C/2024/3541

2024.6.10.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2024/3541)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Rosso Piceno / Piceno”

PDO-IT-A0427-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.3.12.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Jogszabályi hivatkozás beillesztése**

Leírás:

Az előírás szerint a hektáronkénti legalább 2 200 tőke sűrűség és a lugasos szőlőművelés tilalma a 2011. május 17-i miniszteri rendelethez csatolt termékleírás hatálybalépését követően telepített szőlőültetvényekre vonatkozik.

Indokolás:

A kötelezettség hatálya alá tartozó szőlőültetvények esetében egyértelműen meg kell határozni azok telepítési évét.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

2. **Formai korrekció**

Leírás:

A „termék” szó helyébe a „tétel” szó lép.

Indokolás:

Formai korrekció a helyesebb kifejezés használata érdekében.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

3. **Bekezdés törlése**

Leírás:

A 6. cikk utolsó bekezdését törölték.

Indokolás:

A bekezdést törölték, mivel elavult.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét érinti.

4. **Bekezdés törlése**

A 7. cikk harmadik bekezdését törölték.

Indokolás:

a bekezdést törölték, mivel felesleges.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. **Az üvegtől eltérő tárolóedények használatának lehetőségére vonatkozó beillesztés**

Leírás:

A szöveg kiegészül azzal, hogy a „Superiore” és a „Vigna” jelöléssel ellátott típusok kivételével a Rosso Piceno vagy Piceno OEM valamennyi típusa esetében lehetővé válik az üvegtől eltérő, más, élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas anyagból készült tárolóedények használata, és megszűnik a korábban a Rosso Piceno vagy Piceno OEM esetében kizárólagosan engedélyezett, többrétegű polietilén és poliészter műanyagból készült, kartonból vagy más merev anyagból készült burkolatba zárt, 2 és 5 liter közötti térfogatú borospalackokra való hivatkozás.

Indokolás:

Annak következtében döntöttek az üvegtől eltérő tárolóedények használatának lehetővé tétele mellett, hogy az utóbbi években egyre nőtt az ügyfelek, importőrök és fogyasztók ez iránti igénye, akik ezt ki is fejezték. A javaslattevő szervezet ezért a jelenlegi piaci igények kielégítése érdekében szükségesnek tartotta e módosítás bevezetését.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát érinti

6. **Jogszabályi hivatkozás beillesztése**

Leírás:

A minisztérium által jóváhagyott minta jóváhagyásáról szóló rendelet módosítására vonatkozó jogszabályi hivatkozás beillesztése az ellenőrzési tervre való hivatkozással.

Indokolás:

A szabályozás aktualizálásának szükségessége

A módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése(i)**

Rosso Piceno

Piceno

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A borok leírása:**

1. Rosso Piceno vagy Piceno

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rosso Piceno vagy Piceno OEM borok intenzív rubinvörös színűek, lila árnyalatokkal, illatukban piros gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel, harmonikus, kiegyensúlyozott ízvilággal, viszonylag tartós utóízzel.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

2. Rosso Piceno Sangiovese vagy Piceno Sangiovese

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rosso Piceno Sangiovese vagy Piceno Sangiovese OEM borok intenzív rubinvörös színűek, lilás árnyalatokkal, illatukban piros gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel, kiegyensúlyozott ásványi ízzel, viszonylag tartós utóízzel

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

3. Rosso Piceno novello vagy Piceno novello

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rosso Piceno novello vagy Piceno novello OEM borok intenzív rubinvörös színűek, illatukban virágos és piros gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel, friss és harmonikus ízzel.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

4. Rosso Piceno vagy Piceno Superiore

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Rosso Piceno Superiore vagy Piceno Superiore OEM borok rubinvörös színűek, az érlelésnek köszönhetően narancssárga árnyalatokkal; illatukban piros gyümölcsökre emlékeztető jegyek keverednek édesgyökérre és kakaóra emlékeztető jegyekkel; ízük testes, harmonikus, intenzív és nagyon tartós.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

—

5.2. *Maximális hozamok:*

1. Rosso Piceno vagy Piceno

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Rosso Piceno Sangiovese vagy Piceno Sangiovese

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Rosso Piceno novello vagy Piceno novello

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Rosso Piceno Superiore vagy Piceno Superiore

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Rosso Piceno vagy Piceno oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor területmeghatározása szerinti érintett földrajzi terület Marche régió azon része, amelynek északi határa Pesaro Urbino és Ancona tartományok közigazgatási határa, déli határa pedig a Tronto folyó. Az érintett megyék Ancona – a „Rosso Conero" OEM bor termelési területének kivételével –, Macerata, Fermo és Ascoli Piceno.

A Rosso Piceno vagy Piceno Superiore termelési területe Ascoli Piceno megye településeinek azon részére korlátozódik, amelyek Grottammare északi határa és Porto d'Ascoli között, a szárazföld belsejében pedig az Ascoli Piceno településig húzódó területen találhatók.

7. **Borszőlőfajták**

Montepulciano N.

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Rosso Piceno vagy Piceno

A Rosso Piceno vagy Piceno oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területén az emberi tényezők idővel alapvető hatást gyakoroltak a szőlőfajták összetételének meghatározására és a termesztési módszerek és a borászati eljárások fejlődésére, amelyek a természeti tényezőkkel kölcsönhatásban meghatározzák az OEM borok sajátos jellemzőit. A Superiore típus esetében az emberi tényezők és a természeti tényezők – mint a táj dombos jellege, a mediterrán éghajlat és a túlnyomórészt agyagos talaj – közötti kölcsönhatás azt eredményezi, hogy a Montepulciano és a Sangiovese szőlőfajták ideális termőhelyre találnak, és olyan egyedi illatot kölcsönöznek a boroknak, amely máshol nem reprodukálható.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Az üvegtől eltérő egyéb megfelelő anyagok használatának bevezetése

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Superiore” és a „Vigna” kifejezéssel illetett típusok kivételével a Rosso Piceno vagy Piceno OEM valamennyi típusa esetében megengedett az üvegtől eltérő, élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas anyagból készült tárolóedények használata

A termékleíráshoz vezető link

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