

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

(2020/C 72/15)

Niniejsze powiadomienie publikuje się zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„SOAVE SUPERIORE”

Numer referencyjny: PDO-IT-A0473-AM04

Data przekazania informacji: 2 grudnia 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana formalna

Opis i uzasadnienie

Opis

Dodanie w wyrażeniu „Denominazione di Origine Controllata” (kontrolowane oznaczenie pochodzenia) słowa „Garantata” (gwarantowanego).

Uzasadnienie

Korekta błędu w poprzedniej specyfikacji, której celem jest prawidłowe wskazanie specyficznego tradycyjnego określenia stosowanego we Włoszech do oznaczania produktów winiarskich objętych chronioną nazwą pochodzenia.

2. Formy uprawy winorośli

Opis i uzasadnienie

Poszerzono formy uprawy winorośli o metodę GDC i metodę pergoli we wszystkich jej wariantach, określono maksymalną liczbę sadzonek na hektar oraz usunięto odniesienie do dekretu ministerialnego z dnia 11 lipca 2005 r., zastępując poniższy akapit:

„W przypadku nasadzeń realizowanych po wejściu w życie dekretu ministerialnego z dnia 11 lipca 2005 r. należy stosować jedynie formy uprawy prostą metodą szpalerową (»a spalliera semplice«). W przypadku nasadzeń istniejących w dniu wejścia w życie niniejszej specyfikacji winorośl może być uprawiana metodą pergoli werońskiej (»a pergola veronese«) z tradycyjnym przycinaniem, co zapewnia odstęp wewnątrz rzędów.”

następującym akapitem:

„Winorośl musi być uprawiana metodą szpalerową, metodą GDC lub metodą pergoli we wszystkich jej formach, przy zapewnieniu odstępów wewnątrz rzędów lub między rzędami oraz maksymalnej liczby 50 tysięcy sadzonek na hektar dla wszystkich systemów uprawy winorośli.”

Uzasadnienie

Przedmiotowa modyfikacja stanowi odpowiedź na potrzebę dostosowania specyfikacji do nowej dynamiki rozwoju nowoczesnych i innowacyjnych systemów uprawy (w szczególności różnych nowych form pergoli), a także na potrzebę reakcji, z agronomicznego punktu widzenia, na zmianę klimatu.

Zmiana ta dotyczy art. 4 pkt 3 specyfikacji produktu i nie zmienia jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Umieszczanie dodatkowych jednostek geograficznych na etykietach win ChNP „Soave Superiore”

Opis i uzasadnienie

Opis

W przypadku win ChNP „Soave Superiore” dozwolone jest odniesienie do mniejszych dodatkowych jednostek geograficznych w obszarze produkcji produktu objętego tą nazwą, zlokalizowanych w obrębie tego samego obszaru produkcji oraz wymienionych w wykazie, pod warunkiem że produkt jest osobno poddawany winifikacji i wyraźnie określony w rocznej deklaracji produkcji winogron.

Uzasadnienie

Zastosowanie odniesienia do mniejszych jednostek geograficznych o szczególnej renomie, położonych w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji i zidentyfikowanych po dokładnym opracowaniu podziału na strefy, ma służyć lepszemu określeniu pochodzenia wina, a tym samym wzmocnić jego powiązanie z terytorium.

Zmiana ta dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz sekcji 1.9 „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

4. Wskazanie form uprawy winorośli

Opis i uzasadnienie

Opis

W rezultacie poszerzenia form uprawy winorośli zastąpiono poniższe zdanie:

„W związku z tym mogą być promowane historyczne winnice prowadzone metodą klasycznej pergoli werońskiej, a w przypadku nowych nasadzeń system uprawy musi być ściśle oparty na metodzie szpalerowej.”

następującym zdaniem:

„W związku z tym mogą być promowane historyczne winnice prowadzone metodą klasycznej pergoli werońskiej, łącznie z jej późniejszymi modyfikacjami, metodą szpalerową lub metodą GDC”.

Uzasadnienie

Jest to konsekwencją poszerzenia form uprawy winorośli wprowadzonego w art. 4 pkt 3 specyfikacji.

Zmiana ta dotyczy art. 9 specyfikacji produktu i nie zmienia jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Soave Superiore

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina (win)

„Soave Superiore”, łącznie z wersjami „Riserva” i „Classico”

Wino ma barwę słomkowożółtą, czasami intensywną, z możliwymi refleksami zieleni i złota; aromat – szeroki, z charakterystycznymi nutami kwiatowymi; smak – pełny i lekko gorzki. W przypadku produktów dojrzewających w drewnie smak może być bardziej intensywny i trwały, również z nutami wanilii.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % (12,50 w przypadku win „Riserva”); minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 g/l.

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

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

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

b. Maksymalne zbiory

„Soave Superiore”; „Soave Superiore” Riserva; „Soave Superiore” Classico:

70 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona do produkcji wina „Soave Superiore” pochodzą z obszaru obejmującego całość lub część terytorium gmin Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi oraz Lavagno w prowincji Weronie. Jeśli chodzi o produkcję wina „Soave Superiore” oznaczonego określeniem „Classico”, granice obszaru zostały wyznaczone w art. 3 lit. b) specyfikacji. Dokładne granice obszaru objętego nazwą pochodzenia zostały określone w art. 3 specyfikacji produktu.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Chardonnay B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

Garganega B.

8. Opis związku lub związków

Soave Superiore

Substancje mineralne zawarte w glebach bazaltowych przedmiotowego obszaru w szczególności wpływają na fermentację moszczu winogronowego otrzymywanego z winorośli Garganega i Trebbiano di Soave, nadając winom charakterystyczny smak. Tradycyjne systemy uprawy metodą pergoli werońskiej umożliwiają uzyskanie dobrze dojrzałych i zdrowych winogron, niezbędnych do osiągnięcia średnio wysokich zawartości cukru o dobrym bilansie kwasowym, co stanowi szczególną cechę tego produktu. „Soave Superiore” jest prestiżowym winem, które zgodnie ze specyfikacją musi przed wprowadzeniem go do obrotu dojrzewać przez kilka miesięcy w celu ulepszenia swojej struktury i rozwoju aromatu.

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

Butelkowanie na obszarze

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 607/2009 butelkowanie lub pakowanie wina objętego nazwą „Soave Superiore” DOCG („Denominazione di Origine Controllata e Garantita”) musi odbywać się w obrębie terytorium administracyjnego prowincji Werona, jak określono w specyfikacji, aby chronić jakość i reputację oraz gwarantować pochodzenie i zapewniać skuteczność kontroli.

Użycie dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W opisie i prezentacji win „Soave Superiore” oraz „Soave Superiore” Classico dozwolone są odniesienia do następujących dodatkowych jednostek geograficznych:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara
26. Pressoni
27. Ronca - Monte Calvarina

28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14703>
