

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2021/C 61/08)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”GRECO DI TUFO”

SUB-IT-A0236-AM02

Datum för meddelandet: 13 november 2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Ändring av typförteckningen – inkludering av riservatyper

Typerna ”Greco di Tufo Riserva” och ”Greco di Tufo Spumante Riserva” har inkluderats och förteckningen över tillåtna vintyper har därför uppdaterats i enlighet med detta.

Denna ändring är ett resultat av behovet av att marknadsföra den skyddade ursprungsbeteckningen ”Greco di Tufo” med betoning på hållbarhet och med hänsyn till den lokala sedvänjan att släppa ut vinet på marknaden efter att det har lagrats i flera år.

I enlighet med gällande lagstiftning, har dessutom adjektivet ”bianco” (vitt) efter namnet ”Greco di Tufo” tagits bort.

Ändringen påverkar artiklarna 1 och 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

2. Inkludering av ett alternativ för nödbevattning

Med hänsyn till de aktuella klimatförändringarna och den ständigt ökande vatten- och värmestressen på vinrankorna har detta alternativ tillåtits för att säkerställa normal tillväxt.

Ändringen påverkar artikel 4 i produktspecifikationen, men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. Inkludering av riservatyperna och deras respektive lagringstider

För att särskilja typerna ”Greco di Tufo” och ”Greco di Tufo Spumante” med beteckningen ”Riserva” anses det lämpligt att ange de minsta lagringstiderna och det datum då de inleds.

Denna ändring påverkar artikel 5 i produktspecifikationen och avsnitt 5 a i det sammanfattande dokumentet.

4. Beskrivning av den skyddade ursprungsbeteckningen ”greco di tufo”, inklusive riservatyper – uppdatering av analytiska och organoleptiska kvaliteter

Adjektivet ”bianco” har tagits bort efter beteckningen ”Greco di Tufo”.

Detta är en ändring av formuleringen i enlighet med produktnamnet.

I och med införandet av typerna ”Greco di Tufo Riserva” och ”Greco di Tufo Spumante Riserva” anges sålunda de färdiga vinernas kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaper. Informationen och beskrivningarna avser en högkvalitativ produkt med medellång till lång lagring på vingården.

I beskrivningen av smaken av ”Greco di Tufo Spumante” har den högsta restsockerhalten ändrats från ”brut” till ”extradry”.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Ändringen anses nödvändig som svar på den växande konsumentefterfrågan på sådana produkter.

Ändringen påverkar artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

5. Samband med det geografiska området – ändring av formulering i produktspecifikationen

Formuleringen har ändrats och gjorts konsekvent i produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet.

Detta är en ändring av formulering som inte ogiltigförklarar det samband som avses i artikel 93.1 a i i förordning (EG) nr 1308/2013.

Ändringen påverkar artikel 9 i produktspecifikationen och avsnitt 8 i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Greco di Tufo

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Mousserande vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

”Greco di Tufo”

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: behaglig, intensiv, elegant, distinkt.

Smak: frisk, torr, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Greco di Tufo Riserva”

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: behaglig, intensiv, elegant, distinkt.

Smak: torr, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Greco di Tufo Spumante"

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet med ljusgröna eller gyllene inslag.

Arom: distinkt, behaglig, med en lätt antydning till jäst.

Smak: smakrik, elegant och harmonisk, allt från "extrabrut" till "extradry".

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	6 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Greco di Tufo Spumante Riserva"

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Arom: distinkt, behaglig, med en lätt antydning till jäst.

Smak: smakrik, elegant och harmonisk, allt från "extrabrut" till "extradry".

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	6 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a. Särskilda oenologiska metoder

"Greco di Tufo Riserva" – Minsta lagringstid

Särskilda oenologiska metoder

För typen "Greco di Tufo Riserva" får den minsta lagringstiden inte understiga tolv månader från och med den 1 november skördeåret.

"Greco di Tufo Spumante" inkl. "Riserva" – Produktion

Särskilda oenologiska metoder

Viner av typen "Greco di Tufo Spumante", inklusive de med beteckningen "Riserva", måste framställas uteslutande med den klassiska metoden med en andra jäsnings påflaskan.

Produktion av "Greco di Tufo Spumante" måste omfatta en lagringstid på jästfällning i flaskan på minst 18 månader från datumet för *tirage* [aktivering av den andra jäsnings]. När det gäller "Greco di Tufo Spumante Riserva" får lagringstiden på jästfällning i flaskan inte vara kortare än 36 månader från datumet för *tirage*.

b. Högsta avkastning

"Greco di Tufo" – Alla typer

10 000 kg druvor per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för druvor för produktion av viner med beteckningen "Greco di Tufo" (DOCG) omfattar hela det administrativa området för följande kommuner i provinsen Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina och Torrioni.

7. Huvudsakliga druvsorter

Greco (B)

8. Beskrivning av sambandet

SUB "Greco di Tufo" – stilla och mousserande vin

Naturliga faktorer

SUB "Greco di Tufo" framställs i ett kuperat område genom vilket floden Sabato rinner. Terrängen kännetecknas av branta sluttningar med ler- och kalkstensjord av vulkaniskt ursprung och en mineralrik jordmån.

Produktionsområdets kuperade topografi och vingårdarnas huvudsakliga exponering mot sydöst/sydväst i områden som är exceptionellt väl lämpade för vinodling, skapar en miljö som ger vinrankorna ideala växtförhållanden när det gäller tillräcklig ventilation och ljus.

De kuperade delarna av produktionsområdet kännetecknas av mikroklimat med signifikanta temperaturskillnader mellan dag och natt. Dessa bidrar till att bevara druvornas naturliga syrahalt under mognandet.

Historiska och mänskliga faktorer

Vinodling i området har sitt ursprung bland de gamla lokala befolkningarna och fortsatte efter ankomsten av mykenska grekiska kolonisateurer. Den är också relaterad till närvaron av floden Sabato som rinner genom den kuperade terrängen. Flodens namn kommer från folkgruppen sabinerna, som kallades sabus eller sabatini, en stam av samnitiska folk som var bosatta i Sabatos avrinningsområde. Historiskt grundades detta område som ett centrum för utveckling av vinodling på 1800-talet tack vare upptäckten av enorma svavelfyndigheter i kommunen Tufo. Förekomsten och tillgängligheten av svavel gynnade vinodling i hela Irpiniadistriktet och gav upphov till tekniken att använda svavel för att skydda druvklasarna från yttre patogener. Denna verksamhet bidrog väsentligt till utvecklingen av närliggande industrier i hela området, som varade fram till 1983 då man upphörde med att bryta svavel.

Inrättandet av *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia* (Kungliga vinodlingsskolan) i Avellino bidrog till att göra området till ett av de viktiga italienska vinodlingscentrumen, vilket främjade odlingen av druvsorten greco i hela centrala Sabatodalen.

Vinodlingsskolans närvaro som drivkraft för socioekonomiska framsteg satte vinodlingssektorn i provinsen Avellino i framkant för vinproduktion och vinexport i Italien.

På akademisk nivå har det tekniska och ekonomiska värdet av "Greco di Tufo"-produkter upprepade gånger erkänts i studier av druvsorter och oenologi.

De naturliga och mänskliga faktorerna som beskrivs ovan, kombinerat med de genetiska egenskaperna hos druvsorten greco, producerar kvalitetsviner inklusive mousserande viner. I själva verket kännetecknas alla viner med SUB "Greco di Tufo" av friskhet, kropp och komplexitet. Eftersom de är lämpliga för lagring produceras också en version med beteckningen "Riserva".

9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

SUB "Greco di Tufo" och "Greco di Tufo Spumante"

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

"Greco di Tufo"-viner måste släppas för konsumtion i flaskor eller andra behållare av glas med en volym på högst fem liter. Med undantag för viner av typen "Spumante" måste de förslutas med flänsproppar av material som är tillåtna enligt gällande lagstiftning. Det är möjligt att använda skruvkorkar för behållare på högst 0,187 liter.

Länk till produktspecifikationen

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