

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2021/C 64/06)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„TAURASI”****PDO-IT-A0237-AM04****Data przekazania informacji: 16.11.2020****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Skreślenie przymiotnika „rosso” (czerwone) po nazwie „Taurasi”**

Jest to formalne dostosowanie zgodne z obowiązującym przepisami oraz nazwą produktu.

Zmiana dotyczy art. 1 i 6 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

**2. Wprowadzenie możliwości nawadniania deficytowego**

W związku z trwającą zmianą klimatu oraz coraz większym problemem deficytu wody i stresu termicznego w przypadku roślin, w celu zapewnienia właściwego funkcjonowania procesów fizjologicznych zezwala się na nawadnianie deficytowe.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

**3. Wprowadzenie oznaczenia „Vigna” (winnica)**

W celu lepszego scharakteryzowania win objętych ChNP „Taurasi”, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zezwala się na stosowanie nazw geograficznych odnoszących się do „Vigna” w celu wskazania na etykietce, że pochodzą one wyłącznie z winogron z określonej winnicy.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

**4. Związek z obszarem geograficznym – formalne dostosowanie specyfikacji**

Dostosowuje się i harmonizuje treść specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu.

Jest to formalne dostosowanie. Nie unieważnia ono związku, o którym mowa w art. 93 ust. 1 lit. a) ppkt (i) rozporządzenia nr 1308/2013.

Zmiana dotyczy art. 9 specyfikacji produktu oraz sekcji 8 jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Taurasi

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win***Taurasi*

Barwa: intensywnie rubinowa, nabierająca odcienia owocu granatu, w miarę dojrzewania uzyskuje pomarańczowe refleksy;

Zapach: charakterystyczny, eteryczny, przyjemny o różnej intensywności;

Smak: wytrwany, pełny, harmonijny, zrównoważony, o utrzymującym się długo posmaku;

Minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l;

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

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*Taurasi Riserva*

Barwa: intensywnie rubinowa, nabierająca odcienia owocu granatu, w miarę dojrzewania uzyskuje pomarańczowe refleksy;

Zapach: charakterystyczny, eteryczny, przyjemny o różnej intensywności;

Smak: wytrwany, pełny, harmonijny, zrównoważony, o utrzymującym się długo posmaku;

Minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l;

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

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów 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. Szczególne praktyki enologiczne

Taurasi i Taurasi Riserva – minimalny okres dojrzewania

Szczególna praktyka enologiczna

Wino „Taurasi” D.O.C.G. musi zostać poddane obowiązkowemu procesowi dojrzewania przez co najmniej trzy lata, w tym co najmniej rok w drewnianych beczkach.

Wino „Taurasi” D.O.C.G. odmiany „Riserva” musi zostać poddane obowiązkowemu procesowi dojrzewania przez co najmniej cztery lata, w tym co najmniej osiemnaście miesięcy w drewnianych beczkach.

### b. Maksymalna wydajność

Taurasi i Taurasi Riserva

10 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin znajdujących się w prowincji Avellino: Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetero sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemileto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant’Angelo all’Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle i Venticano.

## 7. Główne odmiany winorośli

Aglianico N. – Ellenica

Aglianico N. – Ellenico

Aglianico N. – Glianica

Aglianico N. – Glianico

## 8. Opis związku lub związków

Taurasi i Taurasi Riserva DOP – wino

Czynniki naturalne:

Na obszarze produkcji ChNP „Taurasi” dominują wzgórza lub podgórza stanowiące część Apeninów Południowych biegnących wzdłuż rzeki Calore. Obszar ten znajduje się na płaskowyżu Irpino i charakteryzuje się dużą różnorodnością pod względem gleb i mikroklimatów. W istocie na niektórych wysokich wzgórzach winnice przeplatają się z lasami (kasztanowcami i bukami) oraz sadami (brzoskwiniowymi, leszczynowymi i figowymi). Klimat charakteryzuje się znacznymi amplitudami temperatur między nocą a dniem i bardzo zimnymi zimami, co sprawia, że nietypowe dla tych wysokości opady śniegu są częste na całym obszarze Iрпиinii.

W tym zróżnicowanym składzie gleb obecne są także znaczne ilości materiału piroklastycznego pochodzącego z pradawnych erupcji wulkanów. Pagórkowate tereny przecinają bujne winnice należące do odmiany winorośli *Aglianico* o bardzo długiej historii. Prawdopodobnie odmiana ta pochodzi z Grecji (stąd jej starożytna nazwa: „Ellenico”). We Włoszech pojawiła się około VII–VI w. p.n.e. – znalazła tutaj idealne siedlisko (głównie w zimnych częściach Apeninów Południowych, a szczególnie w Kampanii i w omawianej części Iрпиinii).

Czynniki historyczne i ludzkie:

Szeroko rozpowszechniona i tradycyjna uprawa winorośli na całym omawianym obszarze doprowadziła do powstania charakterystycznego systemu uprawy winorośli znanego jako „Alberata Taurasina” lub „Antico sistema taurasino”. Był on już znany w czasach etruskich.

Panująca w Europie w XIX w. plaga filoksery nie dotknęła omawianego obszaru. Dlatego też ówczesna produkcja wina z Irpinii, szacowana na ponad 1 mln hektolitrow, pozwoliła na wzrost popularności tych win i tym samym zwiększenie handlu nimi w północnych Włoszech, a także w pozostałej części Europy. Z tego względu linia kolejowa przechodząca przez Taurasi została nazwana „Ferrovia del vino” („Kolej winna”).

W 1879 r. dzięki silnej determinacji Francesco De Sanctisa z kierunku enologicznego instytutu rolniczego w Avellino udało się zachować i poprawić, dzięki eksperymentalnym badaniom nad technikami enologicznymi, potencjał odmianowy *Aglianico*.

Umożliwiło to rozwój sektora wina poprzez nasadzenie nowych krzewów w winnicach, w których tradycyjny system prowadzenia winorośli („alberata taurasina”) został z czasem zastąpiony odpowiedniejszym systemem szpalerowym, sznurem Guyota i sznurem skośnym („cordone speronato”). W ten sposób obniżono wydajność produkcji, ale poprawiono jakość produkowanych win.

ChNP „Taurasi” jest nazwą związaną z odmianą winorośli *Aglianico*. Wino Taurasi wraz z jego odmianami Taurasi i Taurasi Riserva to wino o dobrej strukturze, eleganckie, ostre, ale przy tym zrównoważone i o taninowym smaku. Butelkowane w młodym wieku nadaje się do bardzo długiego dojrzewania. Charakteryzuje się wysoką mineralnością, dobrą zawartością alkoholu, bukietem i pełnią, które znajdują swoją równowagę w trakcie leżakowania w butelkach.

Opisane powyżej czynniki naturalne oraz wielowiekowa tradycja uprawy winorośli są związane z rozwojem społecznym i gospodarczym omawianego obszaru w prowincji Avellino. Obecnie, przy wykorzystaniu najlepszych technik uprawy i technologii, wina ChNP „Taurasi” są nadal rozpowszechniane na rynkach krajowych i międzynarodowych.

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

*Taurasi i Taurasi Riserva – ChNP*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina „Taurasi” ChNP muszą być wprowadzane do obrotu w butelkach lub innych pojemnikach szklanych o pojemności nieprzekraczającej 5 litrów. Dopuszcza się stosowanie butelek bordoskich lub burgundzkich z ciemnego szkła. Muszą być one zamykane korkiem naturalnym.

#### Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16175>

---