

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

(2020/C 217/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„MITTERBERG”

Numer referencyjny: PGI-IT-A0295-AM02

Data przekazania informacji: 24.3.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Produkcja win półmusujących i win typu *passito*

Podkreśla się, że wina półmusujące i wina typu *passito* mogą być produkowane ze wskazaniem jednej odmiany lub dwóch odmian winorośli lub bez wskazania tych odmian.

Jest to zmiana formalna, która lepiej określa istniejące już rodzaje wina.

Zmiana ta dotyczy art. 2 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

2. Aktualizacja wykazu odmian winorośli kwalifikujących się do produkcji wina

Wprowadzenie odmian winorośli *johanniter B*, *solaris B*, *muscars B* i *souignier gris B* do kombinacji odmian winorośli używanych do produkcji win.

Na podstawie niniejszej zmiany, wyżej wymienione odmiany zostaną dopisane do wykazu odmian, o którym mowa w załączniku 1 do specyfikacji. Zostanie także opisane, w jaki sposób wpisują się one w produkcję win ChOG „Mitterberg”, zarówno nieoznaczonych nazwą odmiany winorośli, jak i tych oznaczonych nazwą jednej odmiany winorośli lub kilku takich odmian.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji i załącznika 1 do tej specyfikacji oraz sekcji 1.7 jednolitego dokumentu.

3. Warunki środowiskowe i warunki uprawy winorośli

Uściśla się, że warunki środowiskowe i warunki uprawy winorośli przeznaczonych do produkcji win „Mitterberg” objętych IGT muszą być zgodne z tradycyjnymi warunkami na danym obszarze oraz że winogrona i wina posiadają szczególne cechy jakościowe określone w specyfikacji.

Uściślenie to ma na celu podkreślenie szczególnych cech środowiskowych i uprawnych lokalnej produkcji winorośli i wina.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji i nie zmienia jednolitego dokumentu.

4. Charakterystyka w momencie wprowadzenia do obrotu – *novello*

Usuwa się rodzaj „*novello*”.

Usunięcie tego rodzaju wina wiąże się z brakiem jego produkcji od wielu lat. W związku z tym nie ma już potrzeby, aby w specyfikacji widniało to oznaczenie.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji oraz sekcji 1.4 jednolitego dokumentu.

5. Charakterystyka w momencie wprowadzenia do obrotu – *passito*

W przypadku Mitterberg *passito* minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu zwiększa się z 14 do 16 %, zaś minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu – z co najmniej 7,00 do 9,00, aby znów mogło ono klasyfikować się do kategorii „Wino otrzymane z suszonych winogron”. Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013, załącznik VII część II.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jest to kwestia dostosowania do prawodawstwa UE dotyczącego wyżej wymienionych parametrów chemiczno-fizycznych.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji oraz sekcji 1.4 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„MITTERBERG”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
8. Wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina

„Mitterberg bianco”

barwa: słomkowożółta;

zapach: przyjemny, owocowy, czasem też aromatyczny;

smak: pełny, harmonijny, przyjemny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 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 kwasowość ogólna:	3,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

„Mitterberg” opatrzone nazwą jednej lub kilku białych odmian winorośli

barwa: charakterystyczna dla tej odmiany winorośli;

zapach: przyjemny, delikatny, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli;

smak: pełny, harmonijny, charakterystyczny dla tej odmiany lub odmian winorośli;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 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 kwasowość ogólna:	3,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

„Mitterberg rosso”

barwa: od jasnorubinowej do intensywnie pełnego bordo;

zapach: przyjemny, delikatny;

smak: miękki, przyjemny, pełny, harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 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 kwasowość ogólna:	3,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

„Mitterberg” opatrzone nazwą jednej lub kilku czerwonych odmian winorośli

barwa: od jasnorubinowej do intensywnie pełnego bordo, charakterystyczna dla tej odmiany winorośli;

zapach: przyjemny, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli;

smak: miękki, przyjemny, pełny, harmonijny, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 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 kwasowość ogólna:	3,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

„Mitterberg rosato” opatrzone lub nie nazwą jednej lub kilku odmian

barwa: różowa;

zapach: delikatny, przyjemny, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli;

smak: o niewielkim ciele, harmonijny, elegancki, świeży, charakterystyczny dla tej odmiany lub odmian winorośli;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 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 kwasowość ogólna:	3,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

„Mitterberg frizzante” opatrzone lub nie nazwą jednej lub kilku odmian

pianka: delikatna, długo utrzymująca się;

barwa: charakterystyczna dla tej odmiany winorośli;

zapach: delikatny, przyjemny, owocowy, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli;

smak: wytrawny lub półsłodki, harmonijny, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 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 kwasowość ogólna:	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

„Mitterberg passito” opatrzone lub nie nazwą jednej odmiany lub kilku odmian

barwa: charakterystyczna dla tej odmiany winorośli;

zapach: przyjemny, delikatny, charakterystyczny;

smak: półsłodki lub słodki, harmonijny, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 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):	9,00
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

„Mitterberg”

Szczególne praktyki enologiczne

Dozwolone są różne techniki wzbogacania przewidziane w prawodawstwie unijnym.

Dopuszcza się mieszanie z innymi moszczami lub winami, w tym pochodzącymi z innych obszarów produkcji we Włoszech, do maksymalnie 15 % objętości.

b) Maksymalne zbiory

Mitterberg bianco, rosso i rosato

19 000 kg winogron na hektar

Mitterberg opatrzone nazwą odmiany winorośli

18 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar uprawy winogron nadających się do produkcji win o chronionym oznaczeniu geograficznym „Mitterberg” obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Bolzano.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Bronner B.

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Diolinoir N.

Johanniter B.

Kerner B.

Lagrein N.

Malvasia N. – Roter Malvasier

Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato giallo B. – Muskateller

Moscato rosa Rs. – Rosen muskateller

Muscaris B.

Müller thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Petit manseng B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. – Pinot
Pinot grigio – Pinot
Pinot nero N. – Pinot
Portoghese N. – Portugieser
Regent N.
Riesling italico B. – Riesling
Riesling italico B. – Welschriesling
Sauvignon B. – Sauvignon blanc
Schiava N.
Schiava gentile N. – Mittervernatsch
Schiava grigia N. – Grauvernatsch
Schiava grossa N. – Großvernatsch
Solaris B.
Souvignier gris B.
Sylvaner verde B. – Grüner Sylvaner
Syrah N. – Shiraz
Tannat N.
Tempranillo N.
Terodelgo N.
Traminer aromatico Rs. – Gewürztraminer
Veltliner B.
Viogner B.
Zweigelt N.

8. Opis związku lub związków

„Mitterberg”

Obszar produkcji wina „Mitterberg” ChOG jest uprzywilejowany przez rozległe i doskonale wyeksponowane tereny pagórkowate oraz właściwości gleby, które w znaczący sposób wpływają na bardzo wysoką jakość produkcji. Zupełnie różne właściwości morfologiczne obszaru produkcji tworzą mnogość mikrośrodków, co umożliwia uprawę wielu odmian winorośli rodzimych i nierodzimych. Od północy obszar jest ochraniający przed arktycznymi wiatrami i zimnym klimatem dzięki alpejskiemu masywowi górskiemu, zaś od południa obszar otwiera się na korzystne ciepło płynące od strony Morza Śródziemnego, które dociera aż do Val Venosta i Valle Isarco.

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

BRAK

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15208>
