

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

(2021/C 251/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„NIZZA”

PDO-IT-01896-AM01

Data przekazania informacji: 30 kwietnia 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zasady dotyczące uprawy winorośli – położenie i orientacja winnic

Opis: Zmieniono warunki dotyczące położenia i orientacji winnic, aby uwzględnić winnice nieposiadające wyłącznie południowej/południowo-wschodniej/południowo-zachodniej orientacji, co oznacza, że dozwolone są winnice w zakresie od +45° do +315°, jak również szczyty wzgórz i północne stoki w zakresie od -45° do +45°, gdzie nachylenie terenu nie przekracza 8 %.

Uzasadnienie: Ekspozycja wyłącznie na wzgórzach oznacza, że również winnice zwrócone w wyżej wymienione strony korzystają z optymalnego pochłaniania światła słonecznego, co pozwala na dobre dojrzewanie winogron i dobrą ich jakość, oraz zapewnia optymalne stężenie cukrów i polifenoli.

Zwrócono się o zmianę, gdyż wskutek zmiany klimatu powstały nowe warunki i tym samym istotnie zmieniła się sytuacja w zakresie uprawy winorośli, co oznacza, że optymalne warunki do produkcji wina o cechach jakościowych wymaganych do objęcia chronioną nazwą pochodzenia zostały odtworzone i można je znaleźć w innych miejscach w środowisku. Okresem uprawy winorośli nie jest rok kalendarzowy lecz, zasadniczo, miesiące od maja do września. Ocieplanie klimatu sprawiło, że średnio zbiory odbywają się wcześniej niż w przeszłości. Należy ponadto wziąć pod uwagę, że padanie światła słonecznego na stok zorientowany na północ zmienia się w sposób nieliniowy, ilość padającego światła jest większa niż ilość światła proporcjonalna do długości dnia, gdyż zmieniają się nie tylko godziny nasłonecznienia, lecz również wysokość słońca nad horyzontem, a zatem kąt padania. Pojęcia te były już przedmiotem debaty uznanych naukowców będących specjalistami w dziedzinie klimatu i są obecnie stosowane w kontekście produkcji wina. W związku z tym, w szczególności na Półwyspie Apenińskim, zwiększona ilość światła słonecznego, nawet w górnej części półwyspu wysuniętej bardziej w kierunku północnym, umożliwia doskonale dojrzewanie winogron, pod kątem zawartości zarówno cukru, jak i polifenoli, a także dobrą wydajność zbiorów pod względem jakości.

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 specyfikacji produktu „Zasady dotyczące uprawy winorośli – położenie i orientacja winnic”, art. 9 „Związek ze środowiskiem” podsekcje A i B oraz pkt 1.8 „Związek ze środowiskiem” podsekcje B i C jednolitego dokumentu.

2. Zasady dotyczące uprawy winorośli – Zbiór winogron

Zniesiono obowiązek zbioru winogron wyłącznie ręcznie. Zniesienie obowiązku zbioru ręcznego pozwoli producentom stosować najbardziej odpowiednie metody zbioru winogron przy produkcji win objętych ChNP, w oparciu o indywidualne potrzeby, przy jednoczesnym utrzymaniu tradycyjnej praktyki zbiorów ręcznych w obszarze produkcji Nizza. Możliwość korzystania również z maszyn do zbioru spełnia indywidualne potrzeby producentów w zakresie przyspieszenia zbioru winogron, skompensowania ewentualnych niedoborów pracowników, zmniejszenia kosztów

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

gospodarowania gruntami oraz korzystania z innowacji technologicznych związanych z mechanizacją uprawy winorośli. Dzięki możliwości zbioru mechanicznego za pomocą maszyn z własnym napędem lub holowanych, zapewniających poziome otrząsanie, możliwości spełnienia tych potrzeb znacznie się zwiększyły. Maszyny te są szczególnie skuteczne tam, gdzie stosuje się metody prowadzenia winorośli wykorzystujące pionowe palikowanie, takie jak metoda sznura Guyota czy sznura skośnego, które są typowe dla tego obszaru produkcji. Maszyny te umożliwiają prowadzenie zbiorów również na wzgórzach i zapewniają wysoką jakość zbieranych winogron.

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 specyfikacji produktu „Zasady dotyczące uprawy winorośli” oraz pkt 1.8 „Związek ze środowiskiem” podsekcja C jednolitego dokumentu.

3. Wymagania w zakresie etykietowania

Nazwę większej jednostki geograficznej „Piemonte” [Piemont] można stosować na etykietach oraz do prezentacji win Nizza objętych ChNP.

Uzasadnienie: Celem jest przekazanie konsumentom dodatkowych informacji na temat położenia geograficznego wyznaczonego obszaru, aby mogli oni łatwiej zrozumieć szerszy geograficzny, środowiskowy, historyczny i administracyjny kontekst regionu Piemontu, w którym znajduje się obszar produkcji win objętych ChNP Nizza.

Zmiana dotyczy art. 7 ust. 4 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu „Wymogi dodatkowe – przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania”.

4. Zmiany o charakterze technicznym

— zaktualizowano dane kontaktowe w sekcji „Inne informacje” jednolitego dokumentu; dotyczy to pkt 2.1, 2.2, 2.3 i 2.5.

— Usunięto ze specyfikacji produktu odwołania do konkretnych ustaw i rozporządzeń i wprowadzono ogólne odniesienie do mającego zastosowanie obowiązującego prawodawstwa.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Nizza

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. Nizza i Nizza Riserva (Kategoria: Wino (1))

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy czerwonej, zbliżonej do barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny, charakterystyczny, eteryczny;

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami 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

5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

—

2. *Nizza z oznaczeniem „Vigna” oraz Nizza Riserva z oznaczeniem „Vigna” (Kategoria: Wino (1))*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy czerwonej, zbliżonej do barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny, charakterystyczny, eteryczny;

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami 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

5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

—

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Dojrzewanie

Szczególne praktyki enologiczne

Nizza: musi dojrzewać przez co najmniej 18 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach.

Nizza „Vigna”: musi dojrzewać przez co najmniej 18 miesięcy, w tym co najmniej 6 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach.

Nizza Riserva: musi dojrzewać przez co najmniej 30 miesięcy, w tym co najmniej 12 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach.

Nizza Riserva „Vigna”: musi dojrzewać przez co najmniej 30 miesięcy, w tym co najmniej 12 miesięcy w beczkach drewnianych, od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach.

2. Uzupełnianie beczek

Szczególne praktyki enologiczne

Beczki można przez cały obowiązkowy okres dojrzewania uzupełniać tym samym winem z tego samego rocznika, które można przechowywać w pojemnikach innych niż beczki drewniane, maksymalnie do 10 % całkowitej objętości.

3. Wzbogacanie

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Nie określono przepisami żadnych form wzbogacania w celu zwiększenia zawartości alkoholu w winach Nizza DOCG.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Nizza i Nizza Riserva

49 hektolitrów z hektara

2. Nizza z oznaczeniem „Vigna” w trzecim roku po zasadzeniu

26,60 hektolitrów z hektara

3. Nizza z oznaczeniem „Vigna” w czwartym roku po zasadzeniu

30,80 hektolitrów z hektara

4. Nizza z oznaczeniem „Vigna” w piątym roku po zasadzeniu

35 hektolitrów z hektara

5. Nizza z oznaczeniem „Vigna” w szóstym roku po zasadzeniu

39,90 hektolitrów z hektara

6. Nizza z oznaczeniem „Vigna” w siódmym roku po zasadzeniu i w latach kolejnych

44,10 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji „Nizza” DOCG obejmuje całą powierzchnię następujących gmin: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca i San Marzano Oliveto.

7. Główne odmiany winorośli

Barbera N.

8. Opis związku lub związków

ChNP Nizza (Kategoria: Wino (1))

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar produkcji obejmuje 18 gmin w prowincji Asti, sąsiadujących z gminą Nizza, która była tradycyjnie obszarem, na którym zdecydowano się na uprawę odmiany winorośli Barbera.

Jest to obszar niskich wzgórz o wysokości 150–400 metrów nad poziomem morza, charakteryzujący się niezbyt wietrznym klimatem umiarkowanym, o średnim rocznym opadzie deszczu o wartości około 700 mm. Gleba jest głównie wapienna, o średniej głębokości i spoczywa na skalistym wapienno-piaskowym podłożu marglowym. Teren obszaru uprawy winorośli Nizza stanowi pod względem geologicznym część plioceńskiej kotliny w prowincji Asti; jego pochodzenie jest głównie osadowe i dominują na nim trzeciorzędowe piaskowe formacje marglowe. Gleba charakteryzuje się znaczną zawartością węgla wapnia i ogólnie niską zawartością materii organicznej oraz niskim – ale doskonale zrównoważonym – poziomem składników pokarmowych.

ChNP Nizza

Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Idealną synergię między czynnikami ludzkimi a środowiskowymi w obszarze Nizza obrazuje sposób prowadzenia winorośli z zastosowaniem tradycyjnego systemu uprawy warstwicznej, pionowych treliarzy i systemów przycinania metodą sznura Guyota, a czasem metodą sznura skośnego, utrzymywanie niskich zbiorów oraz racjonalne zarządzanie ulistnieniem, co w połączeniu z południową orientacją obszaru umożliwia uzyskanie najlepszej jakości winogron Barbera. Winnice znajdujące się na obszarze uprawy winorośli Nizza zawdzięczają swój wyjątkowy charakter winiarskiej tradycji udoskonalanej i przekazywanej od starożytności, która tworzy fundament lokalnej społeczności i gospodarki.

Dzięki tej tradycji kulturowej powstało głęboko zakorzenione dziedzictwo obejmujące wiedzę fachową oraz techniki uprawy winorośli, winiarstwa i dojrzewania win oparte na dogłębnej wiedzy na temat odmiany Barbera, którą na tym obszarze uprawia się od dawna, i jej zdolności dostosowywania się do określonych warunków środowiskowych.

ChNP Nizza

- B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu.

ChNP Nizza jest najbardziej wartościowym winem produkowanym w przedmiotowym obszarze. Produkt końcowy wyróżnia się dzięki cechom charakterystycznym gleby na obszarze produkcji. Wina Nizza pochodzące w szczególności z obszarów, na których dominują gliniasto-piaskowe gleby marglowe, mają bardziej intensywną barwę o silniejszych odcieniach, średnio-wysokie pH oraz niższą kwasowość i bardzo intensywne „ziemiste” aromaty (w lokalnym dialekcie mówi się na margiel „tuf”). Wina te są eleganckie, mają dobrą strukturę i są trwałe. Wina z obszarów, na których dominują gleby piaszczyste, charakteryzują się wyraźniejszą kwasowością, mniejszą intensywnością barwy oraz zróżnicowanymi delikatnymi i eleganckimi aromatami obejmującymi zapachy bardziej balsamiczne, tj. aromatycznych traw, jak również harmonijną strukturą.

Optymalne nasłonecznienie, warunki glebowe i klimatyczne umożliwiają produkcję win o dobrej strukturze, bogatej barwie, które odpowiednio dojrzewają i są trwałe. Winnice położone są wyłącznie na wzgórzach i mają najlepszą ekspozycję na promienie słoneczne; sprzyja to dojrzewaniu winogron i korzystnie wpływa na ich jakość, zwiększając stężenie cukrów i polifenoli.

ChNP Nizza

- C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w podsekcji A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B.

Wina „Nizza” zawdzięczają swoje szczególne cechy jakości interakcji między środowiskiem naturalnym a czynnikami ludzkimi, które obejmują tradycję i wiedzę w dziedzinie uprawy, winiarstwa i dojrzewania win. W szczególności producenci podjęli decyzje zdecydowanie ukierunkowane na jakość w kwestii uprawy winogron (ograniczone zbiory, zwłaszcza w przypadku odmian posiadających oznaczenie „Vigna”) oraz produkcji win „Nizza” DOCG, powstrzymując się od praktyk wzbogacania.

Wiedza dotycząca uprawy winorośli za pomocą systemu uprawy warstwicznej z pionowymi treliarzami i jej doskonałego zarządzania za pomocą tradycyjnego systemu przycinania z zastosowaniem sznura Guyota jest zakorzeniona w kulturze i sięga starożytności, a zastosowanie odpowiedniego przycinania kiści sprawia, że plony winnic Nizza są bardzo niskie, wynoszą maksymalnie 7 ton lub mniej. Czynniki te w połączeniu z dosyć dużą dobową amplitudą temperatury, umożliwiają optymalne dojrzewanie winorośli, a to nadaje winom „Nizza” ich organoleptyczne cechy charakterystyczne. Zbiory winogron przeprowadza się z zachowaniem najwyższej ostrożności. Czynności związane

z tym procesem wykonuje się ręcznie w sposób tradycyjny albo przy użyciu nowoczesnych maszyn do zbioru, które umożliwiają przeprowadzanie operacji również na wzgórzach, co gwarantuje wysoką jakość zbieranych winogron i pozwala na maksymalne zachowanie ich cech charakterystycznych. Technikę winiarską udoskonalano pod kątem tego doskonałego surowca. Po zbiorach następuje odpowiedni okres dojrzewania trwający co najmniej 18 miesięcy, który w przypadku Nizza Riserva trwa do ponad 30 miesięcy.

Obszar Nizza to historyczne centrum produkcji win Barbera w Piemontcie, które posiada imponującą tradycję przetwórstwa, dojrzewania i marketingu produktu końcowego, co stanowi niezbędny warunek produkcji, a następnie wprowadzenia do obrotu złożonych win czerwonych o średnim lub długim okresie dojrzewania.

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

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 607/2009 butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, aby zapewnić jakość, zagwarantować, że produkt stamtąd pochodzi, oraz zapewnić skuteczność kontroli.

Związek z obszarem geograficznym pochodzenia i wizerunkiem nazwy są w większym stopniu gwarantowane przy butelkowaniu na obszarze produkcji, ponieważ za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania mogą odpowiadać firmy na tym dozwolonym obszarze. Wymóg ten jest zatem korzystny również dla samych podmiotów, które są świadome kwestii związanych z ochroną jakości ChNP i za te kwestie odpowiedzialne, oraz daje konsumentom pewność, jeżeli chodzi o pochodzenie i jakość win oraz ich zgodność ze specyfikacją produktu.

Przepisy dotyczące etykietowania – stosowanie nazwy większej jednostki geograficznej

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę większej jednostki geograficznej „Piemonte” [Piemont] można stosować na etykietach oraz do prezentacji win Nizza objętych ChNP.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16848>
