

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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

(2023/C 290/06)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Maremma toscana”**PDO-IT-A1413-AM03****Data przekazania informacji: 18.05.2023****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Wskazanie określenia „Rosè” jako alternatywy dla określenia „Rosato”**

W celu oznaczenia win typu Rosato wprowadzono również możliwość stosowania określenia „Rosè” w odniesieniu do następujących rodzajów produktów: Rosato, Alicante Rosato, Grenache Rosato, Ciliegiole Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato.

Dzięki temu możliwy jest rozwój rynków zbytu, szczególnie w krajach anglosaskich.

Zmiana odnosi się do następujących punktów w specyfikacji produktu 1,2,4,5,6,7 oraz do jednolitego dokumentu w punktach: 4, 9.

2. Wprowadzenia rodzaju Vermentino Superiore

Wprowadza się nowy rodzaj Vermentino z określeniem Superiore.

Wprowadzenie tego rodzaju ma na celu wydobycie wartości jakościowej odmiany winorośli Vermentino poprzez stosowanie technik agronomicznych i winiarskich innych niż dla rodzaju Vermentino (podstawowego).

Zmiana odnosi się do następujących punktów w specyfikacji produktu 1,2,4,5,6,7,8, 9 oraz do jednolitego dokumentu w punktach: 4, 5, 8.

3. Podstawa ampelograficzna rodzaju Vermentino Superiore

Minimalny udział procentowy odmiany Vermentino podnosi się do 85 % dla rodzaju podstawowego i do 95 % dla wina z określeniem Superiore.

W ten sposób właściwości odmiany winorośli stają się bardziej wyróżniające.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. **Wprowadzenie wymogów agronomicznych dla rodzaju Vermentino Superiore**

W odniesieniu do tego rodzaju dodaje się maksymalną produkcję winogron na hektar oraz minimalną naturalną objętością zawartość alkoholu.

Wynika to z samego wprowadzenia przedmiotowego rodzaju wina, zgodnie z wymogami dotyczącymi stosowania określenia Superiore.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

5. **Dostosowania formalne**

Do wykazu wymogów związanych z wprowadzeniem do obrotu dodaje się rodzaj Canaiolo.

Do wykazu wymogów wydajności winogron/wina i maksymalnej produkcji wina dodano rodzaj Merlot Passito.

Jest to zmiana czysto formalna wynikająca z błędu pisarskiego w poprzednich wersjach.

Zmiany dotyczą pkt 5 specyfikacji produktu i nie mają wpływu na jednolity dokument.

6. **Przepisy dotyczące produkcji wina i dopuszczenia do obrotu wina rodzaju Vermentino Superiore**

W odniesieniu do tego rodzaju wina dodano maksymalną wydajność winogron przetworzonych na wino i maksymalną wielkość produkcji wina na hektar oraz wymogi dotyczące dopuszczenia do obrotu.

Wskazanie wydajności i maksymalnej wielkości produkcji wina na hektar jest konsekwencją wymogów agronomicznych ustanowionych dla tego rodzaju wina; poza tym ustanowienie minimalnego okresu na dopuszczenie do obrotu pozwala na zróżnicowanie produktu zarówno pod względem jakości, jak i warunków handlowych.

Zmiany dotyczą pkt 5 specyfikacji produktu i nie mają wpływu na jednolity dokument.

7. **Opis rodzaju wina Vermentino Superiore**

Wprowadza się deskryptory fizykochemiczne i organoleptyczne dla nowo dodanego rodzaju wina.

Cechy charakterystyczne produktu wprowadzanego do obrotu pozwalają wyraźnie zidentyfikować wina uzyskane z odmiany Vermentino, która posiada określenie Superiore.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 w jednolitym dokumencie.

8. **Dostosowanie wymogów w zakresie etykietowania**

W odniesieniu do wina tego koloru wprowadzono określenie „Rosè” jako alternatywę dla określenia „Rosato”.

Określenie „Superiore” wykreślono z wykazu określeń zakazanych na etykiecie.

Te dostosowania są zgodne ze zmianami wprowadzonymi w odniesieniu do nazw win objętych ChNP „Maremma toscana”.

Zmiany dotyczą pkt 7 specyfikacji produktu, nie mają wpływu na jednolity dokument.

9. **Dostosowanie wymogów dotyczących opakowań**

Zmniejszono z 3 do 2 litrów minimalną pojemność pojemnika „bag in box”; ponadto wyklucza się stosowanie pojemników będących alternatywą dla pojemników szklanych, czyli z politereftalanu etylenu (PET) i kartonu kompozytowego (Brick). Zmniejszenie pojemności tego pojemnika pozwala zwiększyć możliwości wprowadzania do obrotu produktów na rynkach wspólnotowych i międzynarodowych, co odpowiada potrzebom wielu konsumentów, którzy doceniają taki mały format. Natomiast wykluczenie pojemników typu PET i Brick ma na celu zachowanie wizerunku produktu oznaczonego ChNP i prezentowanego konsumentowi.

W przypadku wina rodzaju „Superiore” oraz „Riserva”, „Vigna”, „Passito”, „Vin Santo” i „Vendemmia tardiva” w celu lepszego wzmocnienia wizerunku produktów można używać wyłącznie szklanych butelek; ponadto w przypadku tych rodzajów wina pojemność butelek zwiększono do 18 litrów w celu zaspokojenia potrzeb rynków, które oczekują dla konkretnych, cenionych rodzajów wina pojemników wielkoformatowych, stosowanych głównie w celach promocyjnych.

Zmiany dotyczą pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

10. Dostosowania formalne dotyczące związku ze środowiskiem geograficznym

Opis związku został dostosowany w następstwie wprowadzenia nowego rodzaju wina Vermentino z oznaczeniem Superiore.

Chodzi o zmianę formalną tekstu polegającą na wprowadzeniu odniesień do wymienionego wyżej rodzaju.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Maremma toscana

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

1. Bianco i Riserva z oznaczeniem jednej lub dwóch odmian winorośli

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności. Zapach: szlachetny i delikatny, z nutami bardziej owocowymi w przypadku win Viognier i Ansonica oraz bardziej kompleksowymi i złożonymi w przypadku win Riserva. Smak: od wytrawnego do półwytrawnego w przypadku win Bianco; miękki i aksamitny w Vermentino, Viognier i Ansonica oraz bardziej świeży, o korzennych nutach i pełnej strukturze w winach Riserva. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Bianco:10,50; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 11,00; Riserva: 12,00. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: Bianco:14,00 g/l; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 16 g/l; Riserva: 18 g/l; Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Vermentino Superiore

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: jasna słomkowożółta, czasami z odcieniami przechodzącymi w złoty. Zapach: delikatny, charakterystyczny, szlachetny. Smak: wytrawny, pełny, miękki, aksamitny. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: co najmniej 12,50 % ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	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)	

3. Rosso, Novello, Riserva oraz z oznaczeniem jednej i dwóch odmian winorośli

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowoczerwona o zróżnicowanej intensywności z fioletowawymi refleksami; intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy granatu.

Zapach: o owocowych nutach w przypadku win Novello, Alicante lub Grenache, Merlot, Pugnitello i Sangiovese; o korzennych nutach w winach Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah i Petit Verdot, bardziej delikatnych w winie Ciliegiole. W winach Riserva smak staje się bardziej wyrafinowany dzięki dojrzewaniu.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego w winach czerwonych i lekko kwaśny, wyrazisty w winach Novello, Alicante lub Grenache; o pełniejszym ciele w winach Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese, Merlot i Riserva; intensywny i korzenny w przypadku Syrah; produkty typu Rosso i Sangiovese, które opatrzone są oznaczeniem „Governo all'uso toscano”, mają smak mocny i pełny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Rosso, Novello: 11,00; Alicante lub Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese i Ciliegiole, Syrah: 11,50; Riserva: 12,00;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: Rosso 22,00 g/l; i 20,00 g/l dla rodzaju Novello; Alicante lub Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnitello, Sangiovese i Ciliegiole, Syrah: 22 g/l; Riserva 24,00;

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Rosato lub Rosè ze wskazaniem odmiany winorośli

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Zapach: delikatny, o intensywnych owocowych nutach, trwalszy w Alicante i delikatniejszy w Sangiovese.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, lekko kwaśny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,00 g/l;

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Vin Santo

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od słomkowożółtej do brunatno bursztynowej.

Zapach: eteryczny, rozgrzewający i charakterystyczny.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, harmonijny i aksamitny.

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

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 22,00 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Vendemmia tardiva, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od intensywnej słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności.

Zapach: delikatny, intensywny, czasami korzenny.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, pełny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,00 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Passito Bianco, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od złotożółtej do bursztynowej o różnej intensywności.

Zapach: intensywny, charakterystyczny dla dojrzałych owoców;

Smak: od wytrawnego do słodkiego, pełny i aksamitny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,00 g/l;

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. Passito Rosso, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: intensywnie rubinowa.

Zapach: intensywny, złożony.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, aksamitny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,50 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,00 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. *Wino musujące i gatunkowe wino musujące – rodzaje Bianco, również ze wskazaniem odmiany winorośli, i rodzaju Rosato lub Rosè*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności. w winach Ansonica słomkowożółta, lśniąca; czasami z zielonkawymi refleksami w Vermentino; od jasnoróżowej po wiśniową w Rosato lub Rosè.

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się.

Zapach: delikatny, owocowy, trwały, lżejszy w rodzaju Ansonica, delikatniejszy w rodzaju Vermentino; z bardziej zauważalnymi owocowymi nutami w Rosato lub Rosè.

Smak: od nieoznaczonego (dossaggio zero) do bardzo wytrawnego (extra dry), harmonijny w Ansonica; żywy, kwasowaty, lekko gorzkawy w Rosato lub Rosè.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: Bianco i Rosato: 10,50 % obj.; Ansonica i Vermentino: 11,00 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: Bianco: 14,00 g/l; Ansonica, Vermentino, Rosato lub Rosè: 16,00 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. PRAKTYKI WINIARSKIE

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Metoda produkcji wina Vin Santo

Szczególna praktyka enologiczna

Po dokładnym sortowaniu winogrona muszą zostać poddane naturalnemu suszeniu w odpowiednich pomieszczeniach aż do osiągnięcia odpowiedniej zawartości cukru przed zacieraniem. Winifikacja, przechowywanie i leżakowanie otrzymanego produktu musi odbywać się w drewnianych pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 500 litrów. Natomiast wprowadzenie do obrotu nie może nastąpić przed dniem 1 marca trzeciego roku następującego po produkcji winogron.

2. *Metoda winifikacji „Governo all’uso toscano”*

Szczególna praktyka enologiczna

Tradycyjna praktyka dozwolona dla rodzajów Rosso i Sangiovese polega na powolnej fermentacji wtórnej wina, dodaniu lekko suszonych czarnych winogron, które po uprzednim zacieraniu rozpoczynają proces fermentacji, w ilości nie mniejszej niż 10 kg na hektolitr.

5.2. *Maksymalna wydajność:*

1. Bianco, Bianco Riserva i Spumante
13 000 kg winogron z hektara
2. Bianco, Bianco Riserva i Spumante
91,00 hektolitrów z hektara
3. Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello
12 000 kg winogron z hektara
4. Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello
84,00 hektolitry z hektara
5. Vin Santo
13 000 kg winogron z hektara
6. Vin Santo
45,50 hektolitrów z hektara
7. Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier
12 000 kg winogron z hektara
8. Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier
84,00 hektolitry z hektara
9. Vermentino Superiore
9 000 kg winogron z hektara
10. Vermentino Superiore
63,00 hektolitry z hektara
11. Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo Cilieggiolo, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah
11 000 kg winogron z hektara
12. Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Canaiolo Cilieggiolo, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah
77,00 hektolitrów z hektara
13. Pugnitello
9 000 kg winogron z hektara
14. Pugnitello
63,00 hektolitry z hektara
15. Alicante Rosato, Cilieggiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato
11 000 kg winogron z hektara
16. Alicante Rosato, Cilieggiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato
77,00 hektolitrów z hektara
17. Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito
11 000 kg winogron z hektara

18. Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito
44,00 hektolitry z hektara
19. Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiolo Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito
11 000 kg winogron z hektara
20. Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Ciliegiolo Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito
44,00 hektolitry z hektara
21. Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva
80 000 kg winogron z hektara
22. Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva
40,00 hektolitrow z hektara
23. Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva
80 000 kg winogron z hektara
24. Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva
40,00 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji znajduje się na terytorium regionu Toskania i przede wszystkim obejmuje całą prowincję Grosseto.

7. **Odmiany winorośli**

Alicante N. - Grenache

Ansonica B. - Inzolia

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Canaioło nero N. - Canaiolo

Carmenère N. - Cabernet

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Merlot N.

Petit verdot N

Pugnitello N.

Sangiovese N. - Sangiovetto

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Syrah N.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Vermentino B. - Pigato B.

Viogner B.

8. Opis związku lub związków

8.1. DOC „Maremma toscana” – wino, w tym Vin Santo, Vendemmia Tardiva i Passito

Obszar ten obejmuje głównie pagórki i podnóże dolin, charakteryzuje się umiarkowanymi opadami deszczu i niskimi opadami deszczu w okresie letnim; jego gleba wyróżnia się znaczną głębokością, co jest korzystne dla rozwoju korzeni i możliwości melioracji. Jest historycznym obszarem uprawy winorośli, który został doceniony już przez Etrusków, a na przestrzeni wieków uznany za idealny do uprawy winorośli, z których większość była prowadzona w formie sznura skośnego (cordone speronato), a uprawa charakteryzowała się wysoką gęstością nasadzeń. Odmiany występujące na tym obszarze są tradycyjnymi odmianami, takimi jak Trebbiano toscano, Ansonica, Vermentino, Vermentino Superiore, Sangiovese, Ciliegiole oraz bardziej współczesnymi (Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Merlot, Cabernet, Syrah), które wyraźnie odznaczają się świeżością, zapachem i dobrą strukturą.

8.2. DOC „Maremma toscana” – Wino musujące i gatunkowe wino musujące

Obszar ten obejmuje głównie pagórki i podnóże dolin, charakteryzuje się umiarkowanymi opadami deszczu i niskimi opadami deszczu w okresie letnim, dobrą wentylacją; Gleby wyróżniają się znaczną głębokością, co jest korzystne dla rozwoju korzeni i dla melioracji. Tradycyjna produkcja win musujących jest również związana z obecnością piwnic wydrążonych w naturalny sposób w tufie wulkanicznym, co pozwala na utrzymanie optymalnych temperatur. Winnice już w dawnych czasach charakteryzowały się wysoką gęstością nasadzeń. Występujące odmiany są tradycyjnymi odmianami tego obszaru (Trebbiano toscano, Vermentino i Ansonica), niekiedy uzupełnianymi bardziej współczesnymi odmianami (Chardonnay, Sauvignon), z których produkuje się wina świeże, lekko kwaskowate delikatne i owocowe.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Synonim „Grenache” określa się jako alternatywę dla nazwy odmiany Alicante.

Określono możliwość stosowania określenia „Rosè” jako alternatywy dla określenia „Rosato” w odniesieniu do win tego rodzaju koloru.

Obszar produkcji wina, na którym wytwarzane są produkty

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Dodatkowo oprócz prowincji: Piza, Livorno, Siena i Florencja uwzględnia się terytorium prowincji Arezzo, na którym dozwolony jest proces winifikacji produktów objętych ChNP.

Wskazanie odmian winogron

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Dodaje się możliwość umieszczenia na etykiecie specyfikacji dwóch odmian winorośli o podobnym kolorze spośród tych wskazanych w specyfikacji produktu. Muszą być one wymienione w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron zgodnie z art. 50 ust. 1 lit. a) pkt (ii) rozporządzenia 2019/33.

Dostosowanie wymogów dotyczących opakowań

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie unijnym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Przewidziano stosowanie wszystkich pojemników o pojemności nominalnej dozwolonej na mocy obowiązujących przepisów, w tym pojemników innych niż szkło, będących rodzajem bukłaka z tworzywa sztucznego, wykonanego z polietylenu i poliestru, umieszczonych w obudowie z tektury (lub z innego sztywnego materiału), o objętości 2–5 litrów.

Wyłączone są pojemniki, takie jak balony i gąsiory, a także pojemniki nieszkłane, takie jak politereftalan etylenu (PET) i kompozyt kartonu (Brick).

Każdy rodzaj zamknięć przewidziany w przepisach może być stosowany do zamykania win w szklanych butelkach, z wyjątkiem kapsli koronowych.

W odniesieniu do win opatrzonych określeniem „Riserva”, „Superiore” i „Vigna” oraz win rodzaju „Passito”, „Vin Santo” i „Vendemmia tardiva” zezwala się wyłącznie na butelki szklane o kształcie i wyglądzie zewnętrznym dostosowanym do charakteru wina, które jest cenione, o pojemności nominalnej do 18 litrów i zamknięciu niebędącym kapslem koronowym.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19593>
