C/2024/3541

10.6.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/3541)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Rosso Piceno / Piceno”

PDO-IT-A0427-AM02

Datum van mededeling: 12.3.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Opneming van een verwijzing naar wetgeving**

Beschrijving:

Er wordt gespecificeerd dat de verplichting om een dichtheid van ten minste 2 200 wijnstokken per hectare aan te houden en het verbod op latwerk gelden voor wijngaarden die zijn aangeplant na de inwerkingtreding van het productdossier dat als bijlage bij het ministerieel besluit van 17 mei 2011 is gevoegd.

Motivering:

Er moet worden verduidelijkt dat de verplichting en het verbod betrekking hebben op wijngaarden die vanaf een specifiek jaar zijn aangeplant.

De wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

2. **Formele correctie**

Beschrijving:

De woorden “het product” worden vervangen door de woorden “de partij”.

Motivering:

Doel van de correctie is een adequatere term te gebruiken.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

3. **Schrapping van een alinea**

Beschrijving:

De laatste alinea van artikel 6 is geschrapt.

Motivering:

De alinea is geschrapt omdat deze niet meer relevant is.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier.

4. **Schrapping van een alinea**

De derde alinea van artikel 7 is geschrapt.

Motivering:

De alinea is geschrapt omdat deze overbodig is.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. **Opneming van de mogelijkheid om recipiënten van andere materialen dan glas te gebruiken**

Beschrijving:

Voor alle wijnen met de BOB Rosso Piceno of Piceno, met uitzondering van die met de aanduiding "Superiore" of "Vigna", is de mogelijkheid toegevoegd om recipiënten van andere voor levensmiddelen geschikte materialen dan glas te gebruiken. De verwijzing naar meerlagige plastic wijnzakken van polyethyleen en polyester, verpakt in een omhulsel van karton of ander onbuigzaam materiaal, met een inhoud van 2 tot 5 liter, die voorheen als enige alternatief voor wijnen met de BOB Rosso Piceno of Piceno waren toegestaan, is daarom geschrapt.

Motivering:

De opneming van de mogelijkheid om recipiënten van andere materialen dan glas te gebruiken, komt voort uit de toegenomen vraag van afnemers, importeurs en consumenten in de afgelopen jaren. De aanvrager achtte het dus noodzakelijk deze wijziging door te voeren om tegemoet te komen aan de huidige marktbehoeften.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier en het punt "Andere voorwaarden" van het enig document.

6. **Opneming van een verwijzing naar wetgeving**

Beschrijving:

Opneming van een verwijzing naar de wijziging van het ministerieel besluit waarbij het model voor het controleplan wordt goedgekeurd

Motivering:

De verwijzing naar wetgeving moet worden bijgewerkt.

De wijziging betreft artikel 10 van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Rosso Piceno / Piceno

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Wijnen met de BOB Rosso Piceno of Piceno hebben een diepe robijnrode kleur met een paarse weerschijn. Het aroma wordt gekenmerkt door toetsen van rode vruchten en de smaak is harmonieus en evenwichtig met een vrij lange afdronk.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimale totale zuurgraad: 4,50 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

2. Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Wijnen met de BOB Rosso Piceno Sangiovese of Piceno Sangiovese hebben een diepe robijnrode kleur met paarse schakeringen. Het aroma wordt gekenmerkt door hints van rood fruit en de smaak is evenwichtig en mineraal met een vrij lange afdronk.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimale totale zuurgraad: 4,50 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

3. Rosso Piceno Novello / Piceno Novello

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Wijnen met de BOB Rosso Piceno Novello of Piceno Novello hebben een diepe robijnrode kleur. Het aroma wordt gekenmerkt door bloemige toetsen met accenten van rood fruit en de smaak is fris en harmonieus.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimale totale zuurgraad: 4,50 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

4. Rosso Piceno / Piceno Superiore

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Wijnen met de BOB Rosso Piceno Superiore of Piceno Superiore hebben een robijnrode kleur met een oranjeachtige weerschijn als gevolg van de rijping. Het aroma wordt gekenmerkt door hints van rode vruchten met toetsen van zoethout en cacao. De smaak is vol, harmonieus en intens met een zeer lange afdronk.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimale totale zuurgraad: 4,50 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Essentiële oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Rosso Piceno / Piceno

13 000 kilogram druiven per hectare

2. Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese

13 000 kilogram druiven per hectare

3. Rosso Piceno Novello / Piceno Novello

13 000 kilogram druiven per hectare

4. Rosso Piceno Superiore / Piceno Superiore

12 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van wijnen met de BOB Rosso Piceno / Piceno ligt in de regio Marche en wordt in het noorden afgebakend door de administratieve grens tussen de provincies Pesaro Urbino en Ancona en in het zuiden door de rivier Tronto. De betrokken provincies zijn Ancona (met uitzondering van de gebieden die tot het productiegebied van wijnen met de BOB Rosso Conero behoren), Macerata, Fermo en Ascoli Piceno.

Het productiegebied van Rosso Piceno / Piceno Superiore beslaat slechts een deel van de gemeenten van de provincie Ascoli Piceno. Dit gebied ligt tussen de noordelijke grens die loopt van Grottammare tot Porto d'Ascoli en, landinwaarts, de gemeente Ascoli Piceno.

7. **Voornaamste wijndruivenrassen**

Montepulciano N.

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Rosso Piceno / Piceno

In het productiegebied van wijnen met de BOB Rosso Piceno of Piceno hebben menselijke factoren in de loop der tijd een essentiële invloed gehad op de selectie van druivenrassen, de ontwikkeling van wijnbouwmethoden en oenologische procedés. Die factoren hebben in wisselwerking met natuurlijke factoren geleid tot de specifieke kenmerken van deze wijnen. Wat het type "Superiore" betreft, biedt de wisselwerking tussen menselijke factoren en natuurlijke factoren – zoals het zeer heuvelachtige landschap, het mediterrane klimaat en de overwegend kleiachtige bodems – de druivenrassen montepulciano en sangiovese optimale groeiomstandigheden, wat deze wijnen een uniek bouquet geeft dat nergens anders kan worden gereproduceerd.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Invoering van de mogelijkheid om recipiënten van andere geschikte materialen dan glas te gebruiken

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor alle wijnen met de BOB Rosso Piceno of Piceno, met uitzondering van die met de aanduiding “Superiore” of “Vigna”, mogen recipiënten van andere voor levensmiddelen geschikte materialen dan glas worden gebruikt.

Link naar het productdossier

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