C/2025/5231

26.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5231)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0358-AM02 – 3.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu – Generálne riaditeľstvo podpory agropotravinárskej kvality – PQA I

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože

— nezahŕňa zmenu názvu označenia ani používanie názvu, ani sa ňou nemení kategória výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Odkaz na názvy menších zemepisných jednotiek v oblasti zodpovedajúcej chránenému označeniu pôvodu.

Opis

Zrevidoval sa zoznam menších zemepisných jednotiek v oblasti výroby CHOP, ktoré možno uvádzať na etiketách príslušných vín, a to za predpokladu, že výrobok sa vyrába samostatne a že je to výslovne uvedené v ročnom vyhlásení o zbere.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a prílohy A k nej a zahŕňa zmenu bodu 11 jednotného dokumentu („Ďalšie uplatniteľné požiadavky“).

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti (korigendum).

Opis

Požiadavka, ktorá už bola stanovená v špecifikácii výrobku v znení zmien z roku 2011 a podľa ktorej sa má balenie vrátane fľašovania vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, sa doplnila aj do jednotného dokumentu.

Táto zmena sa netýka špecifikácie výrobku, zahŕňa zmenu iba bodu 11 jednotného dokumentu („Ďalšie uplatniteľné požiadavky“).

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkazy na kontrolný orgán.

Opis

Zmenil sa článok v špecifikácii, ktorý obsahoval odkazy na kontrolný orgán, a informácie sa nahradili odkazom na publikáciu na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a nezahŕňa žiadnu zmenu jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Maximálne výnosy.

Opis

Opisy maximálnych výnosov v prípade dvoch stanovených druhov sa zlúčili.

Ide o čisto administratívnu zmenu, ktorá nepredstavuje podstatné zmeny.

Táto zmena sa netýka špecifikácie výrobku, zahŕňa zmenu iba bodu 7.2 jednotného dokumentu („Maximálne výnosy“).

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Administratívna zmena špecifikácie výrobku.

Opis

Aktualizovali sa názvy článkov v špecifikácii výrobku, vypustili sa niektoré odkazy na právne akty, ktoré už nie sú účinné, a opravili sa preklepy v texte.

Táto zmena sa týka iba špecifikácie výrobku a nezahŕňa žiadnu zmenu jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A0358-AM02 – 3.7.2025

1. **Názov:**

Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Vinohradníctvo a vinárstvo

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

„Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua“

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad:

Rubínovočervená farba, v prípade vyzretých vín granátová.

Aróma:

Intenzívna, ale delikátna, výrazná vínová aróma.

Chuť:

Jemná, aromatická, hrejivá chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností:

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 23 g/l.

Vinársky výrobok

„Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua“

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad:

Rubínovočervená farba, v prípade vyzretých vín granátová.

Aróma:

Intenzívna, ale delikátna, výrazná vínová aróma.

Chuť:

Jemná, aromatická, hrejivá chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností:

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 23 g/l.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

–

Neuvádza sa.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

Taliansko – Rossese N.

9. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť CHOP „Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua“ zahŕňa obce Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima and Soldano, mesto Vallecrosia Alta v obci Vallecrosia, mestá Mortola Superiore, S. Bartolomeo Carletti, Ville, Calandri, S. Lorenzo, S. Bernardo, Sant'Antonio, Sealza, Villatella, Calvo-S. Pancrazio, Torri, Verrandi a Calandria di Trucco v obci Ventimiglia a časť územia obce Vallebona, ktorá sa nachádza na pravom brehu potoka Borghetto.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategórie vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Pôdne aspekty: prevažne morské sedimenty s piesčitým zložením, obsahujúce sliene. Hrubozrnná hlinitá štruktúra v prípade pieskovcov, jemná štruktúra v prípade slieňov. Topografické aspekty: nadmorská výška 0 až 2 100 m n. m., prevažne v rozmedzí od 200 do 500 m. Klimatické aspekty: priemerná teplota v príslušnej oblasti 13 °C. Najvyššie zrážky sa vyskytujú v decembri (115 mm), najnižšie v júli (v priemere 17 mm), priemerný ročný úhrn zrážok je približne 680 mm. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť: v obchodných záznamoch medzi mestom Ventimiglia a janovským prístavom z rokov 1258 – 1259 sa uvádzajú značné množstvá červeného vína Vermiglio, ktoré bolo nepochybne prototypom súčasného vína.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky:

Odkazy na názvy menších zemepisných jednotiek v oblasti zodpovedajúcej CHOP

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis požiadavky/výnimky:

Na etikete vína „Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua“ sa môžu uvádzať názvy týchto menších zemepisných jednotiek v oblasti zodpovedajúcej chránenému označeniu pôvodu, a to za predpokladu, že výrobok sa vyrába samostatne a že je to výslovne uvedené v ročnom vyhlásení o zbere.

1. BRUNETTI
2. GIUNCHEO
3. MIGLIARINA
4. MONTE CURTO
5. PIAN DEL VESCOVO
6. TERRABIANCA
7. ARCAGNA
8. ARMETTA
9. AURIN
10. CASIGLIAN
11. MORGHE
12. PEVERELI
13. POZZUOLO
14. ROSA
15. RUCHIN
16. TRAMONTINA
17. ALPICELLA
18. CURLI
19. SAVOIA
20. BRAE
21. NEGI
22. BERNA
23. LUVAIRA
24. NOVILLA
25. POSAÙ
26. BERAGNA
27. BRAMUSA
28. FERENGHÉ
29. FULAVIN
30. GALEAE
31. PINI
32. SANTA CROCE
33. SETTE CAMMINI

Názov požiadavky/výnimky:

Balenie vrátane fľašovania vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky;

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky;

Balenie vrátane fľašovania sa v súlade s právnymi predpismi EÚ musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zabezpečila kvalita a dobrá povesť, zaručil pôvod a zaistila účinnosť kontrol.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23255