

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu sektora wina objętego nazwą pochodzenia, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 373/08)

Niniejsze zawiadomienie publikuje się zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„Matera”**Numer referencyjny: PDO-IT-A0533-AM03**

Data przekazania informacji: 31.7.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**1. Właściwości przy spożyciu***Opis i uzasadnienie*

Opis: w przypadku typu „Matera Primitivo” rozszerza się, w odniesieniu do smaku, zakres zawartości cukru: zapis „wytrawny” zastępuje się zapisem „od wytrawnego do półwytrawnego”, z maksymalną zawartością cukru resztkowego wynoszącą 14 g/l¹.

Uzasadnienie: możliwość niewielkiego rozszerzenia zakresu zawartości cukru umożliwi producentom lepsze zarządzanie produkcją tego typu wina, ponieważ z techniczno-jakościowego punktu widzenia prowadzi to do poszerzenia formuły, zważywszy że wykorzystywana odmiana winorośli dostarcza wczesnych winogron z pierwszego zbioru („di prima epoca”), o przyspieszonym czasie wegetacji i uwypuklonych cechach fizjologicznych, a w związku z tym, wraz ze zmianą klimatu i wzrostem temperatur, występują idealne i korzystne warunki powodujące zwiększenie poziomu cukru w winogronach, a w rezultacie umożliwiające produkcję wina o wyższej zawartości cukrowej. Przedmiotowy wniosek zapewnia wytwórcom tego produktu dodatkowe możliwości produkcyjne, wychodząc naprzeciw potrzebom konsumentów i odnośnych rynków zbytu.

Opis: w przypadku typu „Matera passito bianco” (kat. Wino) rozszerza się, w odniesieniu do smaku, zakres zawartości cukru – zapis „wytrawny” zastępuje się zapisem „od wytrawnego do słodkiego”.

Uzasadnienie: chodzi o korektę zwykłego błędu w opisie przedmiotowego typu, który ze względu na swoje nieodłączne cechy może być również produkowany z zawartością cukru aż do poziomu wina słodkiego, jak ma to zazwyczaj miejsce na tym terytorium.

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

2. Związek z obszarem geograficznym*Opis i uzasadnienie*

Opis: związek z obszarem geograficznym zostaje przeformułowany w odniesieniu do produkowanych win należących do kategorii (1) Wino i (4) Wino musujące.

Uzasadnienie: elementy wskazujące na ten związek zostały odpowiednio zilustrowane w odniesieniu do kategorii produktów, a przedmiotowe przeformułowanie, które obejmuje zasadniczo to, co zostało już opisane w art. 8 specyfikacji, nie pociąga za sobą żadnych zmian w tym zakresie, lecz służy jedynie integracji powiązanych elementów.

Zmiana dotyczy pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Matera

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

4. Opis wina (win)

„Matera” Rosso

barwa: rubinowa;

zapach: złożony, owocowy;

smak: harmonijny, charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % 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 właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Matera” Primitivo

barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia fioletowego i odcienia owocu granatu;

zapach: intensywny, długotrwały, charakterystyczny;

smak: pełny, harmonijny, nabierający aksamitnego posmaku, od wytrawnego do półwytrawnego, o maksymalnej zawartości cukru resztkowego wynoszącej 14 g/l;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % obj.;

minimalna ogólna kwasowość: 4,5 g/l;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Matera Primitivo passito

barwa: czerwona, o różnej intensywności, nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: charakterystyczny i intensywny;

smak: słodki, harmonijny i aksamitny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,50 % obj., przy czym rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu co najmniej 13,00 % obj.;

minimalna ogólna kwasowość: 4,0 g/l;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Matera” Rosato

barwa: różowa o odcieniu wiśniowo-czerwonym;

zapach: intensywny, długotrwały, charakterystyczny;

smak: wytrawny, pełny, harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,00 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Matera” Moro i Moro Riserva

barwa: intensywnie rubinowa; w przypadku wina z rezerwy nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywny, długotrwały;

smak: wytrawny, pełny, harmonijny, nabierający aksamitnego posmaku;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.; 13 % obj. w przypadku wina z rezerwy;

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 właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Matera” Greco

barwa: słomkowożółta;

zapach: charakterystyczny, intensywny, długotrwały;

smak: typowy, charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,00 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Matera bianco

barwa: słomkowożółta;

zapach: intensywny, owocowy;

smak: typowy, wytrawny, bogaty;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.;

minimalna ogólna kwasowość: 5,0 g/l;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Matera Bianco Passito

barwa: od ciemnożółtej do bursztynowej, w zależności od dojrzałości;

zapach: intensywny, owocowy;

smak: charakterystyczny, od wytrawnego do słodkiego, bogaty;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % obj., przy czym rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu co najmniej 12,00 % obj.;

minimalna ogólna kwasowość: 4,0 g/l;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28,0 g/l.

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

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

„Matera” Spumante

pianka: delikatna, długotrwała;

barwa: słomkowożółta;

zapach: owocowy, typowy, przyjemny;

smak: typowy, charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,00 g/l.

Parametry nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w obowiązujących przepisach.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Matera” Spumante Rosè

pianka: delikatna, długotrwała;

barwa: różowa o odcieniu wiśniowo-czerwonym;

zapach: owocowy, charakterystyczny, przyjemny;

smak: charakterystyczny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,00 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5,0 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

Matera Rosso

10 000 kg winogron na hektar

Matera Primitivo i Primitivo Passito

10 000 kg winogron na hektar

Matera Rosato

10 000 kg winogron na hektar

Matera Moro i Moro Riserva

10 000 kg winogron na hektar

Matera Greco

10 000 kg winogron na hektar

Matera Bianco i Bianco Passito

10 000 kg winogron na hektar

Matera Spumante

10 000 kg winogron na hektar

Matera Spumante Rosè

10 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Matera” obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Matera.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Sangiovese (Cz.)

Greco bianco (B.) – Greco

Malvasia bianca di Basilicata (B.) – Malvasia

Merlot (Cz.)

Primitivo (Cz.)

Cabernet Sauvignon (Cz.) – Cabernet

8. Opis związku lub związków

Charakterystyka obszaru geograficznego

Na terytorium produkcji ChNP Matera występują warunki orograficzne, które są determinowane przez trzy szczególne aspekty środowiska:

- środowisko równiny przybrzeżnej reprezentowane przez geologicznie młodsze obszary, równiną lub prawie równiną morfologię terenu oraz bardzo zróżnicowane podłoże litologiczne,
- środowisko morskich tarasów powyżej równiny przybrzeżnej, składające się z różnorodnych tarasów pochodzenia morskiego, powiązanych z usytuowanymi na nich wzgórzami charakteryzującymi się obecnością wysoko rozwiniętych, głębokich, dobrze lub umiarkowanie osuszonych gleb, których matryca ma intensywnie czerwoną barwę (co wynika z wysokiej zawartości żelaza i znacznie pokruszonych otoczków),
- środowisko użytków depresji Fossa Bradanica, które zajmują większą część terenu wzgórz okolic Matera, rozciągając się na północy (Irsina), na południu (Pisticci), na wschodzie (Matera, z wyłączeniem obszaru zabudowanego i części południowo-wschodniej) oraz na zachodzie (Stigliano), i charakteryzują się powierzchnią o zmiennej morfologii, od prawie równinnej do pofałdowanej, o podłożu z piaskowca i konglomeratu: gleby składające się z gruboziarnistych osadów lub piasku mają zmienną teksturę, od dość gruboziarnistej na powierzchni do piaszczystej w głębi. Mają one mocno wapienny charakter i charakteryzują się wysoką przenikalnością.

Ta wysokiej jakości uprawa winorośli związana jest z wyborem środowiska oświetlonego i napowietrzonego oraz z naturalną żyznością gleb, które są szczególnie przystosowane do uprawy winogron.

Kategoria Wino (1)

Wina DOC Matera to otrzymywane z winogron – zarówno rodzimych, jak i międzynarodowych – produkty o dobrej kwasowości i bogatym smaku, co zawdzięczają amplitudom temperatury i piaskowym składnikom gleb, w szczególności w przypadku win białych, które okazują się świeże, mało zabarwione i dość lekkie.

Produkowane wina są bardziej intensywne pod względem barwy z uwagi na występowanie gleb gliniastych i mają bardziej subtelny aromat dzięki obecności wapienia.

W przypadku win typu passito (kat. Wino) właściwości te uwypuklają się ze względu na nagromadzenie cukrów i stężenie ekstraktów w wyniku procesu suszenia winogron na krzakach, czemu sprzyja klimat i ekspozycja winnic głównie na południowy wschód, co umożliwia doskonale dojrzewanie, przyczyniając się do uzyskiwania zdrowych, a tym samym bardziej odpowiednich do takiego suszenia owoców, i pozwalając na pełne podkreślenie cech wykorzystywanych odmian winorośli. W poszczególnych typach występują głównie owocowe aromaty (jagód i pestkowców), ale także aromaty kwiatowe, typowe dla używanych odmian winorośli. Wszystkie wina charakteryzują się jednak dobrą kwasowością, właściwą strukturą i zrównoważonym smakiem, a także – w szczególności w przypadku podstawowych rodzajów winogron w odmianach Primitivo lub Cabernet Sauvignon – długą żywotnością, która sprawia, że nadają się one do leżakowania.

Kategoria (4) Wino musujące

W produkcji win musujących DOC „Matera” wykorzystuje się lokalne odmiany Malvasia bianca di Basilicata i Primitivo.

Wzgórza okolic Matera stanowią wymienitą lokalizację zarówno dla Malvasia, jak i Primitivo, a uprawa tych dwóch odmian winorośli ma charakter komplementarny, przy czym Malvasia uprawiana jest na wyżej położonych terenach o chłodniejszym klimacie, gdzie przeważają gleby białe tworzone przez margiel, margiel gliniasty i wapień kalkarenitowy, natomiast na niższych terenach, charakteryzujących się glebami brunatnymi, dominuje produkcja win musujących na bazie Primitivo o doskonałej strukturze i zawartości alkoholu. Istotną część działalności sektora winiarskiego na tym obszarze związana jest z wytwarzaniem win musujących, które stanowią formę wyspecjalizowanej produkcji w tej dziedzinie. Historia produkcji win musujących sięga początku XX wieku, a w latach 1950–1960 wyspecjalizowało się w tej dziedzinie wiele przedsiębiorstw, z których niektóre są nadal aktywne. W rzeczywistości producenci win z prowincji Matera sprzedawali w przeszłości, również poza swoim regionem, duże ilości wina musującego z przeznaczeniem na wesela, uroczystości ku czci patronów i święta religijne.

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

Brak

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14101>
