

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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 64/06)

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

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„TAURASI“

PDO-IT-A0237-AM04

Datum obvestila: 16. 11. 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Izbris pridevnika „rdeče“ za imenom „Taurasi“

Besedilo je bilo spremenjeno v skladu z veljavno zakonodajo in imenom proizvoda.

Ta sprememba zadeva člena 1 in 6 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 enotnega dokumenta.

2. Uvedba možnosti za nujno namakanje

Zaradi podnebnih sprememb, vse večjega pomanjkanja padavin in toplotne obremenitve, ki vplivajo na rastline, je ta možnost dovoljena, da se omogoči njihov normalni fiziološki razvoj.

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

3. Vstavev izraza „vigna“

Vina z ZOP „Taurasi“ imajo lahko topografske navedbe ob izrazu „vigna“ (vinograd). Cilj je bolje opredeliti vino, tako da se v skladu z veljavno zakonodajo navede, da je bilo proizvedeno iz grozdja, ki izvira izključno iz posebnega vinograda.

Ta sprememba zadeva člen 7 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

4. Povezava z geografskim območjem – prilagoditev oblike specifikacije proizvoda

Besedilo je bilo prilagojeno, specifikacija proizvoda in enotni dokument pa sta bila vsebinsko usklajena.

Gre za prilagoditev obrazca, ki ne razveljavlja geografske povezave iz člena 93(1)(a)(i) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

Ta sprememba zadeva člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta.

(1) ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Taurasi

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

„Taurasi“

Barva: intenzivno rubinasto rdeča, ki prehaja v nežno granatno rdečo, s staranjem se pojavijo oranžni odsevi.

Vonj: značilen, eteričen, prijeten in različno intenziven.

Okus: suh, polnega telesa, skluden, dobro uravnotežen in z dolgim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22 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:	5 gramov na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

„Taurasi riserva“

Barva: intenzivno rubinasto rdeča, ki prehaja v nežno granatno rdečo, s staranjem se pojavijo oranžni odsevi.

Vonj: značilen, eteričen, prijeten in različno intenziven.

Okus: suh, polnega telesa, skluden, dobro uravnotežen in z dolgim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22 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. %):	

Splošne analitske lastnosti	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženega 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

„Taurasi“ in „Taurasi riserva“ – najkrajše obdobje staranja

Posebni enološki postopki

Vina s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla „Taurasi“ DOCG se morajo obvezno starati najmanj tri leta, od tega najmanj eno leto v lesenih sodih.

Vina s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla „Taurasi“ DOCG „riserva“ se morajo obvezno starati najmanj štiri leta, od tega najmanj osemnajst mesecev v lesenih sodih.

(b) Največji donosi

„Taurasi“ in „Taurasi riserva“

10 000 kg grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Proizvodno območje obsega celotno upravno ozemlje občin Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetero sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle in Venticano, ki so v pokrajini Avellino.

7. Glavne sorte vinske trte

Aglianico N. – ellenica

Aglianico N. – ellenico

Aglianico N. – glianica

Aglianico N. – glianico

8. Opis povezave

Vino z ZOP „Taurasi“ in „Taurasi riserva“

Naravni dejavniki:

Razmejeno območje za ZOP „Taurasi“ sestavljajo gričevnata pobočja oz. vznožja vzdolž reke Calore, ki so del južnega grebena Apeninov. Območje je na planoti Irpinia in je znano po zelo raznorodnih tleh in mikroklimi. Nekatera višje ležeča gričevnata območja prekrivajo vinogradi, ki se izmenjujejo z gozdnimi površinami (kostanj in bukev) ter sadovnjaki (breskev, leska in figovec). Za to podnebje je značilen velik dnevni hod temperature. Zime so zelo mrzle in po vsej Irpiniji pogosto sneži, kar je nenavadno za to geografsko širino.

Raznolika sestava tal vključuje znatne količine piroklastičnega materiala vulkanskih izbruhov iz davne preteklosti. Visoki griči so posejani z bujnimi vinogradi sorte vinske trte aglianico, ki jo gojijo že od antičnih časov. Verjetno izvira iz Grčije (od tod ime „ellenico“, po katerem je bila znana) in je bila v Italijo uvožena v 7. ali 6. stoletju pr. n. št. ter je svoj popolni habitat našla na hladnem območju južnih Apeninov, zlasti v Kampaniji in tem delu Irpinije.

Zgodovinski in človeški dejavniki:

Starodavno razširjeno gojenje vinske trte na celotnem območju je bilo povod za razvoj posebne gojitvene oblike vinske trte, znane kot „*alberata taurasina*“ ali „*antico sistema taurasino*“, ki sega v obdobje etruščanske gojitvene oblike vinske trte.

V 19. stoletju se je območje izognilo epidemiji trtne uši, ki je takrat pustošila po evropskih vinogradih. Tako je proizvodnja vina v tem obdobju, ki je po ocenah presegala milijon hektolitrov, pomagala spodbujati in povečati prodajo vina iz Irpinije v severno Italijo in drugje po Evropi celo do te mere, da je bila železniška proga skozi Taurasi poznana pod imenom „*Ferrovia del vino*“ (vinska železnica).

Leta 1879 se je zaradi trdne odločnosti Francesca de Sanctisa odprl Inštitut za kmetijstvo, specializiran za enologijo, v katerem so z eksperimentalnimi študijami enoloških postopkov pripomogli k zaščiti in krepitvi potenciala sorte aglianico.

Vinogradniški sektor se je tako lahko razvijal in nove zasaditve vinske trte so postopoma nadomestile tradicionalno sorto „*alberata taurasina*“ z izboljšanim sistemom vzgoje v obliki špalirja z rezjo na guyot ali kordonsko rezjo, s čimer so sicer zmanjšali količino pridelka, vendar izboljšali kakovost proizvedenih vin.

ZOP „Taurasi“ je označba, povezana s sorto grozdja aglianico. Obe vrsti vina „Taurasi“, tj. „Taurasi“ in „Taurasi riserva“, sta dobro strukturirani, elegantni, trpki, a uravnoteženi, tanični vini. Ustekleničita se, ko sta mladi, in primerni sta za zelo dolgo staranje, s čimer v steklenici dosežeta dobro ravnotežje med visoko ravnijo mineralnosti, dobrim deležem alkohola, telesom ter polnostjo okusa.

Opisani naravni dejavniki in stara vinogradniška tradicija so povezani s socialnim in gospodarskim razvojem tega območja v pokrajini Avellino. Z najboljšimi tehnikami in tehnologijami še danes promovirajo vina z ZOP „Taurasi“ na domačem in mednarodnem trgu.

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

„Taurasi“ in „Taurasi riserva“ – ZOP

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Vina z ZOP „Taurasi“ morajo biti dana na trg v steklenicah ali drugih steklenih posodah s prostornino največ 5 litrov. Steklenice morajo biti bordojske ali burgundske oblike, izdelane iz temnega stekla in zaprte s plutovinastim zamaškom.

Povezava na specifikacijo proizvoda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16175>
