C/2024/3541

10.6.2024

# Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/3541)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

**”Rosso Piceno / Piceno”**

**PDO-IT-A0427-AM02**

**Datum för meddelandet: 12 mars 2024**

## BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Införande av en hänvisning till lagstiftning**

Beskrivning:

Det har specificerats att den minsta planteringstätheten på 2 200 vinstockar per hektar och förbudet mot spaljering gäller för vinodlingar som planterats efter det att produktspecifikationen i bilagan till ministerdekretet av den 17 maj 2011 trätt i kraft.

Motivering:

Det behöver klargöras att kravet gäller vinodlingar som planterats från och med ett visst år.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

2. **Formell rättelse**

Beskrivning:

Ordet ”produkt” har ersatts med ordet ”parti”.

Motivering:

Rättelsen har som syfte att se till att rätt begrepp används.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

3. **Strykning av ett stycke**

Beskrivning:

Det sista stycket i artikel 6 har strukits.

Motivering:

Stycket är inte längre relevant och har därför strukits.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen.

4. **Strykning av ett stycke**

Det tredje stycket i artikel 7 har strukits.

Motivering:

Stycket är överflödigt och har därför strukits.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Införande av möjligheten att använda andra behållare än glasflaskor**

Beskrivning:

Användning av behållare av ett annat livsmedelsgodkänt material än glas tillåts nu för alla typer av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Rosso Piceno / Piceno, med undantag för viner med beteckningarna ”Superiore” och ”Vigna”. Hänvisningen till vinbehållare i form av en påse i flerskiktsplast av polyeten eller polyester som är innesluten i en låda av kartong eller ett annat stelt material i volymer om 2 till 5 liter, som tidigare endast var tillåtna för den skyddade ursprungsbeteckningen Rosso Piceno / Piceno, har därför strukits.

Motivering:

Beslutet att införa möjligheten att använda andra behållare än glasflaskor grundar sig på de senaste årens ökade efterfrågan från kunder, importörer och konsumenter. Sökanden ansåg därför att det var nödvändigt att införa denna ändring för att kunna tillgodose de aktuella kraven på marknaden.

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

6. **Införande av en hänvisning till lagstiftning**

Beskrivning:

En hänvisning har införts till ändringen av ministerdekretet om godkännande av mallen för kontrollplanen.

Motivering:

Det var nödvändigt att uppdatera hänvisningen till lagstiftning.

Denna ändring rör artikel 10 [*sic*] i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Rosso Piceno / Piceno

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med den skyddande ursprungsbeteckningen Rosso Piceno / Piceno har en intensiv rubinröd färg med inslag av violett. Aromen kännetecknas av inslag av röda bär och smaken är harmonisk och balanserad med en relativt lång eftersmak.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

2. Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med den skyddande ursprungsbeteckningen Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese har en intensiv rubinröd färg med inslag av violett. Aromen kännetecknas av inslag av röda bär och smaken är harmonisk och mineralisk med en relativt lång eftersmak.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

3. Rosso Piceno Novello / Piceno Novello

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med den skyddande ursprungsbeteckningen Rosso Piceno Novello / Piceno Novello har en intensiv rubinröd färg. Doften innehåller blommiga toner med inslag av röda bär, och smaken är frisk och harmonisk.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

4. Rosso Piceno / Piceno Superiore

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Rosso Piceno Superiore / Piceno Superiore är rubinröda med inslag av orange vid lagring. Doften har en antydan av röda bär och toner av lakrits och kakao. Smaken är rund och fyllig, harmonisk och intensiv med en mycket lång eftersmak.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

—

5.2. *Högsta avkastning*

1. Rosso Piceno / Piceno

13 000 kg druvor per hektar

2. Rosso Piceno Sangiovese / Piceno Sangiovese

13 000 kg druvor per hektar

3. Rosso Piceno Novello / Piceno Novello

13 000 kg druvor per hektar

4. Rosso Piceno Superiore / Piceno Superiore

12 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Rosso Piceno / Piceno ligger i regionen Marche. I norr avgränsas området av den administrativa gränsen mellan provinserna Pesaro Urbino och Ancona och i söder av floden Tronto. I området ingår provinsen Ancona, med undantag för den del som tillhör produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Rosso Conero, samt provinserna Macerata, Fermo och Ascoli Piceno.

Rosso Piceno / Piceno Superiore produceras i ett mindre område som endast omfattar delar av de kommuner som ingår i provinsen Ascoli Piceno. Området är beläget mellan den norra gränsen för Grottammare och Porto d'Ascoli och sträcker sig inåt land till kommunen Ascoli Piceno.

7. **Druvsorter**

Montepulciano N

Sangiovese N – sangioveto

8. **Beskrivning av samband**

*Rosso Piceno / Piceno*

Över tid har mänskliga faktorer spelat en grundläggande roll, eftersom vinodlarna väljer vilka druvsorter som ska odlas och utvecklar uppbindnings- och vinframställningsmetoder i samverkan med de naturliga faktorerna i produktionsområdet för att ge vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Rosso Piceno / Piceno deras särskilda egenskaper. När det gäller typen Superiore har samspelet mellan mänskliga faktorer och naturliga faktorer, såsom den mycket kuperade terrängen, Medelhavsklimatet och de övervägande leriga jordarna, skapat optimala odlingsförhållanden för druvsorterna Montepulciano och Sangiovese, vilket ger viner med en unik bouquet som inte kan återskapas någon annanstans.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

*Användning av behållare av annat material än glas har införts som ett alternativ*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det är tillåtet att använda behållare av ett annat livsmedelsgodkänt material än glas för alla typer av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Rosso Piceno / Piceno, med undantag för viner med beteckningarna ”Superiore” och ”Vigna”.

**Länk till produktspecifikationen**

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