

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 442/08)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„COLLI DI RIMINI“

PDO-IT-A0297-AM02

Datum oznámení: 22. září 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Popis vín

Stanoví se druh „Colli di Rimini“ Rosso (kat. 1 Víno) ve verzi „Riserva“. Zejména v letech s optimální úrodou je v oblasti CHOP zavedenou a tradiční praxí, že producenti dávají vína zrát, jak je tomu již v případě typu Riserva s označením moštové odrůdy Sangiovese a Cabernet Sauvignon. Totiž i červené víno bez označení moštové odrůdy se často nechává zrát, zejména pokud je bohatší na extrakty a má vyšší obsah alkoholu než základní červená vína. Záměrem tedy bylo vyjasnit a optimalizovat produkci tohoto typu s přídomkem „Riserva“. Tato strukturovanější a komplexnější vína navíc na trhu vzbuzují u náročnějších spotřebitelů velký zájem a rozšiřují škálu produktů a obchodní nabídku vín s CHOP.

Tato změna se týká oddílu 4 jednotného dokumentu „Popis vín“ a článků 1, 2, 4, 5 a 6 specifikace produktu.

2. Popis vín

- 1) Vypouštějí se polosladká a sladká verze typu vín „Colli di Rimini“ Rèbola, přičemž byly ponechány pouze verze „Rebola Secco“ a „Rebola Passito“. Výrobci chtěli upřednostnit výhradně typy, které jsou tradičně spjaty s danou oblastí, jež spotřebitel nejlépe zná a nejvíce oceňuje a které se nejlépe hodí k místním gastronomickým specialitám.
- 2) V popisu typu „Rèbola Passito“ se ruší údaje o redukcích cukrech a nahrazují se údaji o limitech stanovených platnými předpisy. Kromě toho na základě analytických a organoleptických údajů o vyrobených vínech se rozšiřuje popis vlastností při spotřebě týkajících se vůně, zvyšuje minimální celkový obsah alkoholu z 16 na 17 % objemových a skutečného obsahu alkoholu z 11 na 12,5 % objemových a minimálního bezcukerného extraktu z 19 na 24 g/l. Tyto hodnoty byly zvýšeny kvůli změnám klimatu, jež s delšími léty a vyššími teplotami vytvářejí ideální podmínky pro dobré zrání a sesychání hroznů, vyšší koncentraci cukrů a z toho vyplývající vyšší obsah alkoholu ve vínech, jakož i výraznější obsah extraktů.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

- 3) Pokud jde o změny v kombinaci moštových odrůd a výsledky analytických údajů o vyrobených vínech, byly přepracovány popisy bílých a červených vín, zejména byl rozšířen rozsah obsahu cukru od suchého po polosuché a byly zohledněny změny některých vlastností týkajících se vůně a chuti.

Tato změna se týká oddílu 4 jednotného dokumentu „Popis vín“ a článku 6 specifikace produktu.

3. Hlavní moštové odrůdy

Mění se kombinace moštových odrůd vín „Colli di Rimini“ Rosso a „Colli di Rimini“ Bianco. V průběhu času producenti CHOP „Colli di Rimini“ neustále vylepšovali asembláž hroznů, z nichž se vína z oblasti CHOP vyráběla, a používali při tom v místě nejrozšířenější odrůdy, jež byli vinaři v oblasti produkce zvyklí pěstovat. Po rozsáhlém testování tak bylo záměrem znovu se zaměřit na kombinaci moštových odrůd, z nichž se vína vyrábějí, a tak upevnit používání nejzajímavějších odrůd, jež jsou v zeměpisné oblasti nejvíce zastoupeny, a tak ještě posílit vazbu mezi nimi a zeměpisnou oblastí, a odstranit nebo přeradit jiné odrůdy, které se pěstují v malé míře nebo mají malý význam z hlediska zbytkových podílů ve složení vín.

Kombinace moštových odrůd byla změněna u těchto druhů:

- u druhu „Colli di Rimini Rosso“, u něhož jsou stanoveny podíly v současné době používaných moštových odrůd, byly zařazeny odrůdy révy Cabernet Franc a Alicante a vyřazeny odrůdy Barbera, Ciliegiole, Terrano a Ancillotta,
- u druhu „Colli di Rimini Bianco“, u něhož je stanoven podíl moštové odrůdy Trebbiano, byly zařazeny odrůdy révy Bombino Bianco a Sangiovese zpracované na bílé víno a vyřazeny odrůda Mostosa a odrůda Biancame, jež se již používá a v příslušné odrůdě CHOP ve značné míře zhodnocuje.

Tato změna se týká oddílu 7 jednotného dokumentu „Hlavní moštové odrůdy“ a článku 2 specifikace produktu „Kombinace moštových odrůd“.

4. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce je popsána jasněji a zřetelněji s odkazem na správní hranice celé provincie Rimini, s výjimkou obce Bellaria Igea Marina a území ležících ve směru státní silnice S.S.16 Adriatica, která oblast produkce odděluje od přímořských oblastí.

Tento popis se rovněž týká některých obcí sousedících s oblastí produkce CHOP, které se po nedávno proběhlých správních sloučeních staly součástí provincie Rimini. Tato území mají krajinné, geologické a produkční rysy, které jsou velmi podobné rysům stávající oblasti produkce CHOP a jež jsou zásadní pro malé produkční jednotky, které obhospodařují zhruba 12 ha vinic, na nichž se pěstují především odrůdy Sangiovese, Merlot, Biancame a Trebbiano (tradičních moštových odrůd oblasti CHOP) s produkčním potenciálem přibližně 150 tun hroznů.

Změna se týká oddílu 6 jednotného dokumentu a článku 3 specifikace produktu.

5. Pravidla pro pěstování vinné révy

- a) Ruší se limit nejvýše dvou zavlažování při deficitu vody před dozráním za rok. Důvodem je proměnlivost klimatických podmínek, které se v poslední době vyznačují dlouhodobě vysokými teplotami, a proto je žádoucí, aby producenti mohli při deficitu vody zavlažovat, kdykoli to považují za nezbytné,
- b) u vín s kontrolovaným označením původu „Colli di Rimini“ se povoluje obohacení maximálně o 1 % obj. Toto omezení nasvědčuje tomu, že producenti hodlají využívat především endogenní cukry z hroznů používaných k výrobě vín.

6. Balení

- a) V taxativním seznamu se ujasňují a upřesňují povolené objemy a materiály (sklo a keramika), jež mají být využívány pro dané nádoby.
- b) Specifikují se způsoby uzavření lahví povolené platnými předpisy, s výjimkou korunkového uzávěru, neboť se má za to, že korunkový uzávěr není vhodný pro prestiž vín s CHOP.

Změna se dotýká článku 7 specifikace. Jednotný dokument zůstává stejný.

7. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost s oblastí byla přeformulována a shrnuta, aniž by došlo k její podstatné změně, přičemž byly odstraněny některé nadbytečné části týkající se popisu území nebo historických odkazů.

Změna se dotýká článku 8 specifikace.

8. Formální změny

- a) Podmínky týkající se specifikace přirozeného obsahu alkoholu, zrání a dozrávání vín Riserva uvedené v článku 7 specifikace (označování, popis a obchodní úprava) byly přesunuty do čl. 5 odst. 5 specifikace (Normy pro výrobu vína).
- b) V článku 7 specifikace, odstavci o používání doplňujících údajů byla odstraněna chyba týkající se zákazu používání výrazu „superiore“, neboť ve specifikaci není uveden typ „Colli di Rimini Sangiovese Superiore“.
- c) Ve specifikaci produktu byl název moštové odrůdy „Pignoletto“ nahrazen synonymem „Grechetto gentile“.
- d) V článku 5 specifikace byl vypuštěn odstavec „V příznivých letech musí množství hroznů vypěstovaných a určených k výrobě vína splňovat výše uvedené limity, aniž jsou dotčeny limity výnosu hroznů pro dotyčná množství, pokud celková produkce tyto limity nepřekročí o 20 %.“ Toto ustanovení je nadbytečné, neboť je již stanoveno v obecných předpisech.
- e) Z článku 5 se vypouští věta „Vinifikaci lze provádět jednotlivě v případě hroznů ze stejné moštové odrůdy.“, neboť je nadbytečná.

Tyto změny nejsou důvodem ke změnám v jednotném dokumentu.

- f) Byly aktualizovány kontaktní údaje konsorcia podávajícího žádost, ministerstva, dotčeného regionu a kontrolního subjektu. Změny se týkají oddílů 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3 a 1.2.5 jednotného dokumentu a článku 8 specifikace (Údaje o kontrolním subjektu).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. NÁZEV PRODUKTU

Colli di Rimini

2. TYP ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

CHOP – chráněné označení původu

3. DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ

1. Víno
15. Víno ze zaslých hroznů

4. POPIS VÍNA (VÍN)

„Colli di Rimini“ Bianco

Bílá vína s CHOP „Colli di Rimini“ mají slámovou barvu různé intenzity, jemnou vůni od ovocného po květinový nádech a lahodnou a harmonickou suchou až polosuchou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Rosso

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Rosso má rubínově červenou až granátovou barvu; vykazuje případný nádech drobného červeného ovoce a bylinné, kořeněné či minerální tóny a harmonickou, případně tříslovinovou, chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Rosso Riserva

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Rosso Riserva má sytou rubínovou až granátovou barvu, plnou vinnou vůni s případnými bylinnými či minerálními tóny a nádechem dřeva, jakož i plnou, tělnatou, harmonickou suchou až polosuchou chuť s elegantní strukturou a případnou tříslovitostí.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Cabernet Sauvignon

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Cabernet Sauvignon má rubínově červenou (někdy sytou) barvu, charakteristickou, éterovou, někdy kořeněnou nebo bylinnou vůni a plnou, suchou až polosuchou, harmonickou a někdy mírně tříslovitou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Cabernet Sauvignon Riserva

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Cabernet Sauvignon Riserva má sytou rubínově červenou barvu s nádechem barvy granátové, charakteristickou éterovou bylinnou vůni a plnou, harmonickou a někdy mírně tříslovitou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Biancame

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Biancame má světlou slámově žlutou barvu se zelenavými odlesky, charakteristickou vůni, někdy s květinovými tóny; je suché až polosuché, svěží a vyvážené.

Minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Sangiovese

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Sangiovese má rubínově červenou barvu, někdy s fialovými odlesky, vinnou vůni, někdy květinovou nebo minerální a mírně tříslovitou harmonickou suchou až polosuchou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Sangiovese Superiore

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Sangiovese Superiore má rubínově červenou barvu, někdy s fialovými odlesky a harmonickou suchou chutí, jež je někdy květinová a tříslovitá.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 24 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Sangiovese Riserva

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Sangiovese Riserva má rubínově červenou barvu, někdy květinové aroma a výraznou harmonickou suchou chutí, jež je někdy tříslovitá. Minimální celkový obsah alkoholu: 13,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ Rébola Secco

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ Rébola Secco má světlou slámově žlutou až zlatožlutou barvu, výraznou jemně ovocnou vůni a harmonickou chuť vyznačující se hebkostí a strukturou.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

„Colli di Rimini“ *Rébola Passito*

Víno s CHOP „Colli di Rimini“ *Rebola Passito* má zlatožlutou až jantarovou barvu, charakteristickou intenzivní ovocnou vůni, někdy s nádechem plísňe, a plnou sladce sametovou chuť; je vyvážené co do kyselosti.

Minimální celkový obsah alkoholu: 17,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 24 g/l

Veškeré neuvedené analytické parametry odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12,5
Minimální celková kyselost:	4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. Enologické postupy

a. Zvláštní enologické postupy

ŽÁDNÉ

b. Maximální výnosy

„Colli di Rimini“ *Bianco* a rovněž *Riserva*

84 hektolitrů na hektar

„Colli di Rimini“ *Rosso*

77 hektolitrů na hektar

„Colli di Rimini“ *Biancame*

84 hektolitrů na hektar

„Colli di Rimini“ *Cabernet Sauvignon*

77 hektolitrů na hektar

„Colli di Rimini“ *Cabernet Sangiovese*

77 hektolitrů na hektar

„Colli di Rimini“ Rébola

77 hektolitrů na hektar

„Colli di Rimini“ Rébola Passito

55 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Hrozny určené k výrobě vín s chráněným označením původu „Colli di Rimini“ musí být vyprodukovány ve správním území provincie Rimini, s výjimkou území ležících pod státní silnicí č. 16 (státní silnice Adriatica) a celé obce Bellaria Igea Marina.

7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Alicante M.

Biancame B.

Bombino bianco B.

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Montepulciano N.

Petit verdot M

Pignoletto B. – Grechetto gentile

Rebo N.

Sangiovese N.

Syrah N.

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

8. Popis souvislosti

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Blízkost moře ovlivňuje vegetační cyklus tím, že chrání před příliš nízkými teplotami v zimě a vysokými letními teplotami, přičemž zachovává možnost proudění větru. Vápenito-jílovité půdy s průměrnou či nízkou úrodností, slabý úhrn srážek v letním období a vysoké teploty způsobují nízké výnosy a řádné zrání, což má pozitivní vliv na chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti vín, jež vykazují vysoký obsah suchého extraktu a alkoholu, zejména u červených vín, značnou sytost barvy, vysoký obsah polyfenolů a vynikající schopnost zrání. Vyvážené zrání dává vyniknout vlastnostem jednotlivých moštových odrůd.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Žádné

ODKAZ NA SPECIFIKACI PRODUKTU

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15987>
