

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

(2021/C 61/08)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„GRECO DI TUFO“

PDO-IT-A0236-AM02

Datum obvestila: 13. november 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Revizija seznama vrst vina – vključitev različice „riserva“

Vključeni sta bili različici mirno vino „Greco di Tufo riserva“ in peneče vino „Greco di Tufo riserva“, zato je bil seznam dovoljenih vrst vina ustrezno posodobljen.

Ta sprememba izhaja iz potrebe po oglaševanju ZOP „Greco di Tufo“, pri čemer se poudarja ohranjanje kakovosti in upoštevanje lokalni običaji ponujanja vina na trg po večletnem staranju.

Poleg tega je bil v skladu z veljavno zakonodajo za imenom „Greco di Tufo“ odstranjen pridevnik „belo“.

Ta sprememba se nanaša na člena 1 in 6 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 enotnega dokumenta.

2. Vključitev možnosti za nujno namakanje

Zaradi podnebnih sprememb ter vse večjega pomanjkanja padavin in vročinskega stresa, ki so jima izpostavljene rastline, je ta možnost dovoljena, da se omogoči normalna rast.

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

3. Vključitev različic „riserva“ in njihovih obdobjih staranja

Za razlikovanje mirnega vina „Greco di Tufo“ in penečega vina „Greco di Tufo“ z izrazom „riserva“ se zdi primerno določiti najkrajša obdobja staranja in začetni datum staranja.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 5.a enotnega dokumenta.

4. Opis vin z ZOP „Greco di Tufo“, vključno z izrazom „riserva“ – posodobitev analitičnih in organoleptičnih lastnosti

Pridevnik „bel“ za označbo „Greco di Tufo“ je bil odstranjen.

Gre za spremembo besedila v skladu z imenom proizvoda.

Z uvedbo mirnega vina „Greco di Tufo riserva“ in penečega vina „Greco di Tufo riserva“ so zdaj navedene kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti končnih vin. Informacije in opisi se nanašajo na visokokakovosten proizvod s srednje dolgim do dolgim staranjem v vinski kleti.

V opisu okusa penečega vina „Greco di Tufo“ je bila opredelitev najvišje vsebnosti ostanka sladkorja razširjena z „zelo suho“ na „suho“.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Sprememba se šteje za potrebno kot odgovor na naraščajoče povpraševanje potrošnikov po tovrstnih proizvodih.
Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

5. **Povezava z geografskim območjem – uradna sprememba specifikacije proizvoda**

Besedilo je bilo spremenjeno, tako da je vsebina specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta skladna.
Gre za uradno spremembo, ki ne razveljavlja povezave iz člena 93(1)(a)(i) Uredbe (EU) št. 1308/2013.
Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Greco di Tufo

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
4. Peneče vino

4. **Opis vina**

„*Greco di Tufo*“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, eleganten, značilen.

Okus: svež, suh, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 gramov na liter.

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:	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

„*Greco di Tufo riserva*“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, eleganten, značilen.

Okus: suh, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 gramov na liter.

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:	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Peneče vino „Greco di Tufo“

Pena: nežna in obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena z blede zelenimi ali zlatimi nadihi.

Vonj: značilen, prijeten, z nežnim pridihom kvasa.

Okus: aromatičen, eleganten in skladen, v razponu od „izredno suho“ do „suho“.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 gramov na liter.

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:	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

Peneče vino „Greco di Tufo riserva“

Pena: nežna in obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: značilen, prijeten, z nežnim pridihom kvasa.

Okus: aromatičen, eleganten in skladen, v razponu od „izredno suho“ do „suho“.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 gramov na liter.

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:	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

5. Enološki postopki

(a) Posebni enološki postopki

„Greco di Tufo riserva“ – najkrajše obdobje staranja

Posebni enološki postopki

Za vrsto vina „Greco di Tufo riserva“ obdobje staranja ne sme biti krajše od 12 mesecev in se začne 1. novembra v letu trgatve.

Peneče vino „Greco di Tufo“, vključno z izrazom „riserva“ – proizvodnja

Posebni enološki postopki

Peneča vina „Greco di Tufo“, vključno s tistimi z izrazom „riserva“, morajo biti proizvedena izključno po klasični metodi drugega vrenja v steklenici.

Proizvodnja penečega vina „Greco di Tufo“ mora vključevati obdobje staranja droži v steklenici, ki traja najmanj 18 mesecev od datuma, ko je bil dodan vrelni liker. Pri penečem vinu „Greco di Tufo riserva“ obdobje staranja droži v steklenici ne sme biti krajše od 36 mesecev od datuma, ko je bil dodan vrelni liker.

(b) Največji donosi

„Greco di Tufo“ – vse vrste vina

10 000 kg grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla „Greco di Tufo“ DOCG zajema celotno upravno območje naslednjih občin v pokrajini Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina in Torrioni.

7. Glavne sorte vinske trte

Greco (B)

8. Opis povezave

„Greco di Tufo“ ZOP – mirno in peneče vino

Naravni dejavniki

Vino ZOP „Greco di Tufo“ se proizvaja na gričevnatem območju, ki ga prečka reka Sabato. Za teren so značilna strma pobočja, pokrita z glinenimi in apnenčastimi prstmi vulkanskega izvora, ter z minerali bogato podtalje.

Gričevnata topografija območja pridelave in pretežno jugovzhodna/jugozahodna lega vinogradov na predelih, ki so izjemno primerni za gojenje vinske trte, skupaj tvorijo okolje, ki ustvarja idealne razmere za rast rastlin z zadostnim pretokom zraka in osončenostjo.

Za gričevnate dele proizvodnega območja so značilne mikroklima z znatnimi temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo. Te prispevajo k ohranjanju naravne kisline grozdja med zorenjem.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Gojenje vinske trte na tem območju izvira že iz časov starodavnega lokalnega prebivalstva, ki se je nadaljevalo po prihodu kolonizatorjev iz mikenske Grčije. Povezano je tudi z reko Sabato, ki teče po gričevnatem terenu. Izvor imena reke je povezan s Sabinci, poimenovanimi tudi Sabusi ali Sabatini, samnitskim plemenom, ki se je naselilo v porečju reke Sabatus. Zgodovinsko gledano je to območje postalo središče razvoja vinogradništva v 19. stoletju zaradi odkritja obsežnih nahajališč žvepla v občini Tufo. Prisotnost in razpoložljivost žvepla sta ugodno vplivala na gojenje vinske trte v celotnem okrožju Irpinia in omogočila razvoj tehnike uporabe žvepla za zaščito grozdov pred zunanjimi patogeni. Ta dejavnost je pomembno prispevala k razvoju povezanih panog na celotnem območju, kar je trajalo do leta 1983, ko so žveplo nehali kopati.

Kraljeva šola za vinogradništvo in enologijo (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) v Avellinu je s spodbujanjem gojenja sorte grozdja fiano na območju pridelave in po vsej osrednji dolini reke Sabato prispevala, da je to območje postalo eno najpomembnejših vinogradniških središč Italije.

Šola za vinogradništvo je bila glavno gonilo družbeno-gospodarskega razvoja, zaradi česar je vinogradniški sektor v Avellinu postal eden vodilnih med italijanskimi pokrajinami po pridelavi in izvozu vina.

Tehnična in ekonomska vrednost proizvodov „Greco di Tufo“ je bila na akademski ravni večkrat priznana v študijah sort grozdja in enoloških raziskavah.

Zgoraj opisani naravni in človeški dejavniki skupaj z genetskimi lastnostmi sorte greco prispevajo k proizvodnji kakovostnega vina, vključno s penečimi vini. Za vsa vina z ZOP „Greco di Tufo“ so namreč značilne svežina, telo in kompleksnost. Ker so primerna za staranje, se proizvaja tudi različica z izrazom „riserva“.

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

mirno vino z ZOP „Greco di Tufo“ in peneče vino z ZOP „Greco di Tufo“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Vina „Greco di Tufo“ je treba sprostiti v porabo v steklenicah ali drugih steklenih posodah s prostornino največ 5 litrov. Z izjemo penečih vin morajo biti steklenice oziroma druge posode zaprte z vstavnimi zamaški iz materialov, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja. Za posode s prostornino 0,187 litra ali manj je dovoljena uporaba zamaškov z navojem.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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