

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 227/12)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO”

Numer referencyjny: PDO-IT-A1308-AM02

Data przekazania informacji: 21.04.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**1. „Vino nobile di montepulciano” – etykietowanie**

Wprowadza się obowiązek stosowania na etykietach, obok chronionej nazwy pochodzenia (DOP) „Vino Nobile di Montepulciano”, określenia szerszego pojęcia geograficznego „Toscana”.

Zmiana pozwala na podanie dokładnej informacji na temat pochodzenia geograficznego win.

Zmiana dotyczy sekcji 9 jednolitego dokumentu oraz art. 7 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Vino Nobile di Montepulciano”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

„Vino Nobile di Montepulciano” oraz „Riserva”

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu.

Aromat: intensywny, eteryczny, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, zrównoważony i długotrwały, z możliwą wyczuwalną nutą drewna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości) 12,5; 13,00 w odmianie „Riserva”.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l) 23,0

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

„Vino Nobile di Montepulciano”

Szczególne praktyki enologiczne

„Vino Nobile di Montepulciano” D.O.C.G. musi zostać poddane procesowi dojrzewania przez co najmniej dwa lata, w tym co najmniej rok w pojemnikach z drewna.

„Vino Nobile di Montepulciano”

Szczególne praktyki enologiczne

„Vino Nobile di Montepulciano” D.O.C.G. otrzymywane z winogron o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 12,5 % obj. podlega procesowi dojrzewania przez co najmniej trzy lata, w tym sześć miesięcy w butelkach. Etykieta może zawierać określenie „Riserva”.

b) Maksymalna wydajność:

„Vino Nobile di Montepulciano”

8 000 kg winogron z hektara

„Vino Nobile di Montepulciano”

56 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron znajduje się na obszarze administracyjnym gminy Montepulciano w prowincji Siena, w regionie Toskania. Nie obejmuje on niziny Valdichiana.

7. Główne odmiany winorośli

Sangiovese N. – Sangiovetto

8. Opis związku lub związków

„Vino Nobile di Montepulciano”

Wielowiekowa historia wina z Montepulciano (od czasów etruskich do dzisiejszych) jest wynikiem czynnika ludzkiego, jakim jest doświadczenie i sposób uprawy, które z czasem poprzez interakcję ze środowiskiem umożliwiły wyodrębnienie, rozwój i wybór najodpowiedniejszych praktyk w zakresie produkcji wysokiej jakości wina. Wino znane było papieżom i wielu ważnym osobistościom z przeszłości, między innymi Thomasowi Jeffersonowi, Wolterowi i Alexandrowi Dumas. Pierwsza dokumentacja historyczna świadcząca o powszechnym stosowaniu „Vino Nobile di Montepulciano” pochodzi z 1787 r. Wiedza ta jest potwierdzona przez badania nad terytorium Montepulciano, które podkreśliły wpływ gleb Montepulciano na cechy charakterystyczne oraz rozpoznawalne nuty sensoryczne wina „Vino Nobile”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

„Vino Nobile di Montepulciano” – Winifikacja i leżakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Proces winifikacji i proces obowiązkowego leżakowania muszą odbywać się na terenie gminy Montepulciano.

„Vino Nobile di Montepulciano” – Butelkowanie w określonym obszarze

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Butelkowanie musi odbywać się w obszarze produkcji winogron, tak aby można było zachować szczególne cechy charakterystyczne wina oraz gwarancję jego pochodzenia.

„Vino Nobile Di Montepulciano” – Etykietowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wprowadza się obowiązek stosowania na etykietach, obok chronionej nazwy pochodzenia (DOP) „Vino Nobile di Montepulciano”, określenia szerszego pojęcia geograficznego „Toscana” w celu informowania konsumentów o dokładnym pochodzeniu geograficznym win.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15313>
