

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 216/17)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„CERASUOLO DI VITTORIA”

Numer referencyjny: PDO-IT-A0773-AM02

Data przekazania informacji: 5.3.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Opis win

Opis: obniża się minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu w „Cerasuolo di Vittoria” i „Cerasuolo di Vittoria Classico” z 13 % do 12,5 % obj.

Uzasadnienie: biorąc pod uwagę jakość winogron użytych do produkcji win DOCG „Cerasuolo di Vittoria” i „Cerasuolo di Vittoria Classico”, a także dane odnoszące się do ostatnich pięciu zbiorów na wszystkich czterech obszarach reprezentujących zmienność orograficzną „terroir”, średnia odnotowana naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach ze zbiorów była zawsze wyższa niż 12,5 %. W związku z tym pragniemy zaoferować konsumentowi wino, którego zawartość alkoholu pochodzi wyłącznie z cukru użytych winogron, bez konieczności stosowania praktyki wzbogacania w czasie przygotowywania moszczy lub win. Z tego względu, poprzez wyrównanie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu przy spożyciu wina, nazwa „Cerasuolo di Vittoria” ma na celu określenie dążenia do naturalności, wyrażenia jakości i cech obszarów przyrodniczych przeznaczonych do produkcji dwóch odmian winorośli *nero d'Avola* i *frappato*. Jest to również zgodne z tendencjami rynku, który jest coraz bardziej wyczulony na zrównoważony rozwój oraz dążenie do naturalnych wartości, które w kategoriach jakościowych odzwierciedlają związek ze środowiskiem.

Zmiany dotyczą sekcji 1.3 jednolitego dokumentu (Opis win) oraz art. 6 specyfikacji produktu.

2. Szczególne praktyki enologiczne

Opis:

zakaz wzbogacania w procesie produkcji.

Uzasadnienie:

zakaz stanowi część wysokiej jakości ram produkcji winogron na potrzeby „Cerasuolo di Vittoria” i „Cerasuolo di Vittoria Classico” DOCG, co zwiększa czynnik naturalny w produkcji tych win; analiza danych dotyczących zbiorów w ostatnich latach pokazuje, że średnia minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach była zawsze wyższa od ustalonego limitu 12,5 % obj. Dlatego też nie ma potrzeby podejmowania działań związanych ze wzbogacaniem podczas wytwarzania moszczy lub win.

Zmiana dotyczy sekcji 1.5 jednolitego dokumentu oraz art. 5 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Cerasuolo di Vittoria”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina

„Cerasuolo di Vittoria” i „Cerasuolo di Vittoria Classico”

barwa: od wiśniowoczerwonej do purpurowej lub przechodząca w bordo

zapach: od kwiecistego do owocowego; wiśniowy, który w winach dojrzewających może mieć również nuty suchych śliwek, czekolady, skóry, tytoniu

smak: wytrwany, pełny, łagodny, harmonijny

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27 gramów na litr.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 g 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*

Zakaz wzbogacania

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Zakaz wzbogacania podczas produkcji stanowi część wysokiej jakości ram produkcji winogron na potrzeby „Cerasuolo di Vittoria” i „Cerasuolo di Vittoria Classico” DOCG, co zwiększa czynnik naturalny w produkcji tych win. Wynika to z faktu, że minimalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach wynosi 12,5 %, co gwarantuje, że wina z nich wyprodukowane mają odpowiednią całkowitą objętościową zawartość alkoholu, bez ingerowania poprzez dodawanie egzogennych cukrów.

b) *Maksymalna wydajność*

„Cerasuolo di Vittoria”, „Cerasuolo di Vittoria Classico”

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji znajduje się na Sycylii i obejmuje w prowincji Ragusa całe terytorium gmin Vittoria, Comiso, Acate, Chiamonte Gulfi, Santa Croce Camerina i część obszaru gminy Ragusa. W prowincji Caltanissetta obszar produkcji obejmuje obszar następujących gmin: Niscemi, Gela, Riesi, Butera i Mazzarino. W prowincji Catania obszar produkcji obejmuje obszar następujących gmin: Caltagirone, Licodia Eubea i Mazzarrone.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Calabrese, N. – Nero d'Avola N.

Frappato N. – Frappato d'Italia

8. Opis związku lub związków

„Cerasuolo di Vittoria” DOCG

Istotnym elementem związanym z obszarem produkcji są czynniki ludzkie, które poprzez tradycję przyczyniły się do uzyskania win „Cerasuolo di Vittoria” DOCG. Z punktu widzenia analitycznego i organoleptycznego, wina te posiadają wyjątkowe i wyraźne cechy, które pozwalają na ich przejrzystą identyfikację i przypisanie do danego obszaru geograficznego.

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/15124>
