

Publikacja wniosku o wprowadzenie na poziomie Unii zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2021/C 313/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„SOAVE”

PDO-IT-A0472-AM04

Data rozpoczęcia stosowania 21 marca 2019

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave

Associazione di produttori della DOP Soave

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategorie produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

Przepisy dotyczące butelkowania na określonym obszarze geograficznym

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Art. 5 ust. 1

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy przepisu w zakresie butelkowania na wyznaczonym obszarze produkcji.

Producenci win objętych ChNP „Soave” wprowadzają przedmiotową zmianę, aby naprawić niedociągnięcie w pierwotnym tekście specyfikacji produktu zatwierdzonym pod koniec 1968 r., kiedy to ogólne przepisy dotyczące krajowych lub unijnych nazw pochodzenia stanowiły, że butelkowanie i pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze. Tę ogólną zasadę wprowadzono w następstwie wyroku Trybunału Sprawiedliwości z dnia 16 maja 2000 r. w sprawie C-388/95.

Powodem zmiany jest konieczność zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Soave”, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia skuteczności i terminowości kontroli.

Okazuje się, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Soave”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Zagrożenia te są tym większe, im większa jest pokonywana odległość. Butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala jednak zachować te właściwości oraz wysoką jakość produktu, ponieważ partie wina nie są transportowane w ogóle lub są transportowane jedynie na niewielkie odległości.

Aspekty te – w połączeniu z doświadczeniem i głęboką wiedzą techniczno-naukową na temat szczególnych właściwości win zdobytą na przestrzeni lat przez producentów ChNP „Soave” – umożliwiają przeprowadzenie butelkowania na obszarze pochodzenia z zastosowaniem najlepszych technologicznych środków ostrożności w celu zachowania wszystkich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych win objętych przedmiotową specyfikacją.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów dotyczących specyfikacji, może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Soave”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Soave”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Zmiana dotyczy pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Soave

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

„Soave” (w tym „Soave” Classico oraz „Soave” Colli Scaligeri)

Barwa: słomkowożółta, przechodząca czasem w zielonkawą;

Aromat: charakterystyczny, o intensywnym i delikatnym aromacie;

Smak: wytrawny, o średniej strukturze, harmonijny, lekko gorzki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj. w przypadku „Soave” oraz 11,0 % obj. w przypadku „Soave” Classico i „Soave” Colli Scaligeri;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l w przypadku „Soave” oraz 16,0 g/l w przypadku „Soave” Classico i „Soave” Colli Scaligeri

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)	

„Soave” Spumante (łącznie z „Soave” Spumante Classico oraz „Soave” Spumante Colli Scaligeri)

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta, przechodząca czasem w jaskrawo zielonkawą;

Aromat: charakterystyczny, o intensywnym i delikatnym aromacie;

Smak: o średniej strukturze, harmonijny, lekko gorzki w przypadku rodzajów „extra brut” lub „brut” bądź „extra dry” lub „dry”;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 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 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

a) Szczególne praktyki enologiczne

Włoska metoda produkcji win musujących (autoklaw) lub metoda klasyczna

Szczególne praktyki enologiczne

Naturalna ponowna fermentacja w autoklawach metodą Charmat lub Martinotti lub metoda klasyczna (wtórna fermentacja w butelce) zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi produkcji win musujących.

b) Maksymalna wydajność

„Soave”, „Soave” Spumante:

15 000 kg winogron na hektar

„Soave” Classico, w tym w wersji „spumante”, „Soave” Colli Scaligeri, w tym w wersji „spumante”:

14 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

A – Winogrona wykorzystywane do produkcji win „Soave” DOC muszą być produkowane na obszarze obejmującym całość lub część terytorium gmin: Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi oraz Lavagno w prowincji Werona.

Granice tego obszaru określa się w następujący sposób:

Na południu, od strony zachodniej, odchodzi od osady San Martino Buon Albergo i biegnie wzdłuż drogi krajowej nr 11 aż do S. Pietro. Następnie skręca na południe wzdłuż drogi prowadzącej do Caldiero, skąd podąża wzdłuż krawędzi wzgórz Rocca i Gazzo na wysokości ponad 40 m n.p.m., a następnie ponownie dochodzi do drogi krajowej nr 11 i biegnie wzdłuż drogi gminnej, która przecina wiaduktem linię kolejową między Mediolanem a Wenecją; stamtąd granica pokrywa się z drogą krajową nr 11 aż do mostu na rzece Alpone w pobliżu cukrowni San Bonifacio, skąd biegnie wzdłuż drogi przez San Lorenzo aż do skrzyżowania z autostradą A4, która z kolei wyznacza obszar w gminie San Bonifacio aż do granicy z prowincją Vicenza. Granica wyznaczonego obszaru pokrywa się z granicą gmin Monteforte, Roncà i San Giovanni Ilarione z prowincją Vicenza aż do drogi, która przecina granicę prowincji, na południe od Monte Madarosa; następnie łączy się z tą drogą w kierunku San Giovanni Ilarione, mijając Deruti, Lovati, Paludi i Rossetti aż do San Giovanni Ilarione; stąd biegnie wzdłuż drogi przez Cereghi, Fornace i Tessari na wysokości 250 m n.p.m., biegnie wzdłuż Vaio Muni do Soejo i dalej aż do punktu, w którym spotykają się granice gmin Tregnago, San Giovanni Ilarione i Cazzano. Od tego miejsca granica wyznaczonego obszaru przebiega wzdłuż granicy gminy Cazzano aż do Soraihe; stamtąd przebiega wzdłuż drogi, która biegnie poniżej zboczy M. Bastia, najpierw w kierunku północnym, a następnie na wschód poniżej C. Andreani. Stamtąd biegnie wzdłuż drogi przez Montecchia di Crosara i spotyka się z rzeką Albo. Po połączeniu się z drogą z Tolotti granica skręca na południe na wysokości 300 m n.p.m., przebiegając poniżej C. Brustoloni i łącząc się z drogą, która prowadzi do Dami na wysokości 326 m n.p.m.; w tym miejscu na wysokości 418 m n.p.m. spotykają się granice Soave, Cazzano i Montec-

chii, skąd granica wyznaczonego obszaru biegnie wzdłuż granicy między Cazzano i Montecchią w kierunku północnym, po 100 m przecina ścieżkę, wzdłuż której biegnie dalej w kierunku zachodnim aż do C. Fontany Fori. Następnie podąża wzdłuż szlaku na południe aż do Pissolo di Sopra, a potem wzdłuż drogi przez Faellę, skręcając następnie na wschód do Pissolo di Sotto. Później przebiega wzdłuż drogi w kierunku południowym aż do Pissolo di Sopra i dalej w kierunku Pissolo di Sotto, aż za osadę. Dalej biegnie przez Chiavicę, a następnie wzdłuż drogi, która prowadzi z Cazzano do Canovy. Dochodzi do osady Canova i zaraz za nią kieruje się na zachód od wysokości 84 m n.p.m. do wysokości 73 m n.p.m., przekraczając il Pissolo i docierając do Cantiny Sociale (zob. szczegółowa informacja A1*). Stamtąd przebiega wzdłuż drogi Via Monti aż do Cazzano.

Na drodze, w centrum Cazzano (100 m n.p.m.), zakręca na zachód aż do T. Tramigny, a następnie opada w kierunku południowym do mostu na drodze do Illasi. Przebiega wzdłuż tej drogi w kierunku zachodnim aż do skrzyżowania z S. Colombano i dalej wzdłuż drogi aż do kaplicy (135 m n.p.m.). Dalej biegnie na południe (zob. szczegółowa informacja A2*) aż do Grisi, a następnie na wschód w kierunku południowo-wschodnim, przez Case Val dell'Oco i dalej aż do Cereolo di Sopra. Przebiega wzdłuż drogi prowadzącej do Cereolo di Sotto, a następnie drogi na zachód i drogi, która na południowym zachodzie dociera do Bocci Scaluce, i biegnie najpierw wzdłuż ścieżki na północ, a następnie wzdłuż drogi, która za Pistożą dociera do drogi do Illasi. Krótko biegnie wzdłuż niej na zachód (przez około 100 m), a następnie wzdłuż ścieżki, która omija C. Troni na północ, i dalej na zachód, wzdłuż drogi, która łączy się z drogą do Illasi. Biegnie wzdłuż tej drogi na południe przez około 250 m, a następnie, w kierunku zachodnim, wzdłuż drogi biegnącej na południe od Mormontei aż do 16. kilometra na drodze do Illasi. Przebiega wzdłuż drogi na południowy zachód i przez krótki czas biegnie wzdłuż rzeki Illasi. Przecina rzekę i biegnie dalej przez Valnogarę, a następnie wzdłuż drogi Via Montecurto, najpierw w kierunku zachodnim aż do skrzyżowania z drogą Via Cara, a następnie, przebiegając wzdłuż umownej linii w kierunku zachodnim-południowo-zachodnim (zob. szczegółowa informacja A3*), przecina granicę gminy Illasi w Montecurto di Sopra. Następnie biegnie wzdłuż tej granicy w kierunku północnym aż do wysokości 92 m n.p.m. na drodze do Lione. Przebiega wzdłuż tej drogi na północ, przechodząc przez Lione, obok C. Spiazzi, a w Leonie S. Marco skręca wzdłuż drogi, która na północnym wschodzie dociera do C. Santi na wysokości 135 m n.p.m. Z tego miejsca przez około 300 m biegnie wzdłuż drogi do Fratty w kierunku zachodnim, a następnie na północ, przez Frattę i na zachód aż do Mezzane di Sotto. Następnie biegnie na południe wzdłuż drogi, która omija Casoni, Turano, Val di Mezzo, przebiega za Boschetto, a przy posiadłości Villa Alberti osiąga wysokość 73 m n.p.m. Dalej przebiega wzdłuż drogi w kierunku południowo-zachodnim aż do Barco di Sopra, skąd biegnie najpierw w kierunku zachodnim, a następnie północno-zachodnim aż do przecięcia się z drogą do S. Briccio. Biegnie wzdłuż tej drogi na północny wschód aż do Casetty, a następnie ścieżką w kierunku zachodnim do drogi, która przebiega nieco na południe od S. Rocco, Ca' Brusà, a następnie na południe wzdłuż drogi, która za l'Arcandole dociera do San Martino Buon Albergo, skąd rozpoczęto wyznaczanie obszaru produkcji.

- B – Winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Soave” Classico muszą być produkowane na obszarze zatwierdzonym dekretem ministerialnym z dnia 23 października 1931 r. (*Gazzetta Ufficiale* nr 289 z dnia 16 grudnia 1931 r.), który obejmuje część terytorium gmin Soave oraz Monteforte d'Alpone i którego granice można określić w następujący sposób: od bramy Porta Verona w Soave przebiega wzdłuż drogi z Soave do Monteforte aż do wsi San Lorenzo w okręgu Soave. Stąd biegnie w kierunku północnym, wzdłuż zboczy Monte Tondo, aż do styku z granicą gmin Soave i Monteforte. Następnie przebiega wzdłuż zboczy Monte Zoppega, w tym przez osadę Monteforte d'Alpone, podążając w kolejności wzdłuż ulic: Via Zoppega, Via Novella, Via San Carlo i Via 27 Aprile. Następnie przecina rzekę Alpone i ponownie łączy się z drogą Via Alpone. Biegnie dalej w kierunku północnym i później wzdłuż drogi Via Roma, aby objąć obszar Monticello (zob. szczegółowa informacja B1*). Przecina drogę Via Santa Croce i biegnie na północny zachód, by objąć Cantinę Sociale di Monteforte. Biegnie wzdłuż drogi Via XX Settembre w kierunku południowym i dalej za rzeką Alpone. Styka się z drogą Via della Fontana, która biegnie najpierw na zachód, później na południe, następnie na zachód i wreszcie na północ, a następnie przebiega wzdłuż zboczy Monte Riondo (zob. szczegółowa informacja B2*). Biegnie wzdłuż drogi Via Monte Riondo przez około 530 m, a następnie skręca w kierunku północnym, aby wykluczyć część aluwialną strumienia Torrente Ponsara. Następnie biegnie wzdłuż drogi w kierunku wschodnim i styka się z granicą działki ewidencyjnej nr 13 gminy Monte Forte d'Alpone, która biegnie wzdłuż drogi Via Cervia na odcinku około 110 m. Obejmuje miejscowość Casotti (zob. szczegółowa informacja B3*), a następnie styka się z drogą między Monteforte a Brognoligo. Biegnie wzdłuż tej drogi w kierunku północnym aż do punktu przecięcia z rzeką Torrente Carbonare, a (zob. szczegółowa informacja B4*) w kierunku zachodnim biegnie wzdłuż zboczy Monte Grande. Następnie schodzi w kierunku wschodnim, po lewej stronie doliny Carbonare, obejmując osadę Brognoligo, wioski Valle i Mezzavilla oraz osadę Costalunga (zob. szczegółowa informacja B5*). W tym miejscu skręca na północ, biegnąc wzdłuż drogi gminnej Sorte aż do przecięcia Roggii Viennegi z rzeką Alpone. Następnie kieruje się wzdłuż północnej granicy terytorium Monteforte aż do granicy gminy Soave w Moscatello. Przebiega wzdłuż tej granicy aż do rzeki Valle Crivellara w miejscu, w którym granica Soave tworzy kąć ostry. W tym punkcie granica wyznaczonego obszaru oddziela się od granicy Soave, biegnie w kierunku zachodnim i osiąga wysokość 331 m n.p.m. przy posiadłości Villa Visco. Następnie podąża wzdłuż odcinka szlaku schodzącego z Monte Campano, mija wysokość 250 m n.p.m. i wkrótce, w Casa Nui, dociera do drugorzędного odgałęzienia Anguane (zob. szczegółowa informacja B6*), które dalej biegnie aż do drogi prowincjonalnej między Soave a Cazzano. Przebiega wzdłuż drogi prowincjonalnej na południe aż do ostatnich domów w Battocchi. Stąd biegnie na wschód, wzdłuż drogi gminnej, która przechodzi przez La Carcerę, aż do skrzyżowania – tuż za wysokością 54 m n.p.m. – z drogą prowincjonalną między Soave a Castelcerino. Następnie schodzi w kierunku południowym wzdłuż dróg gminnych Monte Foscarino i Monte Cèrcene aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną między Soave a Castelcerino. Skręcając ukośnie w kierunku południowo-zachodnim i obejmując osadę Borgata Basano, granica dociera do skanalizowanej rzeki Tramigna. Biegnie wzdłuż niej na południe aż do drogi prowincjonalnej między Soave a Borgo San Matteo, skręca na zachód wzdłuż południowych murów Soave i dociera do bramy Porta di Verona, skąd rozpoczęto wyznaczanie granicy obszaru produkcji wina „Soave” Classico.

C – Winogrona wykorzystywane do produkcji win „Soave” oznaczonych poprzez dodatkowe wyszczególnienie podobszaru „Colli Scaligeri” muszą być produkowane na obszarze wyznaczonym w sposób następujący: począwszy od obszaru po stronie zachodniej (San Martino Buon Albergo), od Marcellise w San Rocco, schodzi do Bosco della Fratta aż do Fenilonu. Stamtąd, wzdłuż drogi dzielącej równinę od wzgórza, dociera do Palù, a następnie biegnie aż do Casette w kierunku San Giacomo. Z tego miejsca, biegnąc obok wzgórza, skręca wzdłuż drogi prowincjonalnej w kierunku Monticelli w gminie Lavagno. Biegnie ona przez Fontanę aż do San Pietro (Lavagno). Wzdłuż drogi, która stanowi granicę między równiną a wzgórzem, przechodzi przez posiadłość Villa Alberti, mija Boschetto, Turano, aż do skrzyżowania z Progno di Mezzane na wysokości 92 m n.p.m., biegnie w kierunku północnym, aż do skrzyżowania z drogą Via Leon, która biegnie na wschód, a następnie na południe, w kierunku C. Spiazzi, a następnie przez Squarzero, Montecurto di Sopra, Canovè i Casotti. Stąd kieruje się dalej na wschód aż do Calle w gminie Illasi, na południe drogą prowincjonalną do kościoła w San Zeno, a następnie na wschód aż do Ceriani. Stamtąd kieruje się do Villi i biegnie wzdłuż drogi, która dzieli wzgórze od równiny obok Naronchi. Następnie kieruje się na południe przez San Pietro, wzdłuż drogi aż do Pontesello i Canevy na północ aż do Orgnano. Od Orgnano biegnie w kierunku północno-wschodnim wzdłuż profilu wzgórza i dociera do San Vittore. Stąd droga prowadzi na północ przez Molini, aż do gminy Cazzano di Tramigna w Cantina Sociale, przez Fenil del Monte. Prowadzi aż do drogi via Molini (przez Cazzano di Tramigna) i przed przecięciem drogi Via Siro Conti skręca w kierunku południowo-południowo-wschodnim przez Chiavice, za Canovè, aż do gminy Soave w Costeggioli. Wznosi się w kierunku północno-wschodnim, wzdłuż granicy obszaru produkcji wina Classico w Soave przez posiadłości Casa Nui i Villa Visco oraz Valle Crivellara, a następnie biegnie dalej w kierunku wschodnim, zawsze wzdłuż obszaru produkcji wina Classico przez Meggiano i Ca' Vecchie. Granica wyznaczonego obszaru biegnie następnie na północ przez i Motti w gminie Montecchia di Crosara, przez Castello, przechodząc przez centrum Montecchii, mijając Biondari aż do Lauri. Stamtąd droga przecina drogę prowincjonalną do kamieniołomu bazaltu i dalej na południe w kierunku Danesi di Sotto, Casarotti i Dal Cero. Następnie wkracza ona na wschód do gminy Roncà, przechodzi przez Prandi i dociera do miejscowości Roncà (zob. szczegółowe informacje C1 i C2). Stąd biegnie w kierunku Vittori oraz, na południe, Momello, Binello, aż do Calderiny na granicy z gminą Gambellara. Granica wyznaczonego obszaru przebiega wzdłuż granicy gmin Monteforte, Roncà i San Giovanni Ilarione z prowincją Vicenza aż do drogi, która przecina granicę prowincji, na południe od Monte Madarosa; następnie łączy się z tą drogą w kierunku San Giovanni Ilarione, mijając Deruti, Lovati, Paludi i Rossetti aż do San Giovanni Ilarione; stąd biegnie wzdłuż drogi przez Cereghi, Fornace i Tessari na wysokości 250 m n.p.m., biegnie wzdłuż Vaio Muni do Soejo i dalej aż do punktu, w którym spotykają się granice gmin Tregnago, San Giovanni Ilarione i Cazzano. Od tego miejsca granica wyznaczonego obszaru przebiega wzdłuż granicy gminy Cazzano aż do Soraighe; stamtąd przebiega wzdłuż drogi, która biegnie poniżej zboczy M. Bastia, najpierw w kierunku północnym, a następnie na wschód poniżej C. Andreani. Stamtąd biegnie wzdłuż drogi przez Montecchia di Crosara i spotyka się z rzeką Albo. Po połączeniu się z drogą z Tolotti granica skręca na południe na wysokości 300 m n.p.m., przebiegając poniżej C. Brustoloni i łącząc się z drogą, która prowadzi do Dami na wysokości 326 m n.p.m.; w tym miejscu na wysokości 418 m n.p.m. spotykają się granice Soave, Cazzano i Montecchii, skąd granica wyznaczonego obszaru biegnie wzdłuż granicy między Cazzano i Montecchią w kierunku północnym, po 100 m przecina ścieżkę, wzdłuż której biegnie dalej w kierunku zachodnim aż do C. Fontany Fory. Później przebiega wzdłuż drogi w kierunku południowym aż do Pissolo di Sopra i dalej w kierunku Pissolo di Sotto, aż za osadę. Dalej biegnie przez Chiavice, a następnie wzdłuż drogi, która prowadzi z Cazzano do Cazzano di Tramigna. Dociera do centrum Cazzano (100 m n.p.m.), zakręca na zachód aż do T. Tramigny, a następnie opada w kierunku południowym do mostu na drodze do Illasi. Przebiega wzdłuż tej drogi w kierunku zachodnim aż do skrzyżowania z S. Colombano i dalej wzdłuż drogi aż do kaplicy (135 m n.p.m.). Dalej biegnie na południe (zob. szczegółowa informacja A2*) aż do Grisi, a następnie na wschód w kierunku południowo-wschodnim, przez Case Val dell'Oco i dalej aż do Cereolo di Sopra. Przebiega wzdłuż drogi prowadzącej do Cereolo di Sotto, a następnie drogi, która na zachodzie dociera do Bocci Scaluze, i biegnie najpierw wzdłuż ścieżki na północ, a następnie wzdłuż drogi, która za Pistozą dociera do Illasi. Krótko (przez około 100 m) biegnie wzdłuż niej na zachód, a następnie wzdłuż ścieżki, która omija C. Troni na północ, a następnie, nadal na zachód, wzdłuż drogi, która łączy się z drogą do Illasi. Biegnie wzdłuż tej drogi na południe przez około 250 m, a następnie, w kierunku zachodnim, wzdłuż drogi biegnącej na południe od Mormonte i aż do 16. kilometra na drodze do Illasi. Przebiega wzdłuż drogi na południowy zachód i przez krótki czas biegnie wzdłuż rzeki Illasi. Przecina rzekę i biegnie dalej wzdłuż drogi do i Guerri, skąd kieruje się na zachód wzdłuż umownej linii prowadzącej z Montecurto di Sopra do i Guerri (zob. szczegółowa informacja A3*) i biegnąc wzdłuż tej linii, przecina granicę gminy Illasi w Montecurto di Sopra. Następnie biegnie wzdłuż tej granicy w kierunku północnym aż do wysokości 92 m n.p.m. na drodze do Lione. Przebiega wzdłuż tej drogi na północ, przechodząc przez Lione, obok C. Spiazzi, a w Leonie S. Marco skręca wzdłuż drogi, która na północnym wschodzie dociera do C. Santi na wysokości 135 m n.p.m. Z tego miejsca przez około 300 m biegnie wzdłuż drogi do Fratty w kierunku zachodnim, a następnie na północ, przez Frattè i na zachód aż do Mezzane di Sotto. Następnie biegnie na południe wzdłuż drogi, która omija Casoni, Turano, Val di Mezzo, przebiega za Boschetto, a przy posiadłości Villa Alberti osiąga wysokość 73 m n.p.m. Dalej przebiega wzdłuż drogi w kierunku południowo-zachodnim aż do Barco di Sopra, skąd biegnie najpierw w kierunku zachodnim, a następnie północno-zachodnim aż do przecięcia się z drogą do S. Briccio. Biegnie wzdłuż tej drogi na północny wschód aż do Casetty, a następnie ścieżką w kierunku zachodnim do drogi, którą kieruje się aż do S. Rocco.

Obszar ten obejmuje również wzgórze Monte Rocca i Monte Gazzo w gminie Caldiero oraz Monte Bisson w gminie Soave, a obszar ten wyznaczony jest w sposób następujący:

Wyznaczony obszar „Monte Gazzo” – „Monte Rocca” – gmina Caldiero

Począwszy od drogi krajowej nr 11 Padana przy kąpielisku termalnym Giunone granica biegnie wzdłuż drogi prowadzącej do kąpieliska termalnego, omijając zbocza Monte Gazzo aż do wysokości 53 m n.p.m. Stąd skręca w lewo wzdłuż profilu wzgórza stanowiącego granicę Monte Rocca aż do styku z drogą gminną. Skręca w lewo w kierunku centrum Caldiero aż do placu. Następnie biegnie w prawo, aż do połączenia z drogą gminną Zecconelli, gdzie odbija w lewo, niemal natychmiast skręcając w kierunku północnym wzdłuż izohipsy wyznaczającej tę wysokość nad poziomem morza aż do połączenia z linią kolejową. Od tego miejsca biegnie wzdłuż linii kolejowej, dalej na wschód aż do punktu wyznaczającego początek tego obszaru.

Wyznaczony obszar „Monte Bisson” – gmina Soave

Zaczynając od stolicy w Fornello i podążając zgodnie z ruchem wskazówek zegara w kierunku północnym, granica biegnie wzdłuż drogi gminnej Bisson aż do skrzyżowania z drogą prowadzącą do osady San Vittore. Dalej biegnie w prawo, zgodnie z profilem wzgórza w kierunku południowym, do wysokości 42 m n.p.m., aż do gospodarstwa Bisson, a stamtąd, nadal na wysokości 42 m n.p.m., w kierunku zachodnim do drogi gminnej prowadzącej do Fornello w gminie Colognola ai Colli.

7. Odmiany winorośli

Chardonnay B.

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Opis związku lub związków

ChNP „Soave” – w odniesieniu do wszystkich kategorii („wino” i „gatunkowe wino musujące”)

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego;

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar produkcji win ChNP Soave znajduje się w zachodnio-środkowej części regionu Monti Lessini w pobliżu Doliny Padu. Gleby tufowo-bazaltowe pochodzenia wulkanicznego składają się głównie z podłoża z rozłożonych skał bazaltowych, które dały początek glebom gliniasto-ilastym o charakterystycznym ciemnym zabarwieniu, odczynie lekko zasadowym, bogatym w substancje mineralne, charakteryzującym się dobrym drenażem, lecz również dużą zdolnością magazynowania wody przez cały rok. Mineralny charakter gleb sprzyja fermentacji moszczu winogronowego otrzymanego z winorośli Garganega i Trebbiano di Soave.

Jeśli chodzi o klimat, na obszarze Soave panuje sprzyjający klimat łagodny i umiarkowany z rocznymi opadami wynoszącymi 700–1 000 mm, które występują głównie wiosną i jesienią. Klimat jest typowo umiarkowany i wilgotny z gorącym latem.

Wysokość, na jakiej usytuowane są winnice, waha się od 35 m n.p.m. na obszarze pogórza do 380 m n.p.m. na najwyższych wzgórzach, o różnym stopniu nachylenia i ekspozycji głównie na wschód, południe i zachód;

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Już w czasach rzymskich obszar Soave był określany mianem *pagus*, oznaczającego wydzielony obszar rolniczy, na którym uprawiano winorośle, wyróżniającym się dobrym położeniem i intensywną uprawą. Z winogron zebranych na tym obszarze produkowano specjalne wina zwane *acinatici*, stosując tradycyjną metodę suszenia winogron. Wspomina się o tym w niektórych listach pochodzących z czasów gockiego króla Teodoryka (503 r. n.e.), w których zaleca się producentom z Werony, aby poszukiwali tych „bardzo łagodnych i wyrazistych w smaku” win na stół królewski, nie zapominając o winie wytwarzanym z białych winogron, które „mieni się niczym napój mleczny i jest wyraźnie klarowne... przyjemnie słodkie i niezwykle łagodne w smaku”. Zapisy z 680 r. n.e. wspominają o stosowaniu werońskiej pergoli, tj. tradycyjnej metody uprawy winorośli stosowanej na tym obszarze aż do dnia dzisiejszego.

Wzrost produkcji i renomy win „Soave” doprowadził w 1924 r. do wprowadzenia pierwszego środka ochronnego w odniesieniu do typowych win. Następnie założono konsorcjum na rzecz ochrony typowego wina „Soave” (Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave). W 1931 r. włoski minister uznał pierwszy wyznaczony obszar produkcji typowego wina „Soave” (*Vino Tipico Soave*). Chronioną nazwę pochodzenia uznano w 1968 r.

Plantatorzy winorośli od wieków uważali werońską pergolę za idealny system prowadzenia winorośli. Ten system uprawy jest nie tylko cechą charakterystyczną tamtejszego krajobrazu, ale ma również zasadnicze znaczenie dla jakości win i ciągłości ich produkcji.

W ostatnich latach rozwój tego systemu prowadzenia winorośli spowodował zmianę niektórych parametrów w związku z realizowanymi celami enologicznymi: plantatorzy winorośli odeszli od pergoli o rozstawie rzędów wynoszącym 4,5–5 m i gęstości nasadzenia w rzędach wynoszącej 0,8–1,5 m (gdzie przestrzeń między rzędami była zazwyczaj całkowicie pokryta roślinnością) na korzyść pergoli, w których nasadzenia są gęstsze, a winorośle przycina się znacznie krócej i na każdą roślinę przypada mniej pąków.

Systemy prowadzenia winorośli z użyciem werońskiej pergoli pozwalają zatem zapewnić optymalną dojrzałość i zdrowie winogron.

Oprócz wspomnianego tradycyjnego systemu prowadzenia winorośli wykorzystującego pergole istnieje również metoda ścienna lub szpalerowa, szczególnie na terenach równinnych, na których łatwiej jest stosować na winoroślach środki mechaniczne podczas przycinania i zbiorów.

Z uwagi na fakt, że na stromych zboczach trudno jest zmechanizować prace, na terenach pagórkowatych zazwyczaj późne zbiory przeprowadzane są głównie ręcznie.

Na obszarze Soave produkuje się obecnie znaczną liczbę doskonałych win, które co roku otrzymują nagrody przyznawane przez najważniejsze międzynarodowe przewodniki w tym sektorze. Wina te regularnie otrzymują również główne nagrody w najważniejszych konkursach winiarskich na całym świecie.

ChNP „Soave” – kategoria „wino”

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim

Wina objęte ChNP „Soave”, w tym odmiany noszące oznaczenia „Classico” i „Colli Scaligeri”, mają barwę słomkowo-żółtą, czasami przechodzącą w zielonkawą, intensywny, przyjemny aromat i bogaty smak z dobrze wyważoną kwasowością; mówiąc dokładniej, wyczuwa się w nich wyraźne nuty migdałów i białych kwiatów, owoców egzotycznych, cytrusów i przypraw.

Wzgórza regionu Werony stanowią idealne środowisko dla produktów objętych ChNP „Soave”, a także produktów objętych oznaczeniami „Classico” i „Colli Scaligeri”. Wapienne i wulkaniczne gleby są bogate w składniki odżywcze, a chłodne strumienie, które spływają z Monti Lessini, pozwalają winogronom na osiągnięcie optymalnej dojrzałości przy jednoczesnym zachowaniu kwasowości, która jest niezbędna dla win białych. Tradycyjna metoda prowadzenia winorośli na pergolach, specjalistyczna wiedza techniczna plantatorów winorośli, wielowiekowa tradycja i inwestycje w nowoczesne technologie pozwalają produkować wina o bardzo złożonym aromacie i bogatym smaku, o średniej do wysokiej zawartości cukrów i dobrze zrównoważonej kwasowości.

Dokładniej rzecz ujmując, wino objęte ChNP „Soave” z oznaczeniem „Classico” jest winem, które ma najdłuższą tradycję na tym obszarze i charakteryzuje się mineralnymi właściwościami organoleptycznymi, pełnym, dobrze wyważonym smakiem o słabych nutach roślinnych, zapachowych i retrozapachowych.

ChNP „Soave” – kategoria „gatunkowe wino musujące”

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim

Wina musujące objęte ChNP „Soave” oraz wina objęte oznaczeniami „Classico” i „Colli Scaligeri” mają delikatną, trwałą pianę. Mają barwę słomkowożółtą, niekiedy przechodzącą w jasnozieloną, i delikatny aromat, a w smaku można wyczuć przyjemną równowagę między ekstraktami i cukrami. Zawartość cukru charakterystyczna dla win od „extra brut” po „dry”.

Umiarkowany klimat i typowe dla obszaru Soave wahania temperatury między dniem a nocą są kluczowe dla powstania znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które wzmacniają właściwości organoleptyczne i typowe nuty charakterystyczne dla poszczególnych winorośli, z których pochodzą odmiany winogron wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Soave”.

Wino musujące jest również przyjemnie intensywne, o wyrazistej kwasowości i wyczuwalnej przyjemnej równowadze ekstraktów i cukrów. Aby zapewnić odpowiednio wysoki poziom kwasowości, winogrona przeznaczone do produkcji win musujących zbiera się wcześniej niż winogrona przeznaczone do produkcji niemusującej wersji wina objętego ChNP „Soave”. Kwasowość gwarantują również niskie pH gleb i wahania temperatury typowe dla tego obszaru.

9. Szczegółowe wymogi dodatkowe (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

ChNP „Soave”

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W rozumieniu art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 wino może być produkowane na terytorium prowincji Werona oraz na terytorium gmin Gambellara i Montebello w prowincji Vicenza.

ChNP „Soave”

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze produkcji jest uzasadnione koniecznością zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Soave”, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia terminowego przeprowadzania skutecznych i opłacalnych kontroli.

Okazuje się, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Soave”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne, które mogą mieć negatywny wpływ na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Zagrożenia te są tym większe, im większa jest pokonywana odległość.

Butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala jednak zachować te właściwości oraz wysoką jakość produktu, ponieważ partie wina nie są transportowane w ogóle lub są transportowane jedynie na niewielkie odległości.

Aspekty te – w połączeniu z doświadczeniem i głęboką wiedzą techniczno-naukową na temat szczególnych właściwości win zdobytą na przestrzeni lat przez producentów ChNP „Soave” – umożliwiają przeprowadzenie butelkowania na obszarze pochodzenia z zastosowaniem najlepszych technologicznych środków ostrożności w celu zachowania wszystkich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych win objętych przedmiotową specyfikacją.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Soave”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina objętego ChNP „Soave”. Umożliwia to osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i w celu ochrony wcześniej istniejących praw przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą ubiegać się o odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały wina objęte ChNP „Soave” w ciągu co najmniej dwóch z pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze (nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat).

ChNP „Soave” – odniesienie do dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W opisie i prezentacji win „Soave”, „Soave” Classico oraz „Soave” Colli Scaligeri dozwolone są odniesienia do następujących dodatkowych jednostek geograficznych:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro

9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara
26. Pressoni
27. Ronca - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16389>
