

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**

(2022/C 172/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Freisa d’Asti”

PDO-IT-A1180-AM03

Data przekazania informacji: 21.12.2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Odmiany winorośli

Opis:

Umożliwienie produkcji wina z wykorzystaniem w 10 % odmian niearomatycznych innych niż odmiana Freisa odpowiednich do uprawy w regionie Piemont oprócz produkcji wina wyłącznie z odmiany Freisa.

Uzasadnienie: odmianę Freisa, która stanowi odmianę preferowaną na tym obszarze, głównie wykorzystuje się do produkcji win objętych ChNP „Freisa d’Asti” bez domieszki żadnych innych odmian. Chcielibyśmy jednak dopuścić możliwość stosowania małych ilości innych odmian reprezentatywnych dla regionu i tradycyjnie uprawianych w regionie (z wykluczeniem odmian aromatycznych). Mamy w szczególności na myśli lokalne odmiany już nadające się do uprawy w regionie Piemont.

Zmiana ta dotyczy art. 2 specyfikacji produktu (Odmiany winorośli).

2. Normy uprawy winorośli

Dodano bardziej szczegółową specyfikację następujących elementów:

1. Określono charakter gleby, jej położenie i nasłonecznienie.
2. Określono gęstość nasadzeń, której nie uwzględniono w poprzedniej wersji.
3. Dopuszczono stosowanie nawadniania w wyjątkowych sytuacjach

Uzasadnienie:

1. Poprawa tekstu w porównaniu z poprzednią wersją specyfikacji.
2. Dodano minimalną gęstość nasadzeń nowo obsadzonych lub ponownie obsadzonych winnic, obliczoną na poziomie 3 500 winorośli na hektar, aby lepiej dostosować winnice do obecnie obowiązujących regionalnych przepisów dotyczących uprawy winorośli, w szczególności w zakresie odległości sadzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Dodano możliwość nawadniania w sytuacjach wyjątkowych, czyli zawsze w szczególnie upalnych i suchych latach (które to warunki stają się coraz bardziej skrajne ze względu na obecnie obserwowaną zmianę klimatu) oraz zwłaszcza w przypadku winnic zasadzonych na piaszczystej glebie; stosowanie tej praktyki jest konieczne do ochrony upraw winorośli oraz zachowania odpowiednich lat produkcji.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji produktu (Normy uprawy winorośli).

3. Normy uprawy winorośli

Opis:

1. Korekta: dane dotyczące wydajności i minimalnej naturalnej objętościowej zawartość alkoholu zmieniono i przedstawiono w tabeli.
2. Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu win „Freisa d’Asti” i „Freisa d’Asti” Frizzante zwiększono z 10,50 do 11 % obj.; natomiast minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wina „Freisa d’Asti” Superiore zwiększono z 11,50 do 12,00 % obj.;

Uzasadnienie:

1. Dane dotyczące wydajności i zawartości alkoholu przedstawiono w tabeli, aby łatwiej było je zrozumieć i z nich korzystać.
2. Producenci dążą do poprawy jakości win „Freisa d’Asti” i chcą uwzględnić wyniki osiągnięte w ostatnich zbiorach, w związku z czym minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach zwiększono o 0,5 % obj.

Zmiana ta dotyczy art. 4 specyfikacji produktu.

4. Normy produkcji wina

1. Następujące zdanie:

„Maksymalna wydajność winogron w stosunku do wyprodukowanego wina nie może przekraczać 70 %.”

uzupełniono w następujący sposób:

„Jeżeli wydajność ta przekroczy wyżej wskazaną wartość procentową, ale nie przekroczy 75 %, nadwyżka wina nie będzie kwalifikować się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia; w przypadku osiągnięcia wyższej wartości procentowej, cały zbiór nie będzie kwalifikować się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia.”

Opis: dodano przepisy dotyczące nadwyżki produkcji, której to kwestii nie uwzględniono w poprzedniej wersji.

Uzasadnienie: zmiana ta ma skutkować zwiększeniem dokładności przepisów specyfikacji dotyczących wydajności.

2. Następujące zdanie:

„Wino »Freisa d’Asti« leżakujące do 1 listopada roku następującego po roku zbioru można dodatkowo oznaczyć na etykiecie jako »superiore«.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Wino »Freisa d’Asti« Superiore musi leżakować w drewnianych beczkach do 1 listopada roku następującego po roku zbioru i przez co najmniej 6 miesięcy.”

Opis: dla win kategorii superiore określono okres leżakowania i obowiązek stosowania drewnianych beczek.

Uzasadnienie: z badań przeprowadzonych w piwnicy winiarskiej w zakresie produkcji wina „Freisa d’Asti” superiore wynika, że ten rodzaj wina musi leżakować w drewnianych beczkach przez co najmniej 6 miesięcy. W ten sposób uzyskuje się wino o lepszej jakości ze względu na stopień dojrzałości tanin naturalnie występujących w winogronach Freisa, dzięki czemu wino zyskuje aksamitną głębię i elegancję.

3. Zdanie:

„Kontrolowaną nazwą pochodzenia »Freisa d’Asti« można stosować w opisie win »naturalnie musujących« i »naturalnie półmusujących« produkowanych w procesie drugiej fermentacji naturalnego cukru resztkowego w winie półsłodkim lub słodkim zachowanego dzięki praktykom enologicznym polegającym na wielokrotnym filtrowaniu lub chłodzeniu.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Wina musujące i półmusujące, o których mowa w niniejszej specyfikacji, należy produkować, stosując metodę fermentacji w autoklawach lub butelkach.”.

Opis: określono metodę produkcji wina musującego „Freisa d’Asti” Spumante oraz metodę drugiej fermentacji „Freisa d’Asti” Frizzante.

Uzasadnienie: w celu zapewnienia jasności określono metodę fermentacji w odniesieniu do kategorii win półmusujących i musujących. Fermentacja ta może zachodzić w autoklawach z zastosowaniem metody Martinotti lub Charmat, lub też w butelkach z zastosowaniem metody klasycznej lub szampańskiej.

Zmiana, zgodnie z którą wina z rodzaju superiore muszą leżakować w drewnianych beczkach przez co najmniej 6 miesięcy, dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu (Praktyki enologiczne).

5. Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu

1. Opis: w przypadku rodzaju „Freisa d’Asti” deskryptory win zmieniono w celu rozszerzenia zakresu „od wytrawnego po półsłodkie”, a opis „z wyraźnym posmakiem malin” zastąpiono opisem „aksamitny, harmonijny, od intensywnego do taninowego”. Minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu zwiększono z 11 do 11,50 % obj. oraz określono zawartość alkoholu i odmianę winorośli tego wina. Minimalną kwasowość ogólną obniżono do 4,5 g/l, a minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego zwiększono do 21 g/l.

Uzasadnienie: zdecydowano, że z uprzednio stosowanej terminologii należy usunąć opisy cech, które nie zawsze są wyczuwalne w winach. Zakres produkcji zwiększono na podstawie zawartości cukru resztkowego oraz dodano wariant intensywny. Wina „Freisa d’Asti” są zróżnicowane i niezwykle wszechstronne, co odzwierciedla zróżnicowany sposób, w jaki producenci interpretują to, jakie ostatecznie ma być ich wino.

Z myślą o poprawie jakości win zdecydowano się na zwiększenie zawartości alkoholu o pół stopnia i podniesienie zawartości ekstraktu bezcukrowego o dwa punkty.

Obniżono minimalną kwasowość ogólną: w wyniku różnych badań przeprowadzonych na przestrzeni lat przez producentów w celu uzyskania bardziej aksamitnego wina uzyskano doskonałe opinie i uznanie konsumentów.

2. Rodzaj: „Freisa d’Asti” Superiore

Opis: w przypadku rodzaju „Freisa d’Asti” Superiore w opisie smaku dodano określenie „wytrawne”.

Uzasadnienie: po przeprowadzeniu przez przedsiębiorstwa badań, które spotkały się z pozytywnym odzewem ze strony konsumentów i sukcesem handlowym wino „Freisa d’Asti” Superiore wyraźnie zdefiniowano jako wino o wyraźnej strukturze, niezawierające cukru resztkowego i osiągające swoje pełne właściwości po okresie leżakowania w drewnianych beczkach.

Opis: minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu zwiększono z 11,50 do 12,50 % obj.; całkowitą minimalną kwasowość ogólną obniżono do 4,5 g/l, a minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego zwiększono do 23 g/l.

Uzasadnienie: ten rodzaj wina jest najbardziej wyrazisty, gdy zwiększy się zawartość alkoholu i zawartość ekstraktu bezcukrowego.

Zmiany warunków klimatycznych mają wpływ na fazy fenologiczne oraz dojrzewanie winogron, które zachodzi wcześniej, w związku z czym często dochodzi do obniżenia poziomu kwasowości moszczu; w związku ze spadkiem zawartości kwasu winowego o 1 g/l otrzymuje się wina charakteryzujące się większą aksamitnością i cieszącą się większym powodzeniem handlowym.

3. Rodzaj: „Freisa d’Asti” Spumante

Opis: w przypadku wina „Freisa d’Asti” Spumante deskryptory barwy zmieniono z barwy owocu granatu lub jasnowiśniowej na barwę rubinowoczerwoną, która może nabierać barwy owocu granatu lub różowej o zróżnicowanej intensywności.

Uzasadnienie: w wyniku stosowania nowych technik produkcji win musujących i badań przeprowadzonych przez przedsiębiorstwa otrzymuje się wina o jaśniejszej barwie, która może przechodzić w barwę owocu granatu lub barwę różową.

4. Opis: rozszerzono deskryptory smaku poprzez dodanie określeń: „ekstra wytrawne”, „bardzo wytrawne”, „wytrawne”, „półwytrawne”, „półsłodkie” i „słodkie”.

Uzasadnienie: po wieloletnich eksperymentach producenci zdecydowali się na stosowanie zróżnicowanej palety smaków win musujących stosownie do wymogów rynku.

5. Opis: minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu „Freisa d’Asti” Spumante z oznaczeniem „Vigna” wynosi 12 %.

Uzasadnienie: zaktualizowano tekst dotyczący win z oznaczeniem „Vigna”.

6. Rodzaj: „Freisa d’Asti” Frizzante

Opis: Zakres rodzajów wina „Freisa d’Asti” Frizzante rozszerzono poprzez ponowne wprowadzenie rodzaju „wytrawne”.

Uzasadnienie: w poprzednich wersjach specyfikacji uwzględniono już kategorię win wytrawnych, które zawsze były wytwarzane przez producentów win objętych przedmiotowym oznaczeniem, ale zostały błędnie pominięte w ostatniej wersji.

Opis: minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu zwiększono do 11,5 % obj. oraz do 12 % obj. w przypadku win z oznaczeniem „Vigna”; całkowitą minimalną kwasowość ogólną obniżono do 4,5 g/l, a minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego zwiększono do 21 g/l.

Uzasadnienie: podobnie jak w przypadku pozostałych rodzajów objętych specyfikacją po latach eksperymentowania zdecydowano się na zwiększenie zawartości alkoholu, w tym w przypadku win z oznaczeniem „Vigna”, aby obniżyć minimalną całkowitą kwasowość i zwiększyć zawartość ekstraktu bezcukrowego.

Zmiany te dotyczą art. 6 specyfikacji produktu (Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu) i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis win).

6. Zasady dotyczące etykietowania

Opis: dodano możliwość uwzględnienia odniesienia do największej jednostki geograficznej na etykiecie.

Uzasadnienie: zgodnie z obowiązującymi przepisami obecnie można stosować odniesienie do większej jednostki geograficznej „Piemont” oznaczającej nazwę regionu, w którym znajduje się wyznaczony obszar geograficzny ChNP „Freisa d’Asti”.

Przedmiotowa zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu (Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania).

7. Pakowanie

Opis: Dodano art. 8 (Pakowanie), w którym wymieniono poszczególne rodzaje dozwolonych pojemników i pojemności: „W przypadku pakowania win, o czym jest mowa w art. 1, dopuszcza się stosowanie wszystkich pojemników uwzględnionych w obowiązujących obecnie przepisach, wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z wyjątkiem politereftalanu etylenu (»PET«), i o pojemności wynoszącej co najmniej 18,7 cl., z wyjątkiem pojemników o pojemności 200 cl.”

Uzasadnienie: artykuł ten nie został uwzględniony w poprzedniej wersji specyfikacji. Uznano zatem, że wymogi dotyczące pakowania należy dodać do specyfikacji produktu.

2. Dozwolone systemy zamykania, których nie określono w poprzedniej wersji specyfikacji, są zgodne z obowiązującymi obecnie przepisami.

Opis: opisano, jakie systemy zamykania butelek są dozwolone, a jakie są niedozwolone.

Uzasadnienie: dodano ten artykuł, który nie został uwzględniony w poprzedniej wersji specyfikacji. Dopuszcza się zatem stosowanie urządzeń zamykających przewidzianych w obowiązujących obecnie przepisach, z wyjątkiem kapsli i korków plastikowych w przypadku win musujących.

Zmiana ta dotyczy art. 8 specyfikacji produktu (Pakowanie).

8. **Korekty**

- W związku z dodaniem w specyfikacji produktu art. 8 zawierającego przepisy dotyczące pakowania artykuł dotyczący związku ze środowiskiem stał się art. 9, a artykuł dotyczący jednostki certyfikującej – art. 10.
- Zaktualizowano dane kontaktowe.

Zmiana ta dotyczy art. 10 specyfikacji produktu (Odniesienia do jednostki certyfikującej) i punktu jednolitego dokumentu (Informacje ogólne – pkt 2 – Dane kontaktowe wnioskodawcy, zainteresowane strony, właściwe organy kontrolne i jednostka certyfikująca).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Freisa d'Asti

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

1. „Freisa d'Asti” i „Freisa d'Asti” Superiore

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa rubinowo czerwona przechodząca w barwę granatu w miarę dojrzewania wina; zapach: owocowy i charakterystyczny; smak: od wytrawnego po półsłodki, wytrawny w przypadku rodzaju Superiore i oznaczenia „Vigna”, harmonijny, czasem wyrazisty, lekko taninowy; minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %, w przypadku oznaczenia „Vigna” a 12,00 % obj., minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l, w przypadku rodzaju Superiore 12,50 % obj., minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego 23 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	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)	

2. „Freisa d'Asti” Frizzante

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowoczerwona, nabierająca barwy owocu granatu; Aromat: owocowy, charakterystyczny. Pianka: wyrazista, ulotna; Aromat: owocowy, o delikatnych nutach malin i róż; Smak: od wytrawnego po półsłodki, świeży, z wyraźnym posmakiem malin. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj., 12,50 % obj. dla oznaczenia „Vigna”.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 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	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. „Freisa d’Asti” Spumante

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowoczerwona, która może nabierać barwy owocu granatu lub różowej o zróżnicowanej intensywności; Pianka: delikatna, długotrwała; Aromat: charakterystyczny, delikatny aromat malinowy; Smak: od wytrawnego po słodki, świeży, z wyraźnym posmakiem malin; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj., 12,00 % obj. w przypadku oznaczenia „Vigna”;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Rodzaj wina „Freisa d’Asti” Superiore (kategoria 1 – Wino) leżakuje do 1 listopada roku następującego po roku zbioru, w tym przez 6 miesięcy w drewnianych beczkach.

5.2. Maksymalna wydajność:

1. „Freisa d’Asti”, w tym Superiore, „Freisa d’Asti” Frizzante i Spumante

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji jest położony w regionie Piemont na terytorium o pagórkowatym ukształtowaniu terenu w prowincji Asti, z wyłączeniem gmin Cellarengo d'Asti i Villanova d'Asti.

7. Główne odmiany winorośli

Freisa N.

8. Opis związku lub związków

ChNP „Freisa d'Asti”

Wydaje się, że początkowo odmianę winorośli Freisa uprawiano w północno-zachodniej części Monferrato, na pograniczu trzeciorzędowego basenu Piemontu, morenowego wzgórza Turyn i, z administracyjnego punktu widzenia, prowincji Asti i Turynu. Świadczą o tym wzmianki nazwy „Freisa” w rejestrach gminy Chieri pochodzących z XVI w. Odmianę winorośli Freisa zaczęto powszechnie uprawiać w całym regionie Asti i stała się ona drugą po Barbera najczęściej uprawianą odmianą winorośli w wielu gminach położonych po lewej stronie rzeki Tanaro.

Odmiana ta była powszechnie uprawiana ze względu na jej szczególne właściwości enologiczne i doskonały potencjał jako odmiana winorośli, którą ze względu na świeży, owocowy aromat i dużą zawartość tanin można było wykorzystywać do korygowania smaku innych win. Odmianę tę najczęściej wykorzystuje się do produkcji wina bez mieszania z jakimikolwiek innymi odmianami winorośli, a do tradycyjnych win należą wina „vivace”, „półmusujące” i „musujące”, zarówno wytrawne, jak i półsłodkie.

(B) Informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Odmiana ta wykazuje dużą odporność na rośliny zarodnikowe, ale nie na susze, a jej uprawy w regionie Asti zwykle prowadzone są na zboczach w połowie wysokości wzgórz, które nie są nadmiernie nasłonecznione.

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

Stara odmiana winorośli Piemontu, powszechnie występująca w Monferrato Astigiano, największą popularnością cieszy się w północnej części prowincji Asti. Wino „Freisa d'Asti” można produkować w różnych wersjach i w tradycyjnych kręgach rolniczych, również w wersji wina słodkiego.

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

Stosowanie większych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Dopuszcza się stosowanie większej jednostki geograficznej „Piemont” na etykietach i w ramach prezentacji win, o których mowa w art. 1 specyfikacji produktu, zgodnie z art. 29 ust. 6 ustawy nr 238/2016.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17671>
