

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2022/C 305/07)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Vin Santo del Chianti Classico”

PDO-IT-A1514-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.5.27.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Szőlőfajta-kombináció – a szőlőfajták feltüntetése

Leírás: felsorolásra kerülnek azok a Malvasia fajták (Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia), amelyek – a Trebbiano toscano mellett – az alkalmazott szőlőfajták legalább 60 %-át teszik ki.

Indokolás: a módosítás célja, hogy a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas szőlőfajták jegyzékének megfelelően pontosítani lehessen, mely Malvasia fajták szerepelhetnek a termékhez meghatározott szőlőfajták között.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum 7. szakaszát – fontosabb borszőlőfajták – érinti.

2. Szőlőtermesztési előírások – a szőlőültetvények fekvése

Leírás: a szőlőültetvények fekvésének leírásában törlésre kerül a „dombos” jelző, a „tájolás” szó helyébe pedig a „kitettség” szó lép.

Indokolás: a Chianti termőterülete egy olyan vidéken található, amelyet teljes egészében legalább 150/200 méteres tengerszint feletti magasság jellemez, és ezért már önmagában is alkalmas a szárítási folyamatnak alávetni kívánt szőlő termesztésére. Ez a terület alacsonyabban fekvő, de az említett termesztési módszerrel minden esetben összeegyeztethető magasságban elterülő részeire is igaz. Ezen túlmenően a módosítás célja, hogy ne alakulhasson ki szubjektív értékelés egy olyan területre vonatkozóan, amely teljes egészében dombos, és alkalmas olyan borok előállítására, amelyeknél szárítási eljárásokat alkalmaznak.

A módosítás a termékleírás 4.2. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

3. Termesztési eljárások – deficitöntözés

Leírás: előírásra kerül a deficitöntözés lehetősége.

(¹) H L L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás: a szőlő vegetációs időszakában az éghajlati trendet az egész területen több, mint 10 éven keresztül a hőmérséklet állandó emelkedése és kevés csapadék jellemezte; ez a mezőgazdasági gyakorlat biztosítja a szőlőültetvények megmentését és a szőlő minőségi szintjének fenntartását, hiszen a vízhiányban szenvedő szőlőültetvényeken szüretelt szőlő minőségi paraméterei jelentős csökkenést mutatnak.

A módosítás a termékleírás 4.5. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

4. **Termesztési eljárások – a szőlők gondos válogatására való hivatkozás**

Leírás: a hektáronkénti maximális hozamon belül törlésre kerül a „szőlők gondos válogatásának” művelete.

Indokolás: az erre a műveletre való hivatkozás törlésre kerül, mivel a termékleírásban már meg lettek határozva a hozam paraméterei.

A módosítás a termékleírás 4.6. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

5. **Termesztési eljárások – a szőlők előzetes válogatására való hivatkozás**

Leírás: a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom elérése kapcsán törlésre kerül a „szőlők előzetes válogatásának” művelete.

Indokolás: az erre a műveletre való hivatkozás törlésre kerül, mivel a termékleírásban már meg lettek határozva a szőlőültetvény műszaki, termelési és minőségi jellemzői.

A módosítás a termékleírás 4.8. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

6. **A körülhatárolt földrajzi területen belül történő palackozásra való hivatkozás – formális igazodás a hatályos feltételekhez**

Leírás: a körülhatárolt földrajzi területen belül történő palackozásra vagy csomagolásra való hivatkozás az egységes dokumentumban kerül feltüntetésre, mivel az már az eredetmegjelölés óta engedélyezve volt, és ezért a termékleírás 5. cikk (1) bekezdésében már szerepel.

Indokolás: Ez egy formális kiigazítás, mivel az átírás elmulasztása miatt ez a feltétel eddig nem szerepelt az egységes dokumentumban.

Ez a frissítés nem érvényteleníti az 1308/2013 sz. rendelet 93. cikk (1) bekezdése a) pontjának i. alpontját, és az egységes dokumentum 9. szakaszára – további lényeges feltételek – vonatkozik.

7. **Az alkoholtartalom növelésének tilalma**

Leírás: feltüntetésre kerül az alkoholtartalom növelésének tilalma.

Indokolás: a Vinsanto del Chianti Classico készítői nem alkalmazzák ezt a gyakorlatot, mivel ezeknek a boroknak természetes szárítás révén kell elérniük a minimális cukortartalmat. Azt a döntést, amely megtiltja az alkoholtartalom növelését, a termék minőségének folyamatos javítása indokolja; ezt a szőlőültetvény gondos kezelésével és természetes borkészítési eljárás alkalmazásával kell elérni.

A módosítás a termékleírás 5.4. cikkét és az egységes dokumentum 5.1. szakaszát – különleges borászati eljárások – érinti.

8. **Érzékszervi jellemzők**

Leírás: a „Vinsanto del Chianti Classico” típus esetében az „intenzív borostyánszínű” színparaméter kiegészül a „barna színig terjedő” jelzővel; Az „occhio di pernice” típus esetében az „intenzívtől a halvány rózsaszínűig terjedő” szín a következőre módosul: „a rózsaszínes aranytól a borostyánszínig át a barnáig terjed”.

Indokolás: ezek a módosítások a szín intenzívebbé tételére irányulnak, mivel a Chianti térségében elsősorban a Sangiovese fajták és vörös bogyós szőlőt termesztő szőlőültetvények találhatóak, így a borások figyelmére egyre inkább a Vinsanto színét befolyásoló szőlőfajtákra irányul.

Leírás: az ízparaméterek mindkét típus esetében a „száraztól az édesig” terjednek.

Indokolás: a módosítás célja, hogy a termékek analitikai adataival összhangban bővítse a rendelkezésre álló íz skálát. A Vinsanto manapság egyre inkább desszertborként ismeretes, ezért készítése során az édes íz kerül előtérbe. A toszkán hagyományokat képviselő „occhio di pernice” típusú bort előszeretettel használják a jellegzetes hús- és vadhús-receptek elkészítéséhez, és ehhez alacsony cukortartalmú, pontosabban száraz borra van szükség.

A módosítások a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 4. szakaszára vonatkoznak.

9. Kémiai és fizikai jellemzők

Leírás: a térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom tényleges értéke mindkét típus esetében 12,00 térfogatszázalékról 10,50 térfogatszázalékra csökkent.

Indokolás: a módosítás összhangban van azzal a döntéssel, hogy a maradékcukor-szint növelésével édesebbé tegyék a terméket.

Leírás: a „Vin Santo del Chianti Classico” occhio di pernice típus esetében a minimális összes savtartalom 4,0 g/l-ről 4,5 g/l-re emelkedett.

Indokolás: az alkalmazott szőlőfajták között vörös szemű szőlőfajták és elsősorban Sangiovese szerepel, amely különösen hajlamos a belőle készült borok savasságának növelésére. A módosítások teljes mértékben megfelelnek a piaci trendnek.

A módosítások a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 4. szakaszára vonatkoznak.

10. Formális kiigazítások

Leírás: feltüntetésre kerülnek a területre jellemző szőlőfajták: Trebbiano toscano, Malvasia Bianca lunga, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese és Canaiolo a fehér és a vörös szemű is, illetve néhány utalás a borokra.

Indokolás: a szöveg igazodik a szőlőfajták kombinációjának leírásában már felsorolt fajták jelölésének módosításaihoz, valamint a termékek kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőihez.

Ez a formális kiigazítás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

11. Hőmérséklet-ingadozás – a jelző módosítása

Leírás: a szőlő szárítására szolgáló helyiségekkel kapcsolatban elegendőnek bizonyult, hogy a jól szellőző helyeken a hőmérséklet-ingadozás jellemzésére a „nagy fokú” helyett a „jó” jelző kerüljön feltüntetésre.

Indokolás: ez a meghatározás a szárítási eljárás vonatkozásában pontosabb és találóbb.

A változás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Vin Santo del Chianti Classico

2. A földrajzi árujelző típusa:

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása:1. *Vin Santo del Chianti Classico*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a szalmasárgától az arany- és borostyánsárgán át a barnáig;

illat: légies, intenzív, jellegzetes;

íz: harmonikus, bársonyos, jól strukturált, a száraztól az édesig;

minimális összes alkoholtartalom: 16,00 térfogatszázalék, ebből legalább 10,5 térfogatszázalék a tényleges alkoholtartalom;

minimális cukormentes kivonat: 23,0 g/l.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. *Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a rózsaszínes aranytól a borostyánsárgán át a barnáig

illat: légies, intenzív;

íz: puha, bársonyos és kerek, a száraztól az édesig;

minimális összes alkoholtartalom: 16,00 térfogatszázalék, ebből 10,5 térfogatszázalék a tényleges alkoholtartalom;

minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. DOC Vin Santo del Chianti Classico, az Occhio di Pernice változat esetében is

Különleges borászati eljárás

A hagyományos borkészítési módszer a következő:

a szőlőt gondos válogatást követően természetes szárításnak kell alávetni; a szőlő szárításának arra alkalmas helyiségekben kell végbemennie; levegővel történő részleges szárítás megengedett, és a mustkészítés előtt a szőlőnek viszonylag magas cukortartalmat kell elérnie; az alkoholtartalom növelése nem megengedett. A Vin Santo del Chianti Classico készítéséhez, tárolásához és érleléséhez fa tartályokat (caratelli) kell használni.

5.2. Maximális hozamok:

1. DOC Vin Santo del Chianti Classico, az Occhio di Pernice változat is

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. DOC Vin Santo del Chianti Classico, az Occhio di Pernice változat is

28 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Vinsanto Chianti Classico” OEM borok termőterülete 71 800 hektáron, Toszkána régió középső részén terül el, és Firenze (30 400 hektár) és Siena (41 400 hektár) megyék területének egy-egy részét foglalja magában. Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti települések teljes területe, míg San Casciano Val di Pesa, Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi települések területének csupán egy része tartozik a termőterülethez.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Sangiovese (V) – Sangioveseto

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

8. A kapcsolat(ok) leírása

DOC Chianti Classico, az Occhio di Pernice is

A Chianti Classico területén a Vinsanto a középkor óta fontos helyet foglal el. Eredete az 1400-as évek nyúlik vissza. Készítése igazi művészet, amelyhez nagy tapasztalat szükséges. A legmegfelelőbb szőlők szüretelésével kezdődik, mint például a terület hagyományos módszereivel (toszkán ernyőművelés) termesztett Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese, Canaiolo, mind a fehér, mind a vörös szemű fajták. A terület hőmérséklet-ingadozásának köszönhetően természetes szárítási módszer alkalmazható. Az erjesztési idők, az átfertési és érlelési módszerek a helyi borászok tapasztalatain alapulnak. A borkészítés során a tipikus helyi „madre” technikát alkalmazzák, azaz a cégek által nemesített élesztőgombákkal oltják be a bort.

9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Vin Santo del Chianti Classico – palackozás

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borkészítési, tárolási, érlelési és palackozási műveleteket a Vin Santo del Chianti Classico – a termékleírás 3. cikkében meghatározott – termőterületén belül kell elvégezni.

A hatályos nemzeti és uniós jogszabályokkal összhangban a Vin Santo del Chianti Classico borok palackozását vagy a csomagolását a termék minőségének és jó hírnevének megőrzése, eredetének garantálása és az ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében a fent említett körülhatárolt földrajzi területen belül kell elvégezni.

Vin Santo del Chianti Classico – borkészítés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borkészítést, a tartósítást, az érlelést és a palackozást a Toszkán régió előzetes vizsgálatát követően az olasz Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium engedélyezi a körülhatárolt földrajzi területen kívül, de a határvonaltól legfeljebb 10 km-re található pincészetekben, abban az esetben, ha ezek a pincészetek a termékleírás hatálybalépésekor már léteztek, és olyan társaságokhoz tartoznak, amelyek saját tulajdonú vagy általuk irányított szőlőültetvényeiken a „Vin Santo del Chianti Classico” készítésére alkalmas szőlőfajtákat (egy- vagy többfélét) termesztnek.

A termékleíráshoz vezető link

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