

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2020/C 217/11)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„MITTERBERG“

Referenčna številka: PGI-IT-A0295-AM02

Datum obvestila: 24. marec 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Proizvodnja vrst „frizzante“ (biser vino) in „passito“ (slamno vino)

Navedeno je, da se lahko sorti „frizzante“ (biser vino) in „passito“ (slamno vino) proizvajata z navedbo ene ali dveh sort vinske trte ali brez nje.

Gre za formalno spremembo, s katero se natančneje opredeljujeta navedeni sorti vinske trte.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda, ne pa na enotni dokument.

2. Posodobitev seznama sort vinske trte, dovoljenih za proizvodnjo vina

V sortno sestavo zadevnega vina so vključene sorte vinske trte johanniter B, solaris B, muscaris B in souvignier gris B.

Z zadevno spremembo se navedene sorte vinske trte dodajo na seznam sort iz Priloge 1 k specifikaciji proizvoda in se kot take uporabljajo za proizvodnjo vina z zaščiteno geografsko označbo „Mitterberg“, tj. vrst vina, ki niso označene z imenom sorte vinske trte, ali vrst vina, opredeljenih z navedbo ene ali več sort.

Sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in Prilogo 1 k specifikaciji proizvoda ter oddelek 1.7 enotnega dokumenta.

3. Okoljske razmere in razmere za gojenje vinske trte

Pojasnjeno je, da morajo biti okoljske razmere in razmere za gojenje vinske trte, v katerih se proizvaja vino z IGT (indicazione geografica tipica – tipična geografska označba) „Mitterberg“, tradicionalne razmere območja, ki dajejo grozdju in vinu iz njega posebne kakovostne značilnosti, opredeljene v specifikaciji proizvoda.

Gre za formalno pojasnilo, ki se nanaša na okoljske posebnosti ter posebnosti gojenja lokalnega vinogradništva in vinarstva.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda, ne pa na enotni dokument.

4. Značilnosti proizvoda ob dajanju v porabo – mlado vino

Črtana je vrsta „novello“.

Ta vrsta vina je črtana, ker je že vrsto let ne pridelujejo več. Zato ni več v interesu, da bi se ta navedba ohranjala v specifikaciji proizvoda.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in del 1.4 enotnega dokumenta.

5. Značilnosti proizvoda ob dajanju v porabo – slamno vino

Za slamno vino „Mitterberg“ sta bila spremenjena parametra najmanjšega volumenskega deleža skupnega alkohola, ki se s poveča s 14 na 16 vol. %, in najmanjšega deleža dejanskega alkohola, ki se poveča s 7,00 na 9,00 vol. %, da bi se vino lahko uvrstilo v kategorijo vino iz sušenega grozdja. Del II Priloge VII k Uredbi Komisije (EU) št. 1308/2013.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

Gre za uskladitev navedenih kemičnih in fizikalnih parametrov z zakonodajo Evropske unije.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in del 1.4 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Mitterberg

2. Vrsta geografske označbe

ZGO – zaščitena geografska označba

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
8. Biser vino
15. Vino iz sušenega grozdja

4. Opis vin

Belo vino „Mitterberg“

barva: slamnato rumena;

vonj: prijeten, saden, včasih aromatičen;

okus: poln, harmoničen, prijeten;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Mitterberg“ z navedbo ene ali več sort vinske trte z belimi jagodami

barva: značilna za sorto vinske trte, iz katere je pridobljeno;

vonj: prijeten, nežen, značilen za sorto vinske trte, iz katere je pridobljeno;

okus: poln, harmoničen, značilen za sorto ali sorte vinske trte, iz katerih je pridobljeno;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče vino „Mitterberg“

barva: od svetlo do intenzivno rubinasto rdeče do temno granatno rdeče;

vonj: prijeten, nežen;

okus: oljnat, prijeten, poln, harmoničen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Mitterberg“ z navedbo ene ali več sort vinske trte z rdečimi jagodami

barva: od svetlo do intenzivno rubinasto rdeče do temno granatno rdeče, značilna za sorto vinske trte, iz katere je pridobljeno;

vonj: prijeten, značilen za sorto vinske trte, iz katere je pridobljeno;

okus: nežen, prijeten, poln, harmoničen, značilen za sorto ali sorte vinske trte, iz katerih je pridobljeno;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino rosé „Mitterberg“ z navedbo ene ali več sort vinske trte ali brez nje

barva: rožnata;

vonj: nežen, prijeten, značilen za sorto vinske trte, iz katere je pridobljeno;

okus: bolj lahko telo, harmoničen, eleganten, svež, značilen za sorto ali sorte vinske trte, iz katerih je pridobljeno;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Biser vino „Mitterberg“ z navedbo ene ali več sort vinske trte ali brez nje

pena: nežna in obstojna;

barva: značilna za sorto vinske trte, iz katere je pridobljeno;

vonj: nežen, prijeten, saden, značilen za sorto vinske trte, iz katere je pridobljeno;

okus: polsuh do polsladek, harmoničen, značilen za sorto ali sorte vinske trte, iz katerih je pridobljeno;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Slamno vino „Mitterberg“ z navedbo ene ali več sort vinske trte ali brez nje

barva: značilna za sorto vinske trte, iz katere je pridobljeno;

vonj: prijeten, nežen, značilen;

okus: polsladek do sladek, poln, harmoničen, značilen za sorto ali sorte vinske trte, iz katerih je pridobljeno;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

a. Posebni enološki postopki

Mitterberg

Posebni enološki postopek

Dovoljene so različne tehnike obogatitve, določene v zakonodaji EU.

Dovoljeno je rezanje mošta in vina, vključno s tistim s poreklom z drugih nacionalnih območij proizvodnje, in sicer do največ 15 % količine vina.

b. Največji donosi:

Belo in rdeče vino ter vino rosé „Mitterberg“

19 000 kilogramov grozdja na hektar

Vino „Mitterberg“ z navedbo sorte vinske trte

18 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje pridelave grozdja, iz katerega se proizvaja vino s tipično geografsko označbo „Mitterberg“, obsega celotno upravno ozemlje pokrajine Bolzano.

7. Glavne sorte vinske trte

Bronner B.

Cabernet franc N. – cabernet

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Carmenère N. – cabernet nostrano

Chardonnay B.

Diolinoir N.

Johanniter B.

Kerner B.

Lagrein N.

Malvasia N. – roter malvasier

Manzoni bianco B. – incrocio manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato giallo B. – muskateller

Moscato rosa Rs. – rosen muskateller

Muscaris B.

Müller thurgau B. – riesling x sylvaner

Petit manseng B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. – pinot
Pinot grigio – pinot
Pinot nero N. – pinot
Portoghese N. – portugieser
Regent N.
Riesling italico B. – riesling
Riesling italico B. – welschriesling
Sauvignon B – sauvignon blanc
Schiava N.
Schiava gentile N. – mittervernatsch
Schiava grigia N. – grauvernatsch
Schiava grossa N. – großvernatsch
Solaris B.
Souvignier gris B.
Sylvaner verde B. – grüner sylvaner
Syrah N. – shiraz
Tannat N.
Tempranillo N.
Teroldego N.
Traminer aromatico Rs. – gewürztraminer
Veltliner B.
Viogner B.
Zweigelt N.

8. Opis povezave

„Mitterberg“

Na območje proizvodnje vina z ZGO „Mitterberg“ ugodno vplivajo prostrana, sijajno izpostavljena gričevnata območja in značilnosti tal, ki so odločilnega pomena za proizvodnjo vin zelo visoke kakovosti. Zelo raznolike morfološke značilnosti območja proizvodnje ustvarjajo številna mikrookolja, na katerih se lahko gojijo mnoge avtohtone in alohtone sorte vinske trte. Območje proizvodnje, ki ga na severu pred arktičnimi vetrovi in hladnim podnebjem Atlantika varuje veriga Alp, se proti jugu odpira dobrodejnemu toplemu vplivu Sredozemskega morja, ki ga je čutiti v notranjost do doline Ventosa in doline reke Isarco.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

JIH NI

Povezava na specifikacijo proizvoda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15208>
