

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der
Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2021/C 61/08)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„GRECO DI TUFO“

PDO-IT-A0236-AM02

Datum der Mitteilung: 13. November 2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Umformulierung der Angabe der Weinsorten — Aufnahme der „Riserva“-Weinsorten

Es werden die Weinsorten „Greco di Tufo Riserva“ und „Greco di Tufo Spumante Riserva“ aufgenommen und dementsprechend die Angaben der zulässigen Weinsorten angeglichen.

Diese Änderung ergibt sich aus der Notwendigkeit, der g. U. „Greco di Tufo“ mehr Anerkennung zu verschaffen und das Reifepotenzial der erzeugten Weine deutlich zum Ausdruck zu bringen, da die Weine nach lokaler Tradition auch nach mehreren Jahren Reifung auf den Markt gebracht werden.

Darüber hinaus wird gemäß den geltenden Rechtsvorschriften das Wort „bianco“ (Weißwein) nach dem Namen „Greco di Tufo“ gestrichen.

Die Änderung betrifft die Artikel 1 und 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einzigsten Dokuments.

2. Aufnahme der Möglichkeit von Notbewässerungsmaßnahmen

Angesichts der aktuellen klimatischen Veränderungen, der zunehmenden Wasserknappheit und der thermischen Belastung für die Rebpflanzen wird diese Möglichkeit eingeräumt, um ein normales physiologisches Wachstum der Pflanzen sicherzustellen.

Diese Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

3. Aufnahme der „Riserva“-Weinsorten mit Angabe der jeweiligen Reifungszeit

Zur Abgrenzung der Weinsorten „Greco di Tufo“ mit dem Prädikat „Riserva“ und „Greco di Tufo Spumante“ mit dem Prädikat „Riserva“ ist es sinnvoll, die Mindestreifezeit und den Zeitpunkt anzugeben, an dem die Reifung beginnt.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 5.a des Einzigsten Dokuments.

4. Beschreibung der Weine mit der g. U. „Greco Di Tufo“, einschließlich der Weine mit dem Prädikat „Riserva“ — Anpassung der analytischen und organoleptischen Eigenschaften

Das nach der geschützten Ursprungsbezeichnung „Greco di Tufo“ angegebene Wort „bianco“ (Weißwein) wird gestrichen.

Es handelt sich um eine Änderung der Formulierung, um sie mit dem Namen des Erzeugnisses in Einklang zu bringen.

Da die Weinsorten „Greco di Tufo Riserva“ und „Greco di Tufo Spumante Riserva“ aufgenommen wurden, werden die entsprechenden chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften beim Genuss angegeben. Die Daten und Beschreibungen beziehen sich auf ein hochwertiges Qualitätserzeugnis mit einer mittel- bis langfristigen Reifung im Weinkeller.

Bei der Beschreibung des Geschmacks des Schaumweins „Greco di Tufo Spumante“ wird der Höchstwert für den Restzuckergehalt angehoben und dementsprechend in „da brut a extradry“ (von herb bis extra trocken) geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung ist notwendig, um der wachsenden Nachfrage nach dieser Art von Erzeugnissen seitens der Verbraucher gerecht zu werden.

Die Änderungen betreffen Artikel 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einziges Dokuments.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet — Formale Anpassung an die Produktspezifikation**

Die Formulierung wurde angepasst, und die Produktspezifikation und das Einzige Dokument wurden einander inhaltlich angeglichen.

Es handelt sich um eine formale Anpassung, durch die der Zusammenhang nach Art. 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 nicht seine Gültigkeit verliert.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Abschnitt 8 des Einziges Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Greco di Tufo

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
4. Schaumwein

4. **Beschreibung der Weine**

Greco di Tufo

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: angenehm, intensiv, fein, charakteristisch

Geschmack: frisch, trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 16 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Greco di Tufo Riserva

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: angenehm, intensiv, fein, charakteristisch

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Greco di Tufo Spumante

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit grünlichen oder goldenen Reflexen

Aroma: charakteristisch und angenehm mit leichter Hefenote

Geschmack: würzig, fein und aromatisch von extra herb bis extra trocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Greco di Tufo Spumante Riserva

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma: charakteristisch und angenehm mit leichter Hefenote

Geschmack: würzig, fein und aromatisch von extra herb bis extra trocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 16 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezielle önologische Verfahren

Greco di Tufo mit dem Prädikat „Riserva“ — Mindestreifezeit

Spezielles önologisches Verfahren

Die Weine der Sorte „Greco di Tufo Riserva“ müssen ab dem 1. November des Weinlesejahres mindestens 12 Monate reifen.

Greco di Tufo Spumante, einschließlich der Weine mit dem Prädikat „Riserva“ — Weinbereitung

Spezielles önologisches Verfahren

Die Schaumweine „Greco di Tufo Spumante“, einschließlich der Schaumweine mit dem Prädikat „Riserva“, dürfen ausschließlich durch Nachgärung in der Flasche nach der traditionellen Methode bereitet werden.

Die Weine der Sorte „Greco di Tufo Spumante“ müssen nach der Abfüllung in die Flasche noch mindestens 18 Monate auf Hefen ausgebaut werden. Die Weine der Sorte „Greco di Tufo Spumante“ mit dem Prädikat „Riserva“ müssen nach der Abfüllung in die Flasche noch mindestens 36 Monate auf Hefen ausgebaut werden.

b. Höchsterträge

Greco di Tufo — alle Weinsorten

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Greco di Tufo“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina und Torrioni.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Greco B.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Greco di Tufo DOP — Wein und Schaumwein“

Natürliche Einflüsse

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. „Greco di Tufo“ ist ein Hügelland, durch das der Fluss Sabato fließt. Es ist geprägt durch Steilhänge und kalkhaltige Lehmböden vulkanischen Ursprungs sowie durch den Mineralienreichtum des Unterbodens.

Das hügelige Gelände im Erzeugungsgebiet und die Lage der vorwiegend nach Südosten und Südwesten ausgerichteten Weinberge in Gebieten, die sich besonders für den Weinanbau eignen, sorgen für eine ausreichende Besonnung und gute Luftzirkulation, die eine ausgewogene vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen begünstigen.

In den Hügellagen des Anbaubereichs herrschen Mikroklimata mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die dazu beitragen, den natürlichen Säuregehalt der Weinbeeren während der Reifung zu erhalten.

Historische und menschliche Einflüsse

Der Anbau von Reben hat in diesem Gebiet eine uralte Tradition, die auf die lokale Bevölkerung und später auf die Ankunft der ersten griechisch-mykenischen Kolonisten zurückgeht. Der Weinanbau hängt außerdem mit dem durch die Hügelformationen fließenden Fluss Sabato zusammen, der nach dem Volk der Sabiner benannt wurde, dessen Name wiederum auf „Sabus“ oder „Sabatini“ zurückgeht, einem Volksstamm der Samniten, der sich im Becken des Flusses Sabatus niederließ. Historisch betrachtet war es der Entdeckung von großen Schwefelvorkommen in der Gemeinde Tufo zu verdanken, dass das Gebiet im 19. Jahrhundert seine Position als Siedlungs- und Weinbauzentrum ausbauen und stärken konnte. Die Verfügbarkeit der Schwefelvorkommen war für den Weinanbau in ganz Irpinien von großem Vorteil, was zur Einführung der „Schwefelbehandlung“ geführt hat, durch die die Trauben vor Krankheits-erregern geschützt werden konnten. Dies hat zur Weiterentwicklung der vom Weinbau abhängigen Wirtschaftszweige im gesamten Gebiet beigetragen, die bis zum Jahr 1983 anhielt, in dem der Schwefelabbau in den Gruben eingestellt wurde.

Die Gründung der Königlichen Schule für Weinbau und Önologie in Avellino, die den Anbau der Rebsorte Greco im gesamten Gebiet des mittleren Tals des Flusses Sabato förderte, hatte einen großen Anteil daran, dass das Gebiet zu einem der wichtigsten Weinbauzentren Italiens wurde.

Durch die Weinbauschule als treibende Kraft für den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Fortschritt wurde das Gebiet um Avellino mit seinen Weinerzeugern zu einer der stärksten italienischen Weinerzeugungs- und Weinexportregionen.

Die technische und wirtschaftliche Bedeutung der Erzeugung des Greco di Tufo wurde in allen bisherigen ampelografischen und önologischen Studien wissenschaftlich anerkannt.

Durch die zuvor beschriebenen natürlichen und anthropogenen Einflüsse, vereint mit den besonderen genetischen Merkmalen der Traubensorte Greco, entstehen edle Weine und Schaumweine. Alle Weine der g. U. „Greco di Tufo“ zeichnen sich durch Frische, Körper und Komplexität aus und werden auch als Riserva-Weine erzeugt, da sie sich für die Reifung eignen.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Greco di Tufo und Greco di Tufo Spumante DOP

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine mit der g. U. „Greco di Tufo“ werden in Flaschen oder in anderen Glasbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 5 Litern in den Handel gebracht. Mit Ausnahme der Schaumweine müssen die Flaschen und Glasbehältnisse mit einem Weinkorken aus nach geltenden Rechtsvorschriften zulässigem Material verschlossen werden. Bei Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von maximal 0,187 Litern ist die Verwendung von Schraubverschlüssen zulässig.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>
