

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 229/06)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO”**Numer referencyjny: PDO-IT-A1258-AM03****Data przekazania informacji: 4.5.2020****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Wprowadzenie oznaczenia *Riserva***

Opis: wprowadzenie oznaczenia *Riserva* dla rodzaju wina „Ruchè Di Castagnole Monferrato”

Uzasadnienie: ChNP „Ruchè di Castagnole Monferrato” obejmuje obecnie jedynie rodzaj wina „Ruchè di Castagnole Monferrato”, które przez wielu producentów od dawna jest poddawane procesowi dojrzewania i leżakowania również w pojemnikach lub drewnianych beczkach. W oparciu o doświadczenie postanawia się uściślić ten rodzaj wina poprzez wprowadzenie oznaczenia *Riserva*, które odnosi się do wina dojrzewającego przez przynajmniej 24 miesiące, z czego 12 miesięcy w pojemnikach drewnianych. Właściwości organoleptyczne tego wysokiej klasy wina zmieniają się wraz z procesem dojrzewania. Jego zapach staje się złożony, elegancki i perfekcyjnie wyważony, taninowy smak łagodniejszy, a wino staje się bardziej treściwe, wypełniające usta i pozostawiające długi posmak. W ten sposób ChNP wzbogaca się o rodzaj wina o wyraźniejszej strukturze, cieszący się aprobatą konsumentów, w szczególności pochodzących spoza państw Unii (głównie z Japonii i Stanów Zjednoczonych). Zmiana dotyczy art. 1, 4, 5, 6 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

2. Maksymalna wydajność

Opis: określenie wydajności winnic na hektar dla nowego rodzaju wina z oznaczeniem *Riserva*

Uzasadnienie: wprowadzenie oznaczenia *Riserva* dla rodzaju wina „Ruchè di Castagnole Monferrato”, które zachowuje taką samą wydajność jak podstawowy rodzaj wina (odpowiada ona 9 tonom winogron i 63 hektolitrom wina z hektara). Jest ona bardzo niska, ale odpowiednia do produkcji tego rodzaju wina. Często jest jeszcze bardziej zredukowana przez producentów ChNP, którzy zawsze dążą do poprawy właściwości jakościowych tego wina przed poddaniem go dojrzewaniu. Zmiana dotyczy pkt 5 lit. b) jednolitego dokumentu – „Maksymalna wydajność” oraz art. 4 i 5 specyfikacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Praktyki winiarskie

Opis: określenie minimalnego okresu leżakowania dla „Ruchè di Castagnole Monferrato” *Riserva*.

Uzasadnienie: zgodnie z obowiązującymi przepisami określony jest okres dojrzewania, który dla win czerwonych o oznaczeniu *Riserva* nie może być krótszy niż dwa lata.

Zmiana dotyczy art. 5 i 7 specyfikacji produktu.

4. Opis wina lub win

Opis: podanie elementów opisowych dla nowego rodzaju wina „Ruchè di Castagnole” *Riserva*.

Uzasadnienie: wprowadzenie oznaczenia *Riserva* dla rodzaju wina „Ruchè di Castagnole Monferrato” wymaga określenia wymogów organoleptycznych i fizykochemicznych, które charakteryzują je przy wprowadzeniu do obrotu.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji – „Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu” i pkt 4 jednolitego dokumentu – „Opis win”.

5. Określenie tradycyjne *Riserva*

Opis: Określenie *Riserva*

Uzasadnienie: określenia *Riserva* używa się w opisie i prezentacji win poddanych leżakowaniu nie krótszym niż dwa lata. Odnosi się ono do rodzaju win, które uzyskały aprobatę konsumentów ceniących wina o wyraźnej strukturze jak wina z obszaru produkcji ChNP „Ruchè di Castagnole Monferrato”, które tradycyjnie poddane są leżakowaniu również w pojemnikach i drewnianych beczkach. Pozwala to ponadto na poszerzenie oferty win produkowanych z myślą o wprowadzeniu na rynek.

Zmiana dotyczy pkt 1.3.2 lit. b) jednolitego dokumentu – „Inne informacje – określenia tradycyjne”.

6. Rodzaje zamknięć

W przypadku „Ruchè di Castagnole Monferrato”, zamiast wyłącznego stosowania korka naturalnego, można obecnie używać wszystkich rodzajów zamknięć dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów, z wyjątkiem kapsla koronowego. Ma to na celu zapewnienie większej elastyczności przy testowaniu nowych rodzajów zamknięć oraz większych możliwości wprowadzania na rynki w UE i rynki międzynarodowe.

W przypadku „Ruchè di Castagnole Monferrato” z oznaczeniem *Riserva*, stosuje się wyłącznie jednoczęściowy korek naturalny, który podkreśla prestiż i jakość tego niszowego produktu.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji i pkt 9 jednolitego dokumentu – „Dodatkowe wymogi – przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania”.

7. Zmiany formalne

— – Usuwa się akapit 2 art. 6 specyfikacji, ponieważ został on zastąpiony obowiązującymi przepisami.

— – Aktualizuje się odniesienia do przepisów, o których mowa w art. 10 specyfikacji produktu – „Odniesienia do organu kontrolnego”.

— – Aktualizuje się „Dane kontaktowe: Consorzio di tutela” w pkt 1.2.1 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Ruchè Di Castagnole Monferrato”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

„Ruchè di Castagnole Monferrato” również z oznaczeniem vigna

Barwa: rubinowoczerwona z delikatnymi fioletowymi odcieniami, czasami przechodzącymi w pomarańcz.

Zapach: intensywny, długotrwały, lekko aromatyczny, owocowy, a w przypadku odpowiedniego leżakowania – korzenny.

Smak: wytrawny, okrągły, harmonijny, czasem lekko taninowy, o średnim ciele, z wyczuwalnym aromatycznym posmakiem, czasami z nutami drewna.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 (g/l)

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami 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:	4,0 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

„Ruchè Di Castagnole Monferrato” Riserva

Barwa: rubinowoczerwona przechodząca w pomarańcz.

Zapach: intensywny, długotrwały, lekko aromatyczny i korzenny.

Smak: wytrawny, okrągły, harmonijny, czasem lekko taninowy, o średnim ciele, z lekko aromatycznym posmakiem, z nutami drewna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % obj.; z oznaczeniem „vigna” – co najmniej 12,50 % obj.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami 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:	4,0
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

a. Szczególne praktyki enologiczne

BRAK

b. *Maksymalna wydajność*

„Ruchè Di Castagnole Monferrato”

63 hektolitry z hektara

„Ruchè Di Castagnole Monferrato” *Riserva*

63 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji znajduje się w regionie Piemont w prowincji Asti i obejmuje gminy: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo i Viarigi.

7. Główne odmiany winorośli

Barbera N.

Brachetto N.

Ruchè N.

8. Opis związku lub związków

„Ruchè Di Castagnole Monferrato” DOCG

Siedem gmin oznaczonych DOCG tworzą mały region winiarski w Monferrato Astigiano na lewym brzegu rzeki Tanaro, na obszarze pagórkowatym o glebach od marglowych w Monferrato do gleb piaszczystych z okresu pliocenu w Asti, gdzie odmiana winorośli *ruchè* jest ściśle endemiczna i nie występuje na żadnym innym obszarze.

Winifikację wina z jednej odmiany oraz stworzenie modelu enologicznego dla produkcji wytrawnego wina wysokiej jakości zawdzięcza się w szczególności proboszczowi Luigiemu Cauda, który służył w Castagnole w latach sześćdziesiątych XX w.

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

Rodzaje zamknięć

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku „Ruchè di Castagnole Monferrato” zezwala się na stosowanie wszystkich rodzajów zamknięć zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem kapsla koronowego.

W przypadku „Ruchè di Castagnole Monferrato” z oznaczeniem *Riserva* stosuje się jednoczęściowy korek naturalny.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15369>
