

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 61/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„GRECO DI TUFO”

PDO-IT-A0236-AM02

Data przekazania informacji: 13.11.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Przeredagowanie opisu typologii – wprowadzenie wersji „Riserva”

Wprowadza się wersje „Greco di Tufo Riserva” i „Greco di Tufo Spumante Riserva”, w związku z czym należy dostosować oznaczenia dla przewidywanych rodzajów wina.

Zmiana ta odzwierciedla potrzebę podkreślenia prestiżu ChNP „Greco di Tufo”. Podkreśla się zatem długowieczność produkowanych win i uwzględnia lokalne zwyczaje wprowadzania do obrotu wina uzyskanego również po kilku latach leżakowania.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami po nazwie „Greco di Tufo” skreśla się przymiotnik *bianco* („białe”).

Zmiana dotyczy art. 1 i 6 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

2. Wprowadzenie możliwości nawadniania deficytowego

W związku z trwającą zmianą klimatu oraz coraz większym problemem deficytu wody i stresu termicznego w przypadku roślin, w celu zapewnienia właściwego funkcjonowania procesów fizjologicznych zezwala się na nawadnianie deficytowe.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Wprowadzenie wersji „Riserva” i odpowiadających jej okresów leżakowania

W celu odróżnienia „Greco di Tufo” z oznaczeniem „Riserva” i „Greco di Tufo Spumante” z oznaczeniem „Riserva” uznaje się za stosowne określenie minimalnego czasu leżakowania oraz wskazanie daty rozpoczęcia tego procesu.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz sekcji 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

4. Opis win ChNP Greco di Tufo, w tym Riserva – dostosowanie właściwości analitycznych i organoleptycznych

Po nazwie pochodzenia „Greco di Tufo” usuwa się przymiotnik *bianco* „białe”.

Zmiana jest zmianą redakcyjną zgodną z nazwą produktu.

Wraz z wprowadzeniem rodzajów „Greco di Tufo Riserva” i „Greco di Tufo Spumante Riserva” podaje się właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne charakteryzujące te wina w momencie spożywania. Dane i opisy odnoszą się do produktu wysokiej jakości o średnim i długim procesie dojrzewania w piwnicach.

W opisie smaku „Greco di Tufo Spumante” zwiększa się maksymalny limit zawartości cukru resztkowego z *brut* do *extradry*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmianę tę uważa się za konieczną, ponieważ odpowiada na wzrost zapotrzebowania konsumentów na te produkty.

Zmiany dotyczą art. 6 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

5. Związek z obszarem geograficznym – formalne dostosowanie specyfikacji

Dostosowuje się i harmonizuje treść specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu.

Jest to formalne dostosowanie. Nie unieważnia ono związku, o którym mowa w art. 93 ust. 1 lit. a) ppkt (i) rozporządzenia nr 1308/2013.

Zmiana dotyczy art. 9 specyfikacji produktu oraz sekcji 8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Greco di Tufo

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

4. Opis wina lub win

Greco di Tufo

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Zapach: przyjemny, intensywny, szlachetny, charakterystyczny.

Smak: świeży, wytrawny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Greco di Tufo Riserva

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Zapach: przyjemny, intensywny, szlachetny, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, świeży, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Greco di Tufo Spumante

Pianka: delikatna i długotrwała.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności z zielonkawymi lub złotawymi refleksami.

Zapach: charakterystyczny, przyjemny, z delikatną nutą drożdży.

Smak: pełny, szlachetny i harmonijny, od *extrabrut* do *extradry*.

Minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Greco di Tufo Spumante Riserva

Pianka: delikatna i długotrwała.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Zapach: charakterystyczny, przyjemny, z delikatną nutą drożdży.

Smak: pełny, szlachetny i harmonijny, od *extrabrut* do *extradry*.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Greco di Tufo Riserva – minimalny okres leżakowania

Szczególna praktyka enologiczna

W przypadku „Greco di Tufo Riserva” minimalny okres dojrzewania nie może być krótszy niż 12 miesięcy rozpoczynając od dnia 1 listopada roku zbiorów.

Greco di Tufo Spumante (w tym „Riserva”) – produkcja wina

Szczególna praktyka enologiczna

Wina „Greco di Tufo Spumante”, w tym wina z oznaczeniem „Riserva”, muszą być wytwarzane zgodnie z metodą tradycyjną – wyłącznie w drodze wtórnej fermentacji w butelce.

Minimalny okres leżakowania na drożdżach w butelce dla win „Greco di Tufo Spumante” nie może być krótszy niż 18 miesięcy od daty butelkowania. Minimalny okres leżakowania na drożdżach w butelce w przypadku win „Greco di Tufo Spumante Riserva” nie może być krótszy niż 36 miesięcy od daty butelkowania.

b) Maksymalna wydajność:

Greco di Tufo – wszystkie rodzaje

10 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win „Greco di Tufo” D.O.C.G. obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruo Irpino, Santa Paolina i Torriani.

7. Główne odmiany winorośli

Greco B.

8. Opis związku lub związków

„Greco di Tufo” ChNP – wino i wino musujące”

Czynniki naturalne:

Obszar ChNP Greco di Tufo jest obszarem górskim, przez który przepływa rzeka Sabato. Charakteryzuje się stromymi zboczami, glebami gliniastymi i wapiennymi pochodzenia wulkanicznego oraz bogactwem mineralnym podglebia.

Pagórkowaty teren obszaru produkcji i przeważające na tym terytorium winnice wysunięte na południowy wschód i południowy zachód oraz położenie na obszarach szczególnie przystosowanych do uprawy winorośli przyczyniają się do stworzenia dobrze wentylowanego, nasłonecznionego środowiska sprzyjającego zrównoważonemu funkcjonowaniu procesów wegetacji, a także produktywności rośliny.

Obszary pagórkowate na obszarze produkcji charakteryzują się mikroklimatami o znacznych różnicach temperatur między dniem a nocą, co przyczynia się do zachowania kwasowych właściwości jagód winogron podczas dojrzewania.

Czynniki historyczne i ludzkie:

Praktyka uprawy winorośli na tym obszarze sięga wielu lat wstecz: zajmowali się nią zarówno lokalni mieszkańcy, jak i grecko-mykeńscy kolonizatorzy, którzy przybyli na ten teren. Wiąże się ona również z obecnością rzeki Sabato, która płynie między wzgórzami. Jej nazwa pochodzi od ludu Sabinów – plemienia, które osiedliło się w dorzeczu rzeki Sabato. Z historycznego punktu widzenia obszar ten zyskuje na znaczeniu jako centrum osadnictwa oraz obszar innowacji w uprawie winorośli w XIX wieku dzięki odkryciom ogromnych złóż siarki w gminie Tufo. Obecność i dostępność siarki korzystnie wpłynęła na uprawy winorośli w całym regionie Irpinia i doprowadziła do powstania techniki zwanej *zolfatura*, która umożliwiała ochronę kiści przed zewnętrznymi czynnikami chorobotwórczymi. Działalność ta w istotny sposób przyczyniła się do rozwoju gospodarki na całym obszarze aż do 1983 r., kiedy to zaprzestano działalności wydobywczej w kawernach.

Przyczynia się ona do uczynienia z tego obszaru jednego z najważniejszych włoskich centrów produkcji wina. W Avellino utworzono szkołę „Regia Scuola di Viticoltura e Enologia”, która rozpowszechnia uprawę odmiany winorośli Greco na tym obszarze i na całym obszarze doliny Sabato.

Dzięki obecności szkoły enologicznej jako siły napędowej postępu społeczno-gospodarczego sektor produkcji wina sprawi, że Avellino stanie się jedną z pierwszych włoskich prowincji w dziedzinie produkcji i wywozu wina.

Środowiska naukowe uznają wartość techniczną i ekonomiczną produkcji Greco di Tufo we wszystkich badaniach ampelograficznych i enologicznych, które miały miejsce na przestrzeni lat.

Czynniki naturalne i ludzkie opisane powyżej, w połączeniu ze specyfiką genetyczną odmiany winorośli Greco, umożliwiają produkcję wysokiej jakości win musujących (typu Spumante). Wszystkie wina objęte ChNP „Greco di Tufo” charakteryzują się świeżością, pełnym bukietem i złożonością smaku, a ponieważ niektóre z nich poddawane są leżakowaniu, są również produkowane w wersji opatrzonej oznaczeniem „Riserva”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

ChNP „Greco di Tufo” i ChNP „Greco di Tufo Spumante”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina Greco di Tufo muszą być wprowadzane do obrotu w butelkach lub innych pojemnikach szklanych o pojemności nieprzekraczającej 5 litrów. Powinny być (z wyjątkiem win typu Spumante) zamknięte zamknięciem kołnierzym wykonanym materiału przewidzianego w obowiązujących przepisach. W przypadku pojemników o pojemności nieprzekraczającej 0,187 litrów dozwolone jest stosowanie nakrętek.

Link do specyfikacji produktu

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