C/2024/3541

10.6.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/3541)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Rosso Piceno/Piceno“

PDO-IT-A0427-AM02

Dátum oznámenia: 12. marca 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Vloženie odkazu na právne predpisy**

Opis:

Spresňuje sa, že minimálna požadovaná hustota výsadby 2 200 krov na hektár a zákaz vyväzovania letorastov sa vzťahuje na vinohrady vysadené po nadobudnutí účinnosti špecifikácie pripojenej k ministerskej vyhláške zo 17. mája 2011.

Dôvody:

Treba objasniť, že táto požiadavka sa vzťahuje na vinohrady vysadené od konkrétneho roka.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

2. **Formálna oprava**

Opis:

Pojem „výrobok“ sa nahrádza pojmom „šarža“.

Dôvody:

Účelom opravy je použiť správny výraz.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

3. **Vypustenie odseku**

Opis:

Vypúšťa sa posledný odsek článku 6.

Dôvody:

Tento odsek už nie je relevantný, a preto sa vypustil.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku.

4. **Vypustenie odseku**

Vypúšťa sa tretí odsek článku 7.

Dôvody:

Tento odsek je nadbytočný, a preto sa vypúšťa.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Zahrnutie možnosti používať iné nádoby ako sklenené fľaše**

Opis:

V prípade všetkých druhov vína s CHOP Rosso Piceno/Piceno s výnimkou tých, na ktoré sa vzťahuje výraz „Superiore“ a „Vigna“, sa môžu používať nádoby z iných materiálov ako sklo, vhodných pre styk s potravinami. V súlade s tým sa vypustil odkaz na vrecká na víno z polyetylénového alebo polyesterového viacvrstvového plastu vložené do krabice z lepenky alebo akéhokoľvek iného pevného materiálu s objemom 2 až 5 litrov, ktorý bol predtým povolený výlučne pre CHOP Rosso Piceno/Piceno.

Dôvody:

Rozhodnutie zahrnúť možnosť používať iné nádoby ako sklenené fľaše sa zakladá na rastúcom dopyte v posledných rokoch zo strany zákazníkov, dovozcov aj spotrebiteľov. Žiadateľ preto považoval za potrebné zaviesť túto zmenu, aby bolo možné uspokojiť súčasné požiadavky trhu.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a bodu „Iné požiadavky“ jednotného dokumentu.

6. **Vloženie odkazu na právne predpisy**

Opis:

Vkladá sa odkaz na zmenu ministerskej vyhlášky, ktorou sa schvaľuje vzor plánu kontrol.

Dôvod:

Odkaz na právne predpisy bolo potrebné aktualizovať.

Táto zmena sa týka článku 10 [*sic*] špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vín**

1. Rosso Piceno/Piceno

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína s CHOP Rosso Piceno/Piceno majú intenzívnu rubínovočervenú farbu s fialovými odtieňmi. Aróma sa vyznačuje tónmi červeného ovocia a chuť je harmonická a vyvážená s pomerne dlhou dochuťou.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 4,50 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

2. Rosso Piceno Sangiovese/Piceno Sangiovese

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína s CHOP Rosso Piceno Sangiovese/Piceno Sangiovese majú intenzívnu rubínovočervenú farbu s fialovými odtieňmi. Aróma sa vyznačuje tónmi červeného ovocia a chuť je harmonická a minerálna s pomerne dlhou dochuťou.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 4,50 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

3. Rosso Piceno Novello/Piceno Novello

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína s CHOP Rosso Piceno Novello/Piceno Novello majú intenzívnu rubínovočervenú farbu. Pokiaľ ide o vôňu, vyznačujú sa kvetinovými tónmi s náznakmi červeného ovocia a chuť je svieža a harmonická.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 4,50 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

4. Rosso Piceno/Piceno Superiore

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína s CHOP Rosso Piceno Superiore/Piceno Superiore majú rubínovočervenú farbu s fialovými odtieňmi. Pokiaľ ide o vôňu, vyznačujú sa náznakmi červeného ovocia s tónmi sladkého drievka a kakaa a chuť je bohatá a guľatá, harmonická a intenzívna s veľmi dlhou dochuťou.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 4,50 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

5. **Enologické postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Rosso Piceno/Piceno

13 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Rosso Piceno Sangiovese/Piceno Sangiovese

13 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Rosso Piceno Novello/Piceno Novello

13 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Rosso Piceno Superiore/Piceno Superiore

12 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť vín s CHOP Rosso Piceno/Piceno, ktorá sa nachádza v regióne Marche, je oblasť ohraničená zo severu administratívnou hranicou medzi provinciami Pesaro Urbino a Ancona a na juhu riekou Tronto. Zahŕňa provinciu Ancona s výnimkou územia, ktoré patrí do oblasti výroby CHOP Rosso Conero, a provincie Macerata, Fermo a Ascoli Piceno.

CHOP Rosso Piceno/Piceno Superiore sa vyrába v menšej oblasti, ktorá pokrýva len časti obcí provincie Ascoli Piceno. Oblasť leží medzi severnou hranicou Grottammare a Porto d'Ascoli, ktorá sa rozprestiera do vnútrozemia až po obec Ascoli Piceno.

7. **Muštové odrody**

Montepulciano N

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Opis súvislostí:**

Rosso Piceno/Piceno

Vplyv ľudských faktorov zohral v priebehu času zásadnú úlohu, keďže vinohradníci vyberajú odrody viniča, ktoré sa majú pestovať, a vyvíjajú spôsoby vedenia a enologické postupy v interakcii s prírodnými faktormi oblasti výroby, aby vína s CHOP Rosso Piceno/Piceno získali svoje špecifické vlastnosti. Pokiaľ ide o typ Superiore, vďaka vzájomnému pôsobeniu medzi ľudskými a prírodnými faktormi, ako je veľmi kopcovitý terén, stredomorské podnebie a prevažne ílovité pôdy, majú odrody viniča Montepulciano a Sangiovese optimálne podmienky na rast, čo viedlo k tomu, že vína majú jedinečný buket, ktorý sa nedá nájsť nikde inde.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Zavedenie možnosti používať nádoby z iných materiálov ako sklo

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

V prípade všetkých druhov vína s CHOP „Rosso Piceno/Piceno“ s výnimkou tých, ktoré sú označené výrazom „Superiore“ a „Vigna“, sa môžu používať nádoby z iných materiálov ako sklo, vhodných pre styk s potravinami.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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