

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 61/08)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„GRECO DI TUFO”

PDO-IT-A0236-AM02

Datum obavijesti: 13. studenoga 2020.

OPIS I OBRAZLOŽENJE ODOBRENE IZMJENE

1. Revizija popisa vrsta – uključivanje vrste „Riserva”

Na popis su uključene vrste „Greco di Tufo Riserva” i „Greco di Tufo Spumante Riserva”, a popis odobrenih vrsta vina ažuriran je u skladu s tim.

Izmjena se uvodi jer je potrebno promovirati ZOI „Greco di Tufo” naglašavanjem sposobnosti očuvanja i uzimajući u obzir lokalni običaj stavljanja vina na tržište nakon što je dozrijevalo nekoliko godina.

Nadalje, u skladu sa zakonodavstvom na snazi, uklonjen je pridjev *bianco* (bijelo) nakon „Greco di Tufo”.

Izmjena se odnosi na članke 1. i 6. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

2. Uključenje mogućnosti hitnog navodnjavanja

S obzirom na to da su u tijeku klimatske promjene, a biljke su pod sve većim stresom zbog vrućine i nedostatka vode, dopušta se ta mogućnost kako bi se osigurao njihov normalan razvoj.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

3. Uključenje vrsti „Riserva” i njihova razdoblja dozrijevanja

Kako bi se razlikovale vrste „Greco di Tufo” i „Greco di Tufo Spumante” s oznakom „Riserva”, smatra se prikladnim odrediti minimalna razdoblja dozrijevanja i datum kad ona počinju.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije i odjeljak 5.a jedinstvenog dokumenta.

4. Opis vina sa ZOI-jem „Greco di Tufo”, među ostalim vrste „Riserva” – ažuriranje analitičkih i organoleptičkih svojstava

Pridjev *bianco* uklonjen je nakon oznake „Greco di Tufo”.

To je izmjena teksta u skladu s nazivom proizvoda.

Uvođenjem vrsta „Greco di Tufo Riserva” i „Greco di Tufo Spumante Riserva” utvrđuju se kemijska, fizikalna i organoleptička svojstva gotovih vina. Informacije i opisi odnose se na visokokvalitetan proizvod sa srednjim do dugim razdobljem dozrijevanja u vinariji.

U opisu okusa vina „Greco di Tufo Spumante” najveći udio neprevrelog šećera proširen je sa „brut” na „vrlo suh” (sic).

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Izmjena se smatra nužnom zbog sve veće potražnje potrošača za takvim proizvodima.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem – formalna izmjena specifikacije

Tekst je izmijenjen, a specifikacija i jedinstveni dokument su usklađeni.

Riječ je o formalnoj izmjeni kojom se ne poništava povezanost iz članka 93. stavka 1. točke (a) podtočke i. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Greco di Tufo

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Pjenušavo vino

4. Opis vina

„Greco di Tufo”

Boja: slavnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, elegantan, osebujan

Okus: svjež, suh, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16 grama po litri

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Greco di Tufo Riserva”

Boja: slavnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, elegantan, osebujan

Okus: suh, svjež, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17 grama po litri

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Greco di Tufo Spumante”

Pjena: fina i postojana

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta sa svijetlozelenim ili zlatnožutim tonovima

Miris: osebujan, ugodan, s blagom naznakom kvasca

Okus: bogat, elegantan i skladan, u rasponu od „ekstrabrut” do „vrlo suh” (sic)

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15 grama po litri

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	6 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

„Greco di Tufo Spumante Riserva”

Pjena: fina i postojana

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: osebujan, ugodan, s blagom naznakom kvasca

Okus: bogat, elegantan i skladan, u rasponu od „ekstrabrut” do „vrlo suh” (sic)

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16 grama po litri

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	
Najmanja ukupna kiselost:	6 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	

5. Enološki postupci

a. Posebni enološki postupci

„Greco di Tufo Riserva” – najmanje razdoblje dozrijevanja

Poseban enološki postupak

Za vrstu „Greco di Tufo Riserva” najmanje razdoblje dozrijevanja ne smije biti kraće od 12 mjeseci s početkom 1. studenoga u godini berbe.

„Greco di Tufo Spumante” uključujući „Riserva” – proizvodnja

Poseban enološki postupak

Vina „Greco di Tufo Spumante”, među ostalim ona s oznakom „Riserva”, moraju se proizvoditi isključivo klasičnom metodom druge fermentacije u boci.

Proizvodnja vrste „Greco di Tufo Spumante” mora uključivati razdoblje dozrijevanja vinskog taloga u boci od najmanje 18 mjeseci od datuma provedbe *tirage* (aktivacija druge fermentacije). Kad je riječ o vrsti „Greco di Tufo Spumante Riserva”, razdoblje dozrijevanja vinskog taloga u boci ne smije biti kraće od 36 mjeseci nakon datuma provedbe *tirage*.

b. Najveći prinosi

„Greco di Tufo” – sve vrste

10 000 kg grožđa po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje proizvodnje grožđa za proizvodnju vina s oznakom DOCG „Greco di Tufo” obuhvaća čitavo upravno područje općina u pokrajini Avellino u nastavku: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruo Irpino, Santa Paolina i Torrioni.

7. Glavne sorte vinove loze

Greco (B)

8. Opis povezanosti

„Greco di Tufo” ZOI – mirno i pjenušavo vino

Prirodni čimbenici

Vina sa ZOI-jem „Greco di Tufo” proizvode se na brdovitom području kroz koje teče rijeka Sabato. Teren odlikuju strme padine s glinenim i vapnenačkim tлом vulkanskog podrijetla i podtlo bogato mineralima.

Područje proizvodnje brdovitog je reljefa, a vinogradi su pretežno izloženi jugoistoku/jugozapadu, smješteni na područjima koja su izrazito pogodna za uzgoj vinove loze, čime se osigurava okolina koja biljkama daje idealne uvjete za rast, odnosno dovoljno zraka i svjetlosti.

Brdoviti dijelovi područja proizvodnje imaju mikroklimu sa znatnim razlikama između dnevnih i noćnih temperatura. Time se doprinosi očuvanju prirodne kiselosti grožđa tijekom dozrijevanja.

Povijesni i ljudski čimbenici

Uzgojem vinove loze na tom području lokalno stanovništvo počelo se baviti u antičko doba i nastavilo je nakon dolaska kolonizatora, mikenskih Grka. Uzgoj vinove loze povezan je i s rijekom Sabato koja teče kroz brdoviti teren. Ime rijeke potječe od Sabinjana, nazvanima prema Sabusu ili Sabatinima, samnitskom plemenu koje se nastanilo uz sliv rijeke Sabatus. U 19. stoljeću to je područje postalo središte razvoja vinogradarstva zbog otkrića velikih taloga sumpora u općini Tufo. Prisutnost i dostupnost sumpora doprinijeli su uzgoju vinove loze u okrugu Irpinija i na temelju toga razvila se tehnika upotrebe sumpora za zaštitu grozdova od vanjskih patogena. Ta je aktivnost znatno doprinijela razvoju povezanih industrija na tom području, a provodila se do 1983. kad se sumpor prestao rudariti.

Zahvaljujući osnivanju *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia* (Kraljevska škola vinogradarstva i enologije) u Avellinu, to je područje postalo važno talijansko središte vinogradarstva u kojem se promicao uzgoj sorte Greco u središtu doline rijeke Sabato.

Škola vinogradarstva bila je pokretač društveno-gospodarskog razvoja i zahvaljujući tome Avellino je sa svojim sektorom vinogradarstva postao jedna od vodećih talijanskih pokrajina u proizvodnji i izvozu vina.

Na akademskoj razini, tehnička i gospodarska vrijednost vina „Greco di Tufo” prepoznata je u ispitivanjima sorta grožđa i enologije.

Prethodno opisani prirodni i ljudski čimbenici, u kombinaciji s genetskim značajkama sorte Greco, doprinose proizvodnji kvalitetnih vina, među ostalim pjenušavih vina. Sva vina sa ZOI-jem „Greco di Tufo” odlikuje svježina, punoća i složenost. Budući da su pogodna za dozrijevanje, proizvodi se i inačica s oznakom „Riserva”.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

„Greco di Tufo” i „Greco di Tufo Spumante” ZOI

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Vina „Greco di Tufo” moraju se staviti na tržište u bocama ili drugim spremnicima od stakla zapremnine od najviše 5 litara. Osim vina vrste „Spumante”, vina moraju biti zatvorena čepovima s prirubnicom od materijala dopuštenog na temelju zakonodavstva na snazi. Za spremnike zapremnine 0,187 litara ili manje dopuštena je upotreba čepova s navojem.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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