

INNE AKTY

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

(2019/C 427/03)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Valsusa”

Numer referencyjny: PDO-IT-A1243-AM02**Data przekazania informacji: 24.9.2019**

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie nowych głównych odmian winorośli i baza ampelograficzna (zmiana proporcji w mieszance głównych odmian winorośli)

Opis i uzasadnienie

a) do głównych odmian winorośli dodano odmiany Becquet i Baratuciat.

Uzasadnienie: odmiany Becquet i Baratuciat, tradycyjnie występujące na obszarze produkcji wina „Valsusa”, zaczęto ponownie uprawiać po długotrwałych doświadczeniach i uznaniu ich za odpowiednie do uprawy w regionie Piemontu. Celem jest zatem rozwój produkcji winogron tych odmian poprzez ich włączenie do odmian wykorzystywanych do wytwarzania ChNP „Valsusa”, ponieważ – chociaż produkcja ta ogranicza się do bardzo małych obszarów – odpowiada za znaczną część wina produkowanego na obszarze górskim.

Zmiana ta dotyczy art. 1, 2, 4, 5 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.7 jednolitego dokumentu.

b) odmianę Becquet dodaje się do obowiązkowych odmian, które należy wykorzystywać do produkcji wina rodzaju „Valsusa rosso” i których proporcja w winie musi stanowić 60 %, obok pozostałych odmian wskazanych już w specyfikacji (Avana, Barbera, Dolcetto i Neretta Cuneese).

Uzasadnienie: dodanie tej odmiany (która obecnie – wraz z odmianami uzupełniającymi – może stanowić do 40 % mieszanki w przypadku wina rodzaju „Valsusa rosso”) do głównych odmian pozwala, ze względu na jej właściwości, poprawić strukturę i szatę wina. Dzięki dodaniu tej odmiany wino nadaje się również lepiej do ewentualnego dojrzewania.

Zmiana ta dotyczy art. 2 specyfikacji produktu i pkt 1.7 jednolitego dokumentu.

2. Obszar produkcji wina

Opis i uzasadnienie

Sporządzono wykaz gmin, w których w drodze odstępstwa od przepisów dotyczących obszaru produkcji można przeprowadzać czynności związane z produkcją wina.

Uzasadnienie:

zmiana ta stanowi formalne przerebadowanie specyfikacji produktu bez zmiany wyznaczonego obszaru.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W specyfikacji produktu dopuszczono bowiem produkcję wina nie tylko na obszarze produkcji, ale także – na zasadzie odstępstwa – na całym obszarze administracyjnym wspólnot górskich Alta Valle di Susa, Bassa Valle di Susa i Val Cenischia. Biorąc pod uwagę, że zgodnie z ustawą regionalną wspomniane wspólnoty górskie zlikwidowano i zastąpiono nowymi jednostkami administracyjnymi „związku gmin górskich”, sporządzono wykaz gmin tworzących ten związek pod względem administracyjnym w celu dokładnego i jednoznacznego określenia wyznaczonego obszaru.

Zmiana ta dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i pkt 1.9 jednolitego dokumentu (inne warunki).

3. Maksymalne zbiory

Opis i uzasadnienie

W przypadku nowych rodzajów wina opatrzonych wskazaniem odmiany winorośli („Avana”, „Becquet”, „Baratuciat”) dodano maksymalne zbiory wynoszące 7 t/ha oraz usunięto odniesienie do zbiorów w przypadku rodzaju „Rosso novello”, który nie jest już objęty ChNP.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

4. Opis wina lub win

Opis i uzasadnienie

a) dodaje się opisy nowych rodzajów wina opatrzonych wskazaniem odmiany winorośli – „Avana”, „Becquet” i „Baratuciat”.

b) usuwa się rodzaj „Rosso novello”.

Uzasadnienie:

a) zmiana wynika z dodania nowych rodzajów wina opatrzonych nazwami wspomnianych wyżej nowych odmian winorośli.

b) rodzaj „Rosso novello” nigdy nie odniósł znaczącego sukcesu handlowego, w związku z czym producenci – po zmniejszeniu produkcji do niewielkich ilości – zdecydowali się usunąć ten rodzaj.

Zmiany te dotyczą art. 1 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

5. Związek ze środowiskiem

Opis i uzasadnienie

Rozszerzono i przeredagowano związek ze środowiskiem, aby odnosił się on do kategorii „Wino”. Ponadto dodano odniesienia do rodzajów wina opatrzonych wskazaniem odmiany winorośli i usunięto odniesienie do rodzaju opatrzonym określeniem „novello”.

Zmiana ta dotyczy art. 8 specyfikacji produktu i pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

6. Inne informacje – usunięcie określenia tradycyjnego „novello”

Opis i uzasadnienie

Ze specyfikacji usuwa się rodzaj wina „Rosso novello” oraz inne wina opatrzone tym określeniem, ponieważ producenci postanowili zaoferować konsumentom wina, które są bardziej typowe dla terytorium i mogą odnieść większy sukces na rynku.

Zmiana ta dotyczy ppkt 1.3.2 lit. b) w punkcie „Inne informacje” jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Valsusa

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Valsusa rosso

szata: rubinowoczerwona, o różnym stopniu nasycenia, niekiedy z pomarańczowymi refleksami;

zapach: intensywny, charakterystyczny, owocowy;

smak: wytrawny, zrównoważony, kwaskowaty, umiarkowanie taninowy;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Valsusa Avanà

szata: rubinowoczerwona, mało intensywna, niekiedy z pomarańczowymi refleksami;

zapach: owocowy, niekiedy nutami roślinnymi;

smak: wytrawny, zrównoważony, kwaskowaty, umiarkowanie taninowy;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Valsusa Becuet

szata: rubinowoczerwona, intensywna, niekiedy z fioletowymi refleksami;

zapach: intensywny, owocowy, subtelny;

smak: wytrawny, zrównoważony, bogaty, niekiedy umiarkowanie taninowy;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Valsusa Baratuciat

szata: słomkowożółta, o różnym stopniu nasycenia, niekiedy z zielonkawymi refleksami;

zapach: intensywny, z nutami kwiatowymi i owocowymi;

smak: zrównoważony, bogaty, niekiedy kwaskowaty, wytrawny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 g/l.

Parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach państwa członkowskiego i UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów 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) Podstawowe praktyki enologiczne

Brak

b) Maksymalne zbiory

Valsusa rosso

9 000 kilogramów winogron z hektara

Valsusa ze wskazaniem odmiany winorośli

7 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win objętych ChNP „Valsusa” obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Torino: Almese, Borgone di Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Condove, Exilles, Giaglione, Gravere, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Rubiana, San Didero, San Giorio di Susa, Susa, Villarfochiardo.

7. Główne odmiany winorośli

Baratuciàt B.

Neretta Cuneese N.

Avanà N.

Barbera N.

Dolcetto N.

Becuet N.

8. Opis związku lub związków

ChNP „Valsusa”

Wina objęte ChNP „Valsusa” produkuje się w szeregu gmin w prowincji Torino, od Almese do Exilles, położonych w dolinie Valle di Susa, której wino zawdzięcza swoją nazwę. Dolina ta znajduje się w zachodniej części Piemontu, rozciąga się ze wschodu na zachód i charakteryzuje się korzystnym mikroklimatem chronionym przed zimnymi północnymi wiatrami, o czym świadczy występowanie niektórych odmian roślin typowych dla klimatu śródziemnomorskiego (Orrido di Foresto).

Obejmuje obszar, którego granica zaczyna się w Almese i biegnie wzdłuż lewego brzegu Dory Riparii i częściowo wzdłuż prawego jej brzegu w pobliżu gmin Meana di Susa i Gravere, aż do gmin Chiomonte i Exilles. Przez wieki dolinę zajmowały masywne lodowce (135 000–10 000 lat temu), których działanie w znacznym stopniu ukształtowało dolinę i jej zbocza; w związku z tym podłoża pod uprawę winorośli są zasadniczo pochodzenia morenowego i aluwialnego, z młodymi i częściowo metamorficznymi glebami, o gruboziarnistej strukturze i średniej zawartości substancji organicznej, głównie dzięki technikom gospodarowania glebami przyjętym na przestrzeni wieków. Winorośl uprawia się głównie z wykorzystaniem tradycyjnej formy szpalerowej, której struktura nośna składa się zasadniczo z pionowych lub poziomych drewnianych listew o dość wąskim rozstawie (0,8–0,9 × 1–1,2 m), przy dużej gęstości roślin na hektar (> 9 000 roślin na hektar).

Środowisko szczególnie sprzyja uprawie winorośli, ponieważ latem w dolinie odnotowuje się jedynie 20 % rocznych opadów. Powyższa cecha charakterystyczna w połączeniu z dużą ekspozycją na wiatr i dobrym nasłonecznieniem stwarzają optymalne warunki pozwalające na uprawę winorośli nawet na wysokości ponad 850 m n.p.m., co jest wyjątkowe dla Piemontu i umożliwiło rozwój miejscowych odmian winorośli (Avana, Becquet, Baratuciat), które doskonale dostosowały się do lokalnego klimatu, wykształcając własne cechy nadające produktowi jego typowy charakter. Ważną rolę w rozpowszechnianiu praktyk z zakresu uprawy winorośli i wytwarzania wina odegrało opactwo benedyktyńskie w gminie Novalesa. W dokumencie z 739 r. założyciel opactwa, Abbon, wyznaczając klasztor na swojego jedyne spadkobiercę, w wykazie swojego majątku umieścił kilka miejscowości, w których znajdowały się winnice. Nowsze źródła historyczne potwierdzają prowadzenie uprawy winorośli w Valle di Susa, w szczególności w gminie Chiomonte, gdzie około 1000 r. probostwo z Oulx zajmowało się uprawą odmiany winorośli *avaná* w regionie senioratu Piemontu (wł. *regione Segneur*), w którym winnice przetrwały do dziś. Źródła historyczne z końca XII w. wskazują, że winnice nie podlegały lokalnym właścicielom posiadłości ziemskich, a na handel winem nie nałożono żadnego podatku. W tym czasie wprowadzono pierwsze środki na rzecz ochrony wina, takie jak zakaz wprowadzania win z innych obszarów, w celu zintensyfikowania handlu i wymiany handlowej między miejscową ludnością a Francją. To właśnie Via Francigena, która łączyła Prowansję z Lombardią, przyczyniła się do rozwoju uprawy winorośli dzięki położonym wzdłuż tego szlaku karczmom i tawernom, które oferowały wyłącznie lokalne wina. Od XVI w. ludność była zmuszona do przeniesienia się i osiedlenia w górach, aby uniknąć licznych konfliktów, które wybuchwały w dolinie. Zaowocowało to budową murków z kamienia bez zaprawy podtrzymujących tarasy, na których uprawiano winorośl.

ChNP „Valsusa” z kategorii „Wino” (1)

Wszystkie rodzaje „Valsusa” wykazują szczególne cechy win górskich, subtelną i bardzo aromatyczną, które mają jednak niską zawartość alkoholu, mimo że dobrze nadają się do przechowywania.

Wina objęte ChNP „Valsusa” produkuje się w ramach kategorii „Wino” (1) jako wina czerwone ze wskazaniem odmiany winorośli.

„Valsusa rosso” produkuje się w co najmniej 60 % z rodzimych odmian z Piemontu, takich jak Barbera, Dolcetto i Neretta Cuneese, oraz z Valle di Susa, takich jak Avana i Becquet, które stosuje się również do produkcji odpowiednich win jednogatunkowych. Przy degustacji wino to ma piękną, rubinowoczerwoną szatę, winny zapach przypominający dzikie owoce leśne i wiśnie, który uwydatniają duże wahania temperatury charakterystyczne dla jego obszaru produkcji wynikające z tego, że rozciąga się on ze wschodu na zachód, co zapewnia mikroklimat idealny do uprawy winorośli na lewym zboczu doliny (ekspozycja południowa), charakteryzujący się najwyższym poziomem opadów przypadającym w maju, czerwcu, październiku i listopadzie, a także częstym występowaniem fenu, ciepłego wiatru wiejącego z północnych zboczy Alp na skutek kompresji mas powietrza. Umiarkowana kwasowość równoważy niezbyt wyraźne taniny. Wina dojrzałe mogą charakteryzować się drzewnym zapachem.

Wino białe, otrzymywane z odmiany winorośli Baratuciat, charakteryzuje się zrównoważoną kwasowością, dobrym smakiem z nutami kwiatowymi typowymi dla tej odmiany winorośli oraz świeżością wynikającą ze znacznych wahań temperatury.

W gminach Chiomonte i Giaglione uprawa winorośli zawsze stanowiła ważne źródło dochodów dzięki rozwiniętej wymianie handlowej z Francją i sąsiednim Turynem. Należy przede wszystkim podkreślić specyfikę uprawy odmian winorośli Avana i Becquet, które z biegiem czasu dostosowały się do szczególnego mikroklimatu Valle di Susa; uprawę winorośli na tych obszarach można określić mianem „heroicznej”, ponieważ zarówno w przypadku uprawy, jak i zbiorów, praktycznie nie można korzystać z żadnych maszyn, ponieważ winnice położone są na skalistych terenach, których nachylenie jest w znacznym stopniu zróżnicowane – od wysokiego płaskowyżu do terasy. Uprawa ta jest ze względów geologicznych i ludzkich związana z tradycją, jednak stale się ją unowocześnia w świetle innowacji winiarskich i enologicznych.

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

Obszar produkcji wina

Ramy prawne:

przepisy Unii Europejskiej

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Poza wyznaczonym obszarem produkcji czynności związane z produkcją wina mogą odbywać się na obszarze administracyjnym sąsiednich gmin Bardonecchia, Cesana torinese, Claviere, Moncenisio, Oulx, Salbertrand, Sauze d'Oulx, Sauze di Cesana, Sestriere, Avigliana, Caselette, Novalesa, Chiusa San Michele, Sant'Ambrogio, Sant'Antonino, Vaie, Venaus, Villar Dora.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14378>
