

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2021/C 61/08)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„GRECO DI TUFO“

PDO-IT-A0236-AM02

Dátum oznámenia: 13 november 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Revízia zoznamu druhov – zahrnutie druhov „Riserva“

Do zoznamu povolených druhov vín sa pridali druhy „Greco di Tufo Riserva“ a „Greco di Tufo Spumante Riserva“ a zoznam sa náležite aktualizoval.

Táto zmena vyplýva z potreby propagovať víno s CHOP „Greco di Tufo“, pričom sa zdôrazňuje jeho dobrá skladovateľnosť a zohľadňuje miestny zvyk uvádzať víno na trh až po viacročnom vyzrievaní.

Okrem toho sa v súlade s platnými právnymi predpismi odstránilo prídavné meno „bianco“ [biele], ktoré sa uvádzalo za názvom „Greco di Tufo“.

Táto zmena sa týka článkov 1 a 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

2. Zahrnutie možnosti doplnkovej závlahy

Táto možnosť sa povolila s cieľom zabezpečiť rastlinám normálny rast v súčasných podmienkach, keď dochádza k zmenám klímy a rastliny sú vystavované čoraz väčšiemu vodnému a tepelnému stresu.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

3. Zahrnutie druhov „Riserva“ a príslušných dôb zrenia

V záujme rozlíšenia druhov „Greco di Tufo“ a „Greco di Tufo Spumante“ s označením „Riserva“ sa považuje za vhodné uvádzať minimálne doby zrenia a dátum ich začiatku.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a bodu 5 písm. a) jednotného dokumentu.

4. Opis vín s chop „Greco di tufo“ vrátane druhov „Riserva“ – aktualizácia analytických a organoleptických vlastností

Odstránilo sa prídavné meno „bianco“ [biele], ktoré sa uvádzalo za označením „Greco di Tufo“.

Táto zmena znenia je v súlade s názvom výrobku.

Po zahrnutí druhov „Greco di Tufo Riserva“ a „Greco di Tufo Spumante Riserva“ sa stanovili chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti hotových vín. Podľa údajov a opisov ide o výrobok vysokej kvality so strednou až dlhou dobou zrenia vo vinárskom podniku.

V opise chuti vína „Greco di Tufo Spumante“ sa maximálny obsah zvyškového cukru rozšíril tak, aby zahŕňal úrovne od „brut“ po „extra suché“.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Zmena sa považuje za potrebnú vzhľadom na rastúci dopyt spotrebiteľov po takýchto výrobkoch.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou – formálna zmena špecifikácie

Znenie sa zmenilo tak, aby bolo v súlade so špecifikáciou a s jednotným dokumentom.

Touto formálnou zmenou sa neruší platnosť súvislosti uvedenej v článku 93 ods. 1 písm. a) bode i) nariadenia (ES) č. 1308/2013.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie a bodu 8 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

„Greco di Tufo“

2. Druh zemepisného označenia:

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Šumivé víno

4. Opis vína (vín)

„Greco di Tufo“

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Aróma: príjemná, intenzívna, elegantná, výrazná;

Chuť: svieža, suchá, harmonická;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Greco di Tufo Riserva“

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Aróma: príjemná, intenzívna, elegantná, výrazná;

Chuť: suchá, svieža, harmonická;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Greco di Tufo Spumante“

Pena: jemná a dlhotrvajúca;

Farba: slamovožltá rôznej intenzity s bledozelenými alebo zlatými tónmi;

Aróma: výrazná, príjemná, s jemným nádychom kvasiniek;

Chuť: výrazná, elegantná a harmonická, od „extra brut“ po „extra suché“;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Greco di Tufo Spumante Riserva“

Pena: jemná a dlhotrvajúca;

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Aróma: výrazná, príjemná, s jemným nádychom kvasiniek;

Chuť: výrazná, elegantná a harmonická, od „extra brut“ po „extra suché“;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Osobitné enologické postupy

„Greco di Tufo Riserva“ – Minimálna doba zrenia

Osobitný enologický postup

V prípade druhu „Greco di Tufo Riserva“ je minimálna doba zrenia 12 mesiacov a začína sa 1. novembra roka zberu.

„Greco di Tufo Spumante“ vrátane druhu „Riserva“ – výroba

Osobitný enologický postup

Vína „Greco di Tufo Spumante“ vrátane druhov s označením „Riserva“ sa musia vyrábať výlučne klasickou metódou druhotného kvasenia vo fľašiach.

Výroba druhu „Greco di Tufo Spumante“ musí zahŕňať obdobie zrenia na kvasničných kaloch vo fľaši v dĺžke minimálne 18 mesiacov od dátumu tiráže, t. j. aktivácie druhotného kvasenia. V prípade vín „Greco di Tufo Spumante Riserva“ musí byť obdobie zrenia na kvasničných kaloch minimálne 36 mesiacov od dátumu tiráže.

b) Maximálne výnosy

„Greco di Tufo“ – všetky druhy

10 000 kg hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vinohradnícka oblasť, v ktorej sa pestuje hrozno na výrobu vín s CHOP (DOCG) „Greco di Tufo“, pokrýva celú administratívnu oblasť týchto obcí v provincii Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina a Torrioni.

7. Hlavné muštové odrody

Greco (B)

8. Opis súvislostí

CHOP „Greco di Tufo“ – tiché a šumivé víno

Prírodné faktory

Víno s CHOP „Greco di Tufo“ sa vyrába v kopcovitej oblasti, ktorou preteká rieka Sabato. Terén sa vyznačuje strmými svahmi s ílovitými a vápencovými pôdami sopečného pôvodu a podloží bohatým na minerálne látky.

Kopcovitá topografia vinohradníckej oblasti a prevažne juhovýchodná/juhozápadná orientácia vinohradov, rozprestierajúcich sa na plochách mimoriadne vhodných na pestovanie viniča, spoločne vytvárajú prostredie, v ktorom majú rastliny ideálne podmienky na rast, najmä dostatočné prúdenie vzduchu a svetlo.

Pre kopcovité časti vinohradníckej oblasti sú charakteristické mikroklimy s výraznými teplotnými rozdielmi medzi dňom a nocou. Tie prispievajú k zachovaniu prirodzenej kyslosti hrozna počas dozrievania.

Historické a ľudské faktory

Začiatky pestovania viniča v tejto oblasti siahajú až k starovekému miestnemu obyvateľstvu a pestovanie pokračovalo aj po príchode mykénskych gréckych kolonizátorov. Súvisí aj s riekou Sabato, ktorá preteká kopcovitým terénom. Názov rieky pochádza od Sabínov, známych pod menami Sabus alebo Sabatini, príslušníkov samnitského kmeňa, ktorý sa usadil v povodí rieky Sabatus. V 19. storočí sa táto oblasť stala centrom rozvoja vinohradníctva vďaka objavu obrovských ložísk síry v obci Tufo. Prítomnosť a dostupnosť síry priaznivo vplývala na pestovanie viniča v celom okrese Irpinia a umožnila vznik metódy používania síry na ochranu strapcov hrozna pred vonkajšími patogénmi. Táto činnosť významne prispela k rozvoju príbuzných priemyselných odvetví v celej oblasti, ktorý trval až do roku 1983, keď sa síra prestala ťažiť.

Po založení Kráľovskej školy vinohradníctva a vinárstva [Regia Scuola di Viticoltura e Enologia] v Avelline sa oblasť stala jedným z významných talianskych vinohradníckych stredísk a pestovanie odrody Greco získalo podporu na celom území stredného povodia rieky Sabato.

Vďaka prítomnosti vinohradníckej školy ako hnacej sily sociálno-ekonomického pokroku sa vinársky sektor provincie Avellino dostal do popredia v oblasti výroby a vývozu talianskeho vína.

V odbornej oblasti sa technologickej a hospodárskej hodnote výrobkov „Greco di Tufo“ opakovane dostáva uznania v štúdiách zameraných na odrody viniča a enologické postupy.

Kombináciou uvedených prírodných a ľudských faktorov a genetických vlastností odrody Greco vznikajú kvalitné vína vrátane šumivých vín. Všetky vína s CHOP „Greco di Tufo“ sa skutočne vyznačujú sviežosťou, plným telom a komplexnosťou. Pretože sú vhodné na vyzrievanie, vyrába sa aj verzia s označením „Riserva“.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

CHOP „Greco di Tufo“ a „Greco di Tufo Spumante“

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Vína „Greco di Tufo“ sa musia uvádzať na trh vo fľašiach alebo iných sklenených nádobách s maximálnym objemom 5 litrov. S výnimkou vín s označením „Spumante“ musia byť uzavreté korkovými zátkami, ktoré sú vyrobené z materiálov povolených podľa platných právnych predpisov. V prípade nádob s objemom 0,187 litra alebo menej sa môžu používať skrutkové uzávery.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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