

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 412/09)

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

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„Prosecco”

PDO-IT-A0516-AM06

Data przekazania informacji: 3 września 2019 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Punkt „Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu”

Opis: dodaje się określenia „brut nature” i „extra brut” jako nowe wersje uzupełniające wersje „brut”, „extra dry”, „dry” i „demi sec” w kategorii win musujących.

Uzasadnienie: zmiana ta pozwala na stosowanie określeń „brut nature” i „extra brut” w odniesieniu do win musujących produkowanych tradycyjnie z cukrem resztkowym w granicach dozwolonych zgodnie z obowiązującym prawodawstwem; określenia te dostarczają konsumentom więcej informacji na temat specyfiki produktu i jego organoleptycznych cech charakterystycznych przy spożyciu: od „brut nature” po „demi-sec”.

Zmiana dotyczy art. 5 i 6 specyfikacji produktu oraz sekcji 1.4 (Opis win) jednolitego dokumentu.

2. Punkt „Pakowanie”

Opis: należy stosować zamknięcia o zawartości korka wynoszącej co najmniej 51 % (masy), a zawartość korka w części zamknięcia, która wchodzi w kontakt z winem, nie może wynosić mniej niż 51 %.

Uzasadnienie: celem tej zmiany jest poprawa wizerunku win musujących objętych ChNP „Prosecco”: w rzeczywistości celem stosowania zamknięć o minimalnej zawartości korka wynoszącej 51 % masy (w tym części, która wchodzi w kontakt z winem) i do 49 % innych materiałów dopuszczonych zgodnie z obowiązującym prawodawstwem jest ochrona prestiżu i tradycji tych produktów przy jednoczesnym zagwarantowaniu lepszej ochrony właściwości wina musującego.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Prosecco

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis wina (win)

Prosecco – wino

barwa: słomkowożółta;

aromat: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane;

smak: wytrawny do półsłodkiego, świeży i charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Prosecco – wino musujące, gatunkowe wino musujące i aromatyczne gatunkowe wino musujące

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, lśniąca, z trwałą pianką;

aromat: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane;

smak: od „brut nature” po „demi-sec”, świeży i charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość miareczkowa	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Prosecco – wino półmusujące

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, lśniąca, z widocznym powstawaniem pęcherzyków;

aromat: elegancki, charakterystyczny, typowy dla winogron, z których jest produkowane;

smak: wytrawny do półsłodkiego, świeży i charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

W przypadku rodzaju półmusującego wytwarzanego tradycyjnie przez fermentację w butelce organoleptyczne cechy charakterystyczne przy spożyciu mogą się różnić:

barwa: możliwa obecność zmętnienia;

aromat: przyjemny i charakterystyczny, potencjalnie z nutami skórki chleba i drożdży;

smak: wytrawny, pienisty, owocowy, potencjalnie z nutami skórki chleba i drożdży.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość miareczkowa	4,0 gramy 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) podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka enologiczna wykorzystująca część produktu przeznaczoną do przygotowania wina musującego lub gatunkowego wina musującego

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku części produktu przeznaczonej do przygotowania wina musującego i gatunkowego wina musującego dozwolone jest dodawanie produktów wytwarzanych z winogron Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Nero (wino białe), samodzielnie lub wraz z innymi odmianami do maksymalnej zawartości 15 %, pod warunkiem że winogrona odmiany „Glera” stosowane w procesie produkcji wina uprawia się w winnicach zajmujących się uprawą jednej odmiany lub w winnicach, w których obecność odmian winorośli stanowiących mniejszość innych niż dozwolone przez tę praktykę nie przekracza 15 %.

b) maksymalne zbiory

Prosecco

18 000,0 kg winogron z hektara

Prosecco

1 35,0 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona użyte do produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Prosecco” muszą być produkowane na obszarze utworzonym przez prowincje Belluno, Gorycja, Padwa, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Wenecja i Vicenza.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Glera lunga B. – Serprino

Glera lunga B. – Glera

Glera B. – Serprino

8. Opis związku lub związków

ChNP Prosecco – wszystkie kategorie win

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku

Obszar nazwy pochodzenia Prosecco, który znajduje się w północno-wschodnich Włoszech, charakteryzuje się płaskim ukształtowaniem, na którym gdzieś występują pagórkowate tereny. Klimat na tym obszarze Veneto i Friuli jest umiarkowany. Na północy Alpy stanowią barierę przed zimnymi, północnymi wiatrami, a na południu Morze Adriatyckie stanowi główną trasę wiatrów sirocco, powodując wystarczające opady, w szczególności w miesiącach letnich, łagodząc temperatury i zapewniając winoroślom niezbędną ilość wody podczas etapów powstawania pąków i gron.

Pod koniec lata, przy mniejszej liczbie godzin nasłonecznienia i przewadze suchych wiatrów bora ze wschodu, występują duże wahania temperatur między dniem i nocą, a w winogronach, które są właśnie na ostatnim etapie dojrzewania, można wykryć znaczną ilość substancji aromatycznych.

Obszar produkcji jest bogaty w minerały i pierwiastki śladowe. Gleby są głównie pochodzenia aluwialnego, mają przeważnie gliniasto-mulistą konsystencję i znaczną zawartość szkieletu gruntowego wynikającą z erozji dolomitów i osadów rzecznych, co umożliwia dobre odwadnianie gleby.

Czynniki historyczne i ludzkie

Najwcześniejsze dokumenty, w których wspomina się o winie Prosecco, pochodzą z 600 r. n.e. Opis dotyczy delikatnego białego wina pochodzącego z krasowego krajobrazu wokół Triestu, a zwłaszcza z obszaru Prosecco.

Produkcja tego wina została później przeniesiona, rozwijając się głównie w pagórkowatym regionie Veneto i Friuli.

Sukces Prosecco wynika przede wszystkim z faktu, że od pierwszych lat XX wieku wykwalifikowane podmioty opracowały najlepsze techniki prowadzenia winorośli bardzo żywotnej odmiany Glera w celu ograniczenia obciążenia produkcyjnego każdej rośliny, zapewniając winogronom właściwe dojrzewanie i zachowując ich potencjał aromatyczny. Opracowały także najlepsze techniki produkcji wina oparte na naturalnej fermentacji wtórnej, początkowo w butelce, a ostatnio w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

W poprzednim stuleciu rozwinęła się sieć wysoko wykwalifikowanych naukowców i techników dysponujących wiedzą fachową w zakresie produkcji, której celem było udoskonalenie metody produkcji i przetwarzania Prosecco. Pomogło to ulepszyć cechy, dzięki którym wino jest rozpoznawalne i doceniane zarówno przez konsumentów krajowych, jak i międzynarodowych. Kluczowym czynnikiem była zdolność producentów do eksperymentowania z technologią produkcji wina i fermentacji wtórnej Prosecco i jej ulepszania, dzięki czemu producenci są w stanie zachować zapachy winogron w profilu aromatycznym wina.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy środowiskiem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

O prawidłowym rozwoju winorośli w sezonie wegetacyjnym decyduje łagodny klimat, w którym latem występuje deszcz i gorące wiatry sirocco.

Wahania temperatur między dniem i nocą oraz przeważające suche wiatry bora podczas końcowego etapu dojrzewania winogron sprzyjają utrzymywaniu się substancji „kwasowych” i wytwarzaniu znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które określają nuty kwiatowe i owocowe typowe dla wina Prosecco.

Gleby aluwialne mają gliniasto-mulistą konsystencję i są dość żyzne. Pozwala to na uzyskanie doskonałych plonów pod względem ilościowym, co przyczynia się do osiągnięcia umiarkowanych poziomów nagromadzenia cukru oraz zapewnia minerały i pierwiastki śladowe potrzebne winogronom do uzyskania dobrze zrównoważonego składu chemicznego i sensorycznego. To z kolei umożliwia uzyskanie wina bazowego do win półmusujących i musujących o umiarkowanej zawartości alkoholu oraz świeżym, wytrawnym i owocowym profilem sensorycznym i smaku charakterystycznym dla Prosecco.

Produkowany rodzaj winogron – w szczególności odmiana Glera – charakteryzuje się zazwyczaj umiarkowanym nagromadzeniem cukru i optymalną zawartością kwasowości i substancji aromatycznych (dojrzałość). Zapewnia to przyjemnie aromatyczne wino bazowe o niskiej zawartości alkoholu, z którego można produkować Prosecco.

Musujące i półmusujące wersje wina Prosecco są zazwyczaj wytrawne o profilu sensorycznym charakteryzującym się jasną, słomkowożółtą barwą i równowagą między drobnymi pęcherzykami a trwałą pianką.

Bukiet wina jest delikatny i elegancki z wyraźnymi nutami kwiatowymi (białe kwiaty) i owocowymi (jabłko, gruszka, owoce egzotyczne i cytrusy). Jeśli chodzi o smak, równowaga między składnikami słodkimi i kwasowymi oraz wyrazisty smak zapewniają nuty świeżości, łagodności i rześkości.

Aby dodatkowo poprawić właściwości tego szczególnego wina w wersji musującej, stosuje się metodę charmat wykorzystywaną do naturalnej ponownej fermentacji wina bazowego w dużych pojemnikach lub zbiornikach, w których Prosecco zyskuje dynamiczność, dzięki której staje się rześkie w smaku.

Za sprawą tej metody Prosecco osiąga pełny potencjał aromatyczny, a przyjemnie świeży i charakterystyczny smak sprawia, że jest to wino tak bardzo pożądane i cenione przez konsumentów we Włoszech i w innych częściach świata.

Należy również wspomnieć o ograniczonej produkcji niemusującego wina Prosecco, które ma podobny profil sensoryczny do wyżej wymienionych rodzajów, ale z charakterystycznymi owocowymi nutami i pełniejszym, bardziej aromatycznym smakiem.

Wina objęte ChNP „Prosecco” są uznawane przez konsumentów we Włoszech i w innych częściach świata.

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

ChNP Prosecco

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W drodze odstępstwa przewidzianego w art. 5 ust. 1 lit. a) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 czynności mające na celu wytwarzanie wszystkich rodzajów win można również przeprowadzać na terytorium administracyjnym gmin w prowincji Werona sąsiadującej z wyznaczonym obszarem produkcji, o ile winogrona pochodzą z winnic, w których prowadzono aktywną uprawę w dniu 30 listopada 2011 r. Ponadto czynności te można przeprowadzać również w innych prowincjach sąsiadujących z wyznaczonym obszarem produkcji, jeśli posiada się indywidualne zezwolenia wydane przez ministerstwo.

Z zastrzeżeniem indywidualnych zezwoleń wydanych przez ministerstwo i biorąc pod uwagę tradycyjne miejsca produkcji, fermentację wtórną wina bazowego dla kategorii „półmusujące” i „musujące” można również przeprowadzać w bezpośrednim sąsiedztwie wyznaczonego obszaru geograficznego, zgodnie z art. 5 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

ChNP Prosecco – Dodatkowa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dotatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku oznaczenia Prosecco zezwala się na umieszczanie na etykiecie odniesienia do „prowincji Treviso” lub „Treviso”, „prowincji Triest” lub „Triest”, lub „Pokrajina Trst” lub „Trst”, jeżeli odpowiednie partie składają się wyłącznie z winogron zebranych z winnic znajdujących się w stosownych prowincjach lub jeżeli produkt jest wytwarzany i pakowany w tej samej prowincji, w której produkuje się winogrona, zgodnie z art. 55 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 i art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

ChNP Prosecco

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Przepisy dotyczące butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru ustanowiono zgodnie z prawem Unii (art. 4 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 607/2009). Zgodnie z wyżej wspomnianymi przepisami prawnymi butelkowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego w celu ochrony jakości i renomy wina objętego ChNP „Prosecco”, a także w celu zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia skuteczności odpowiednich kontroli. Szczególne cechy i właściwości wina „Prosecco”, które są związane z geograficznym obszarem pochodzenia i renomą nazwy, są w większym stopniu gwarantowane, jeśli wino jest butelkowane na obszarze produkcji, ponieważ za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania odpowiadają gospodarstwa na tym obszarze, które posiadają odpowiednią wiedzę fachową, a utrzymanie osiągniętej renomy leży w ich interesie. Ponadto wymóg ten gwarantuje, że producenci wina podlegają skutecznemu systemowi kontroli butelkowania prowadzonym przez właściwe organy, gdyż unika się w ten sposób wszystkich potencjalnych zagrożeń związanych z transportem produktu poza obszar w celu butelkowania. Przepis ten jest zatem korzystny dla samych producentów wina, którzy są odpowiedzialni za ochronę jakości i renomy nazwy i świadomi konieczności tej ochrony.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14390>
