

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2020/C 362/06)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„PROSECCO“

PDO-IT-A0516-AM07

Dátum oznámenia: 14. 8. 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. CHOP „Prosecco“ – Spumante Rosé – Kategórie šumivé víno a akostné šumivé víno

Druh šumivé ružové bol doplnený do označenia šumivého vína vyrábaného z odrôd Glera B a Pinot Nero nakvâšaných na šupkách.

Tento druh vína sa v danej oblasti už vo veľkom vyrábal, aj keď pod iným názvom výrobku.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2, 4, 5, 8 a 9 špecifikácie výrobku a oddielov 4, 5, 8 a 9 jednotného dokumentu.

2. CHOP „Prosecco“ – Spumante Rosé – Odrody viniča

Druh šumivé ružové sa skladá z odrôd viniča Glera B (minimálne 85 %, maximálne 90 %) a Pinot Nero nakvâšaného na šupkách (minimálne 10 %, maximálne 15 %). Vďaka tomuto zloženiu je možné dosiahnuť ružovú farbu.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

3. CHOP „Prosecco“ – Spumante Rosé – Hektárový výnos hrozna a minimálny prirodzený obsah alkoholu v obj. %

Maximálny výnos hrozna odrody Pinot Nero bol stanovený na 13 500 kg/ha, aby sa umožnila väčšia koncentrácia a stabilita farbiva.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu v obj. % bol stanovený na 9 %.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku a oddielov 4 a 5 písm. b) jednotného dokumentu.

4. Chop „prosecco“ – spumante rosé – spracovanie

Tento druh vína sa musí vyrábať výlučne prirodzeným kvasením v autoklávoch trvajúcim najmenej 60 dní. Pri tejto výrobnej metóde môžu kvasinky uvoľňovať zlúčeniny ako manoproteíny, ktoré chránia farbivo (zlúčeniny antokyanínov a tanínov s nízkou molekulovou hmotnosťou) pred oxidáciou a oxidom siričitým, a zároveň dodávajú výrobku komplexnejšiu vôňu a chuť.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

(¹) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. CHOP „Prosecco“ – Spumante Rosé – Enologické postupy

V prípade šarží výrobku používaných na výrobu šumivého ružového a akostného šumivého ružového vína je povolené pridať najmenej 10 % a najviac 15 % výrobkov získaných z vinifikácie hrozna odrody Pinot Nero (nakvášaného na šupkách) pod podmienkou, že hrozno odrody Glera B používané v procese výroby vína sa pestuje v jednodrozdových vinohradoch alebo vo vinohradoch, kde prítomnosť odrody Pinot Nero okrem tých odrôd, ktoré sú povolené v tomto postupe, neprevyšuje 15 %. Tento enologický postup je v súlade s postupom stanoveným pre šumivé vína, na ktorý sa už vzťahujú právne predpisy Európskej únie a ktorý je v súlade s nimi.

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

6. CHOP „Prosecco“ – Spumante Rosé – Vlastnosti pri konzumácii

Okrem zaradenia tohto druhu šumivého vína sa uvádzajú jeho fyzické, chemické a organoleptické vlastnosti.

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

7. CHOP „Prosecco“ – Spumante Rosé – Pojem „Millesimato“ na označení

Pojem „Millesimato“ (ročník), po ktorom nasleduje rok, kedy bolo hrozno dopestované, musí byť uvedený na etikete tohto druhu vína v súlade s článkom 49 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a oddielu 9 jednotného dokumentu.

8. CHOP „Prosecco“ – Spumante Rosé – Uvedenie na trh

Víno sa uvádza na trh od 1. januára roku nasledujúceho po zbere, aby mohlo vyzrieť dlhšie obdobie.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**1. Názov výrobku**

Prosecco

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno
6. Akostné aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno

4. Opis vína (vín)

„Prosecco“ – víno

Farba: slamová

Vôňa: elegantná, charakteristická, typická pre hrozno, z ktorého sa víno vyrába

Chuť: suchá až polosladká, svieža a charakteristická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

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:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Prosecco“ *Spumante* – šumivé víno, akostné šumivé víno a akostné aromatické šumivé víno

Farba: slamová rôznej intenzity, s jasným vzhľadom a dlhotrvajúcou penou

Vôňa: elegantná, charakteristická, typická pre hrozno, z ktorého sa víno vyrába

Chuť: „brut nature“ až „demi-sec“, svieža a charakteristická

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

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:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Prosecco“ – *perlivé víno*

Farba: slamová rôznej intenzity, s jasným vzhľadom a viditeľnou tvorbou bublínok

Vôňa: elegantná, charakteristická, typická pre hrozno, z ktorého sa víno vyrába

Chuť: suchá až polosladká, svieža a charakteristická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

V prípade perlivého druhu tradične vyrábaného kvasením vo fľaši sa môžu organoleptické vlastnosti pri konzumácii líšiť.

Farba: možné zakalenie

Vôňa: príjemná a charakteristická s možným nádychom chlebovej kôrky a kvasníc

Chuť: suchá, spenená, ovocná s možným nádychom chlebovej kôrky a kvasníc

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:	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Prosecco“ Spumante Rosé – šumivé víno a akostné šumivé víno

Farba: svetloružová rôznej intenzity, s jasným vzhľadom a dlhotrvajúcou penou

Vôňa: elegantná, charakteristická, typická pre hrozno, z ktorého sa víno vyrába

Chuť: „brut nature“ až extra suchá, svieža a charakteristická

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

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:	4,5
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

Enologické postupy v prípade šarží výrobku používaných na prípravu šumivého vína a akostného šumivého vína vrátane ružového.

Osobitný enologický postup

V prípade šarží výrobku používaných na výrobu šumivého vína a akostného šumivého vína je povolené pridať najviac 15 % výrobkov získaných z vinifikácie hrozna odrôd Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio a Pinot Nero (nakvášaného bez šupiek) samostatne alebo v kombinácii, a to pod podmienkou, že hrozno odrody Glera využívané v procese výroby vína sa pestuje v jednoodrodových vinohradoch alebo vo vinohradoch, kde prítomnosť iných menšinových odrôd ako tých, ktoré sú povolené v tomto postupe, neprevyšuje 15 %.

V prípade šarží výrobku používaných na výrobu šumivého ružového a akostného šumivého ružového vína je povolené pridať najmenej 10 % a najviac 15 % výrobkov získaných z vinifikácie hrozna odrody Pinot Nero (nakvášaného na šupkách) pod podmienkou, že hrozno odrody Glera používané v procese výroby vína sa pestuje v jednoodrodových vinohradoch alebo vo vinohradoch, kde prítomnosť odrody Pinot Nero okrem tých odrôd, ktoré sú povolené v tomto postupe, neprevyšuje 15 %.

b) Maximálne výnosy:

„Prosecco“

18 000 kg hrozna na hektár

„Prosecco“

135 hektolitrov na hektár

„Prosecco“ Spumante Rosé (odroda Glera)

18 000 kg hrozna na hektár

„Prosecco“ Spumante Rosé (odroda Glera)

135 hektolitrov na hektár

„Prosecco“ Spumante Rosé (odroda Pinot Nero)

13 500 kg hrozna na hektár

„Prosecco“ Spumante Rosé (odroda Pinot Nero)

101,25 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Hrozno používané na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Prosecco“ sa musí vypestovať v oblasti tvorenej provinciami Belluno, Gorica, Padova, Pordenone, Treviso, Terst, Udine, Benátky a Vicenza.

7. Hlavné muštové odrody

Glera B. – Serprino

8. Opis súvislostí

CHOP „Prosecco“ – všetky kategórie vína

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Pre oblasť označenia „Prosecco“, ktorá sa nachádza v severovýchodnom Taliansku, je charakteristická rovinatá krajina s niekoľkými kopcovitými oblasťami. Podnebie v oblasti Benátska a Furlanska je mierne. Alpy na severe slúžia ako bariéra proti studeným severným vetrom a Jadranské more na juhu predstavuje hlavnú trasu vetra scirocco, ktorý prináša dostatočné zrážky, a to najmä počas letných mesiacov, zmiernuje teploty a poskytuje viniču nevyhnutné množstvo vody vo fázach rastu pukov a strapcov.

Na konci leta, t. j. v období s nižším počtom hodín slnečného svitu a prevládajúceho suchého vetra bóra z východu, dochádza k veľkým teplotným rozdielom medzi dňom a nocou a hrozno, ktoré je práve v poslednej fáze dozrievania, obsahuje značné množstvo aromatických látok.

Oblasť pestovania je bohatá na minerály a stopové prvky. Pôdy sú zväčša aluviálneho pôvodu s prevažne prachovou ílovitou štruktúrou a značným obsahom pôdneho skeletu, ktorý je výsledkom erózie dolomitov a riečnych naplavenín, čo umožňuje dobré odvodňovanie pôdy.

Historické a ľudské faktory

Najstaršie dokumenty, v ktorých sa spomína víno „Prosecco“, pochádzajú z konca 17. storočia. Opisuje sa v nich lahodné biele víno s pôvodom v krasovej krajine v okolí mesta Terst a najmä oblasti Prosecco.

Výroba tohto vína sa neskôr presunula a rozvíjala sa predovšetkým v kopcovitom regióne Benátska a Furlanska.

„Prosecco“ za svoj úspech v podstate vďačí skutočnosti, že od začiatku 20. storočia kvalifikovaní podnikatelia rozvíjali vhodné techniky viazania viniča pre veľmi temperamentnú odrodu Glera s cieľom obmedziť rodivosť každej rastliny a tak zabezpečiť, aby hrozno riadne dozrelo a zachoval sa jeho aromatický potenciál. Navrhli aj vhodné techniky výroby vína založené na prirodzenom opätovnom kvasení, spočiatku vo fľaši, neskôr v autoklávoch.

V minulom storočí vznikla v oblasti výroby sieť vysokokvalifikovaných odborníkov z vedeckej a technickej oblasti, ktorej cieľom je zdokonaľovať metódy výroby vína „Prosecco“. To pomohlo zlepšiť vlastnosti, vďaka ktorým víno oceňujú domáci, ako aj medzinárodní spotrebitelia. Kľúčovým faktorom bola schopnosť výrobcov experimentovať a vylepšovať technológiu výroby vína a druhotného kvasenia vrátane, a to aj použitím modrých odrôd hrozna nakvášaných na šupkách. Vďaka tomu je možné zabezpečiť, že aj šumivé ružové víno má charakteristické akostné vlastnosti označenia.

Príčinná súvislosť medzi zemepisným prostredím a osobitnými vlastnosťami výrobku

Na to, aby sa vinič počas vegetačného obdobia správne vyvíjal, je rozhodujúce mierne podnebie, v lete s výskytom dažďa a horúceho vetra scirocco.

Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami a prevládajúci suchý vietor bóra počas poslednej etapy dozrievania hrozna podporujú zachovanie „kyslých“ látok a tvorbu značného množstva aromatických prekurzorov, ktoré sú určujúce pre kvetinový a ovocný nádych typický pre víno „Prosecco“.

Aluviálne pôdy majú prachovú ílovitú štruktúru a sú pomerne úrodné, čo umožňuje dosiahnuť vynikajúce množstevné výnosy, priaznivo ovplyvňuje miernu koncentráciu cukru a poskytuje minerály a stopové prvky potrebné na to, aby malo hrozno dobre vyvážené chemické a senzorické zloženie. Tým sa zasa umožňuje získanie základného vína pre perlivé a šumivé vína s miernym obsahom alkoholu a sviežim, suchým a ovocným senzorickým profilom charakteristickým pre víno „Prosecco“.

Vypestovaný druh hrozna, najmä odroda Glera, sa vyznačuje miernou koncentráciou cukrov a optimálnym obsahom okysľujúcich a aromatických látok. Tak vzniká príjemne aromatické základné víno s nízkym obsahom alkoholu.

Šumivé a perlivé verzie vína „Prosecco“ sú typicky suché a pre ich senzorický profil je charakteristická jasná slamová farba, alebo bledoružová v prípade šumivého ružového, a dobrá vyváženosť medzi jemnými bublinkami a dlhotrvajúcou penou.

Vôňa vína je jemná a elegantná s charakteristickým kvetinovým (biele kvety, v šumivom ružovom aj červené kvety) a ovocným nádychom (jablko, hruška, exotické ovocie a citrusy, v šumivom ružovom aj náznaky jahôd a malín). Pokiaľ ide o chuť, dobrá vyváženosť medzi cukornatými a kyslými zložkami a intenzívna chuť dodávajú na podnebí nádyh sviežosti, jemnosti a živosti.

S cieľom ďalšieho zlepšenia vlastností tohto výnimočného vína v šumivej verzii sa na prirodzené opätovné kvasenie základného vína vo veľkých nádobách alebo autoklávoch využíva Charmatova metóda.

Vďaka tejto metóde „Prosecco“ získava svoj plný aromatický potenciál a príjemne sviežu a charakteristickú chuť.

Za povšimnutie stojí aj výroba (hoci objemovo nízka) nešumivého vína „Prosecco“, ktoré má podobný senzorický profil ako vyššie uvedené druhy, ale s príznačnými ovocnými vnemami a plnšou, výraznejšou chuťou.

Vína s CHOP „Prosecco“ oceňujú spotrebitelia v Taliansku aj za jeho hranicami.

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

CHOP „Prosecco“

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Na základe výnimky uvedenej v článku 5 ods. 1 písm. a) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 možno operácie spracovania všetkých druhov vín vykonávať aj na správnom území obcí v provincii Verona susediacom s vymedzenou oblasťou výroby, pokiaľ hrozno pochádza z vinohradov, ktoré boli k 30. novembru 2011 obhospodarované. Tieto činnosti možno navyše vykonávať aj v iných provinciách susediacich s vymedzenou oblasťou výroby, ktorým ministerstvo udelilo individuálne povolenie.

Za podmienok stanovených v individuálnych povoleniach udelených ministerstvom a s prihladením na tradičné miesta výroby možno v zmysle článku 5 ods. 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 druhotné kvasenie základného vína v prípade „perlivej“ a „šumivej“ kategórie vykonávať aj v bezprostrednej blízkosti vymedzenej zemepisnej oblasti.

CHOP „Prosecco“ – dodatočná zemepisná jednotka

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie podmienky súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

V prípade označenia „Prosecco“ je povolené uviesť na etikete odkaz na názov zemepisnej jednotky „provincia Treviso“ alebo „Treviso“, „provincia Terst“ alebo „Terst“ alebo „Pokrajina Trst“ alebo „Trst“, ak príslušné šarže obsahujú výlučne hrozno zo zberu vo vinohradoch, ktoré sa nachádzajú v daných provinciách, alebo ak je výrobok spracovaný a balený v rovnakej provincii, kde bolo vypestované hrozno, ako sa stanovuje v článku 55 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 a v článku 120 ods. 1 písm. g) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

CHOP „Prosecco“

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Plnenie do fliaš vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Ustanovenia o plnení do fliaš vo vymedzenej oblasti sú stanovené v súlade s právnymi predpismi EÚ [článok 4 ods. 2 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33]. V súlade s uvedeným právnym predpisom sa musí plnenie do fliaš uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti s cieľom zabezpečiť kvalitu, chrániť dobrú povesť vína s CHOP „Prosecco“, zaručiť jeho pôvod a zaistiť účinnosť príslušných kontrol. Osobitné charakteristiky a vlastnosti vína „Prosecco“, ktoré sú spojené so zemepisnou oblasťou pôvodu a dobrou povesťou označenia, možno lepšie zaručiť, ak sa víno plní do fliaš v oblasti výroby, keďže uplatňovanie a dodržiavanie všetkých technických pravidiel, ktoré sa týkajú prepravy a plnenia do fliaš, sa zverujú prevádzkovateľom v danej oblasti, ktoré majú potrebné vedomosti a know-how, ako aj záujem na zachovaní dobrej povesti tohto vína. Navyše je táto požiadavka zárukou toho, že príslušné orgány vykonávajú u výrobcov vína účinné kontroly plnenia do fliaš, čím sa predchádza všetkým potenciálnym rizikám, ktoré predstavuje preprava výrobku za hranice oblasti na účely plnenia do fliaš. Z tohto ustanovenia majú teda prospech aj samotní výrobcovia vína, ktorí dbajú na zachovanie kvality a dobrej povesti označenia a zodpovedajú za ne.

CHOP „Prosecco“ – Spumante rosé

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Ďalšie podmienky súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Rok, v ktorom bolo hrozno dopestované, musí byť uvedený na etikete tohto druhu vína v súlade s článkom 49 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15890>
