuskil mujal.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Muust sobilikust materjalist kui klaasist mahutite kasutamise lisamine

Õigusraamistik:

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kõigi kaitstud päritolunimetusega veinitüüpide „Rosso Piceno“ või „Piceno“, välja arvatud tähiste „Superiore“ ja „Vigna“ puhul lubatakse kasutada mahuteid, mis on muust toiduga kokkupuuteks sobivast materjalist kui klaasist

Link tootespetsifikaadile

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