

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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

(2022/C 305/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„Vin Santo del Chianti Classico”**PDO-IT-A1514-AM02**

Data przekazania informacji: 27.5.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**1. Mieszanka odmian – wykaz odmian**

Opis: w wykazie umieszczono odmiany Malvasia (Malvasia Bianca Lunga i Malvasia Bianca di Candia). Obok odmiany Trebbiano Toscano stanowią one co najmniej 60 % mieszanki odmian.

Uzasadnienie: zmianę wprowadzono w celu określenia odmian winorośli Malvasia dopuszczonych w kombinacji odmian wykorzystywanych do wytworzenia produktu zgodnie z wykazem odmian winorośli uznanych za nadające się do uprawy w regionie Toskanii.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 7 [Główne odmiany winorośli] jednolitego dokumentu.

2. Zasady uprawy winorośli – położenie winnic

Opis: z punktu zawierającego opis położenia winnic usunięto przymiotnik „pagórkowaty”, a słowo „usytuowanie” zastąpiono słowem „ekspozycja”.

Uzasadnienie: cały obszar Chianti jest położony na wysokości co najmniej 150–200 m, a zatem w naturalny sposób nadaje się do produkcji winogron przeznaczonych do suszenia. Dotyczy to również winnic znajdujących się na niższej położonych częściach tego terytorium, ponieważ taka wysokość w dalszym ciągu jest odpowiednia do przedmiotowego rodzaju produkcji. Innym powodem wprowadzenia zmiany jest chęć uniknięcia subiektywnych ocen dotyczących terytorium, które jest w całości pagórkowate i dlatego nadaje się do produkcji win, w przypadku których wymagane są procesy suszenia.

Zmiana dotyczy pkt 4.2 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Praktyki uprawy – nawadnianie w wyjątkowych sytuacjach

Opis: przewidziano możliwość nawadniania w wyjątkowych sytuacjach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie: od ponad 10 lat zmiana klimatu, charakteryzująca się coraz wyższymi temperaturami i małą ilością opadów, ma wpływ na sezon wegetacyjny winorośli. Ta praktyka upraw gwarantuje przetrwanie winnic i zachowanie jakości winogron. W rzeczywistości parametry jakościowe winogron zbieranych w winnicach dotkniętych deficytem wody są znacznie niższe.

Zmiana dotyczy pkt 4.5 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. **Praktyki uprawy – odniesienie do starannego sortowania winogron**

Opis: w kontekście limitu maksymalnych zbiorów winogron z hektara skreślono odniesienie do „starannego sortowania”.

Uzasadnienie: odniesienie do tej czynności skreślono, ponieważ parametry dotyczące zbiorów zostały już określone w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 4.6 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. **Praktyki uprawy – odniesienie do wcześniejszego sortowania winogron**

Opis: w odniesieniu do osiągnięcia minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu skreślono odniesienie do czynności „wcześniejszego sortowania winogron”.

Uzasadnienie: odniesienie do tej czynności skreślono, ponieważ techniczne cechy dotyczące produkcji i jakości, które musi spełniać winorośl, zostały już określone w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 4.8 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. **Odniesienie do butelkowania na wyznaczonym obszarze geograficznym – dostosowanie formalne do obowiązującego warunku**

Opis: odniesienie do butelkowania lub pakowania na wyznaczonym obszarze geograficznym uwzględniono w jednolitym dokumencie, ponieważ jest ono dozwolone od momentu uznania nazwy i w związku z tym było już zawarte w pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: jest to dostosowanie formalne, ponieważ warunek ten nie został uwzględniony w jednolitym dokumencie w wyniku pominięcia podczas jego sporządzania.

Aktualizacja ta nie unieważnia związku, o którym mowa w art. 93 ust. 1 lit. a) pkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, i dotyczy pkt 9 [Dodatkowe wymogi zasadnicze] jednolitego dokumentu.

7. **Zakaz stosowania praktyk wzbogacania**

Opis: uwzględniono zakaz wzbogacania.

Uzasadnienie: producenci Vin Santo del Chianti Classico nie stosują tej praktyki; minimalną zawartość cukru należy osiągnąć w drodze naturalnego suszenia. Zakaz stosowania praktyk wzbogacania to zatem wybór mający na celu zapewnienie ciągłej poprawy jakości produktu, którą należy osiągnąć poprzez staranne zarządzanie winnicami i przestrzeganie naturalnego procesu produkcji wina.

Zmiana dotyczy pkt 5.4 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 [Szczególne praktyki enologiczne] jednolitego dokumentu.

8. **Właściwości organoleptyczne**

Opis: w przypadku rodzaju „Vin Santo del Chianti Classico” do parametru dotyczącego barwy „intensywnie bursztynowa” dodano słowa „do brązowej”. W przypadku rodzaju „Occhio di Pernice” barwę „od intensywnie różowej do bladoróżowej” zastąpiono następującym opisem: „od różowego złota przez bursztynową do brązowej”.

Uzasadnienie: intencją tych zmian jest, aby opis odzwierciedlał bardziej intensywne barwy, biorąc pod uwagę, że w regionie Chianti, gdzie winnice, w których uprawia się Sangiovese i czerwone winogrona mają szczególne znaczenie, plantatorzy winorośli coraz częściej skupiają się na tym rodzaju winogron, co ma wpływ na kolor wina Vin Santo.

Opis: w przypadku obu rodzajów w odniesieniu do smaku wskazano parametry „od wytrawnego do słodkiego”.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu rozszerzenie zakresu smaku zgodnie z danymi analitycznymi dotyczącymi produktów. Obecnie wino Vin Santo jest coraz częściej utożsamiane z winem deserowym i dlatego istnieje preferencja, aby było słodkie w smaku. Jeżeli chodzi o rodzaj Occhio di Pernice, jest to typowy produkt toskański, wykorzystywany w szczególności do przygotowywania typowych dań mięsnych i dań z dziczyzny, do których wymagany jest produkt o niskiej zawartości cukru (tj. wytrawny).

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

9. Właściwości fizykochemiczne

Opis: w przypadku obu rodzajów minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu, w odniesieniu do wartości „rzeczywistej zawartości alkoholu”, zmniejszono z 12,00 % obj. do 10,50 %.

Uzasadnienie: zmiana jest zgodna z decyzją o zwiększeniu słodkości produktu, podnosząc tym samym poziom cukru resztkowego.

Opis: w przypadku wina „Vin Santo del Chianti Classico” minimalną kwasowość ogólną zwiększono z 4,0 g/l do 4,5 g/l.

Uzasadnienie: w mieszance odmian wykorzystuje się czerwone odmiany winorośli, w szczególności Sangiovese, charakteryzującą się szczególną tendencją do zwiększania kwasowości win, w których jest wykorzystywana. Zmiany są również w pełni zgodne z tendencjami rynkowymi.

Zmiany dotyczą pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu.

10. Zmiany formalne

Opis: wskazano odmiany winorośli, które są reprezentatywne dla przedmiotowego terytorium: Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese i Canaiolo (białe i czerwone), a także wprowadzono pewne odniesienia do win.

Uzasadnienie: tekst dostosowano w świetle zmian dotyczących odmian winorośli już wymienionych w mieszance odmian oraz właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych produktów.

Zmiana formalna dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

11. Zakres temperatur – zmiana przymiotnika

Opis: jeżeli chodzi o pomieszczenia, w których odbywa się suszenie winogron, za wystarczające uznano wskazanie konieczności zapewnienia „dobrego” zakresu temperatur (a nie „znacznego”) oraz odpowiedniej wentylacji otoczenia.

Uzasadnienie: uznano, że definicja ta jest bardziej dokładna i adekwatna do procesu suszenia.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Vin Santo del Chianti Classico

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina

1. *Vin Santo del Chianti Classico*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: od słomkowożółtej przez złotą, intensywnie bursztynową do brązowej.

Zapach: przypominający etery, intensywny, charakterystyczny.

Smak: harmonijny, aksamitny, złożony, od wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 30 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

2. *Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: od różowego złota przez bursztynową do brązowej.

Zapach: przypominający etery, intensywny.

Smak: miękki, aksamitny i okrągły, od wytrawnego po słodki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 30 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. ChNP Vin Santo del Chianti Classico, w tym oznaczenie Occhio di Pernice

Szczególna praktyka enologiczna

Tradycyjna metoda winifikacji przebiega w następujący sposób:

po starannym sortowaniu winogrona muszą przejść naturalny proces suszenia; suszenie winogron musi odbywać się w odpowiednich pomieszczeniach; dozwolone jest częściowe odwodnienie za pomocą wentylowanego powietrza, a winogrona muszą uzyskać znaczącą zawartość cukru, zanim zostaną poddane tłoczeniu; niedozwolone są praktyki wzbogacania. Winifikacja, przechowywanie i dojrzewanie Vin Santo del Chianti Classico muszą odbywać się w drewnianych beczkach (znanych jako „caratelli”).

5.2. Maksymalna wydajność

1. ChNP Vin Santo del Chianti Classico, w tym oznaczenie Occhio di Pernice

8 000 kg winogron z hektara

2. ChNP Vin Santo del Chianti Classico, w tym oznaczenie Occhio di Pernice

28 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar, na którym odbywa się produkcja win objętych ChNP „Vin Santo del Chianti Classico”, obejmuje 71 800 hektarów w centralnej części regionu Toskanii, w tym część terytorium prowincji Florencja (30 400 hektarów) i Siena (41 400 hektarów). Obszar ten obejmuje w szczególności wszystkie gminy Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti oraz Gaiole in Chianti. Częściowo obejmuje on gminy San Casciano in Val di Pesa, Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga i Poggibonsi.

7. Odmiany winorośli

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia

Sangiovese N. – Sangiovese

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. Opis związków

ChNP Chianti Classico, w tym oznaczenie Occhio di Pernice

Wino Vin Santo jest ważnym elementem obszaru Chianti Classico od czasów Średniowiecza. Początki tego wina sięgają 1400 r. Produkcja Vin Santo jest prawdziwą sztuką wymagającą doświadczenia. Pierwszym etapem produkcji jest zebranie najbardziej odpowiednich winogron, takich jak Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese i Canaiolo (białe i czerwone), które są prowadzone przy użyciu technik tradycyjnie stosowanych na tym obszarze („łuk tokański”). Suszenie odbywa się metodą naturalną dzięki zakresowi temperatur występującemu na tym obszarze. Czas fermentacji, metody zlewania z nad osadu i dojrzewania są związane z doświadczeniem lokalnych plantatorów winorośli. Podczas winifikacji stosuje się typową lokalną metodę „madre” [matki drożdżowej], polegającą na wprowadzeniu drożdży wybranych na przestrzeni czasu przez poszczególne gospodarstwa.

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

Vin Santo del Chianti Classico – butelkowanie

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

Opis wymogu:

czynności związane z winifikacją, przechowywaniem, dojrzewaniem i butelkowaniem muszą być prowadzone w obrębie obszaru Vin Santo del Chianti Classico, o którym mowa w pkt 3 specyfikacji produktu.

Zgodnie z wyżej wspomnianymi przepisami krajowymi i przepisami UE butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu ochrony jakości i renomy wina Vin Santo del Chianti Classico, a także w celu zagwarantowania skuteczności odpowiednich kontroli.

Vin Santo del Chianti Classico – winifikacja

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

po uzyskaniu zezwolenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz po dokonaniu oceny przez Region Toskanii zezwala się na przeprowadzanie czynności winifikacji, przechowywania, dojrzewania i butelkowania w wytwórniach wina znajdujących się poza wyznaczonym obszarem geograficznym, ale nie dalej niż 10 km od jego granic. Warunkiem jest, aby takie wytwórnie wina istniały już w momencie wejścia w życie specyfikacji produktu oraz aby należały do gospodarstw, które indywidualnie lub zbiorowo produkują winogrona odpowiednie do produkcji „Vin Santo del Chianti Classico”, zebrane z winnic będących własnością tych gospodarstw lub przez nie zarządzanych.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18197>
