

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 170/10)

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

„Roero”

PDO-IT-A1261-AM03

Data rozpoczęcia stosowania: 19.7.2018

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Zasady dotyczące etykietowania

W odniesieniu do rodzajów „Roero” Arneis i „Roero” Arneis Spumante (wina musującego) nazwa może być również używana samodzielnie bez określenia odmiany winorośli, tj. *Roero* lub *Roero Arneis* i *Roero Spumante* lub *Roero Arneis Spumante*.

Zmiana ta odzwierciedla zamiar producentów, aby lepiej promować nazwę pochodzenia i odniesienie do obszaru produkcji, również w przypadku win białych produkowanych z winogron Arneis, zgodnie z już obowiązującymi przepisami dotyczącymi rodzaju „Roero” Rosso (wina czerwonego) wytwarzanego z winogron Nebbiolo.

Zmieniono pkt 9 (Dodatkowe wymogi) jednolitego dokumentu oraz pkt 1 i 7 specyfikacji produktu.

2.2. Nazwy i wina

Wprowadzenie rodzaju „Roero”/„Roero” Arneis Riserva – kategoria (1): Wino

Producenci chcieli wykorzystać zdolność do leżakowania win objętych ChNP „Roero”, produkowanych z winogron odmiany Arneis, która jest powszechnie uprawiana na obszarze produkcji. Odzwierciedla to stale rosnącą tendencję wśród producentów tego wina w ostatnich latach, a jednocześnie pozwoli im poszerzać asortyment win oferowanych konsumentom.

Zmieniono pkt 4 (Opis win) jednolitego dokumentu oraz pkt 1, 2, 4, 5 i 6 specyfikacji produktu.

2.3. Obszar produkcji

Jest to zmiana redakcyjna związana z bardziej szczegółowym opisem granic obszaru produkcji. Słowa „aż do drogi prowincjonalnej Piobesi d’Alba-Guarene” zastępuje się słowami „aż do drogi prowincjonalnej SP 10. Prowadzi wzdłuż tej drogi aż do skrzyżowania z drogą regionalną SR 29, wraz z którą podąża w kierunku północnym aż do granicy gminy Cornelianò d’Alba-Guarene, a następnie do połączenia z drogą prowincjonalną SP 171.”

Jest to bardziej precyzyjne wyznaczenie granic obszaru produkcji, które nie pociąga za sobą żadnych zmian ani rozszerzenia samego obszaru.

Zmieniono pkt 6 (Wyznaczony obszar geograficzny) jednolitego dokumentu oraz pkt 3 (Obszar produkcji winogron) specyfikacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

2.4. Zasady dotyczące uprawy winorośli

- a) Usunięto słowa „wysokość: nie większa niż 400 m n.p.m.”

Usunięto ograniczenie wysokości dla winorośli do 400 m n.p.m., ponieważ takie wysokości nie występują na obszarze produkcji; w związku z tym uznano, że lepiej będzie usunąć to odniesienie, aby specyfikacja odzwierciedlała rzeczywistość.

Zmieniono pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu.

- b) Usunięto ograniczenia dotyczące stosowanych systemów prowadzenia uprawy i przycinania, ponieważ oprócz tradycyjnych metod opartych na pionowych treliach i przycinania metodą Guyota produkcję winogron wysokiej jakości w ilościach określonych w specyfikacji umożliwiają również inne systemy.

Praktyki agronomiczne i praktyki uprawy winorośli ewoluowały na przestrzeni lat, a producenci ustalili, że w szczególności odmiana Arneis może być uprawiana z powodzeniem nawet przy użyciu innych rodzajów przycinania niż dozwolone obecnie, co również umożliwia uzyskanie winogron o idealnych właściwościach do produkcji win gatunkowych objętych ChNP „Roero”. Producenci mogą stosować praktyki, które uznają za najbardziej odpowiednie do poprawy jakości winogron i produkowanych przez siebie win.

Zmieniono pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu.

- c) Zezwolono na stosowanie nawadniania w wyjątkowych sytuacjach.

W związku ze zmianą klimatu w ostatnich latach, a także z uwagi na fakt, że gleba na obszarze Roero jest głównie piaszczysta, uznaje się za rozsądne uwzględnienie takiej możliwości w celu uniknięcia problemów związanych z deficytem wody, w szczególności w przypadku młodszych roślin.

Zmieniono pkt 4 specyfikacji produktu.

2.5. Przepisy dotyczące produkcji wina

Dodano obowiązkowe okresy leżakowania dla rodzajów „Roero” (wino białe) z określeniem *Riserva* (16 miesięcy) i dla rodzajów z dodatkowym oznaczeniem geograficznym (4 miesiące).

Minimalny okres leżakowania ustalono na podstawie doświadczenia producentów w odniesieniu do cech doskonałości, które producenci zamierzają stosować do klasyfikacji tych win.

Zmieniono pkt 5 (Przepisy dotyczące produkcji wina) specyfikacji produktu.

2.6. Opis win – Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu

W odniesieniu do rodzajów „Roero”/„Roero” Arneis, kategorii (1): Wino, wartości minimalnej całkowitej objętościowej zawartości alkoholu i minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego zostały zwiększone, a deskryptory barwy rozszerzone.

Podstawą tych zmian są wyniki analiz przeprowadzonych na winach produkowanych w okresie ostatnich 5 lat i wiążą się one ze skutkami zmiany klimatu, w szczególności z wyższymi temperaturami, ponieważ zaobserwowano ogólny i stały wzrost minimalnych temperatur, co wpływa na zawartość alkoholu w winogronach i stężenie ekstraktów.

W odpowiedzi na te warunki minimalna całkowita zawartość alkoholu wzrosła z 11 % obj. do 12 % obj., a minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wzrosła z 15 g/litr do 15,50 g/litr w przypadku rodzajów „Roero”/„Roero” Arneis, w tym również *Riserva*.

— Paletę barw rozszerzono ze „słomkowożółtej” do „od słomkowożółtej do złotożółtej”, ponieważ wyższe stężenia ekstraktów i ewentualna rafinacja lub leżakowanie w drewnianych beczkach mogą skutkować powstaniem win o bardziej zróżnicowanych barwach.

— Rozszerzono opis rodzajów „Roero” Rosso i „Roero” Bianco (kategoria (1): Wino), uzupełniając go o bardziej precyzyjne odniesienia do ich aromatu w momencie dopuszczenia do obrotu.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 (Opis win) jednolitego dokumentu.

2.7. Zasady dotyczące etykietowania

Przewiduje się umieszczanie na etykiecie nazw dodatkowych jednostek geograficznych odnoszących się do gmin, części gmin lub miejscowości wskazanych w rejestrze gruntów, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Celem jest, po dokładnej selekcji rzeczonych obszarów, lepsze określenie pochodzenia wina, a tym samym wzmocnienie jego związku z obszarem dzięki wykorzystaniu mniejszych jednostek geograficznych określonych w rejestrze gruntów i zlokalizowanych na wyznaczonym obszarze produkcji.

Zmieniono pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 9 (Dalsze wymogi) jednolitego dokumentu.

2.8. *Pakowanie*

a) W odniesieniu do pakowania win objętych DOCG „Roero”, zamiast wyszczególniać pojemności wyłączone, wymienia się wszystkie dozwolone pojemności.

Dozwolone pojemności wymieniono w celu zapewnienia jasności.

Zmieniono pkt 8 specyfikacji produktu.

b) w odniesieniu do pakowania win objętych DOCG „Roero” za odpowiednie uznaje się wszystkie rodzaje zamknięć przewidziane w obowiązujących przepisach krajowych i unijnych, z wyjątkiem kapsli i zakrętek wykonanych w całości z tworzywa sztucznego.

Producenci mogą stosować dowolne rodzaje zamknięć przewidziane w obowiązującym ustawodawstwie krajowym i unijnym, z wyjątkiem kapsli i zakrętek wykonanych w całości z tworzywa sztucznego, ponieważ są one uważane za mniej odpowiednie dla wizerunku produktu z tradycyjnym oznakowaniem DOCG.

Zmieniono pkt 8 specyfikacji produktu.

2.9. *Kategorie produktów sektora wina*

Kategorię (4): Wino musujące zastąpiono kategorią (5): Gatunkowe wino musujące.

Zmiana ta jest związana z rzeczywistą sytuacją produkcji na obszarze i odzwierciedla faktyczny poziom jakości tej produkcji. Wina musujące objęte DOCG „Roero” są już produkowane zgodnie ze szczególnymi wymogami i właściwościami win należących do kategorii „gatunkowe wino musujące”, takimi jak naturalna zawartość alkoholu w winogronach, metoda produkcji i nadciśnienie, przy przestrzeganiu wymogów ustanowionych w obowiązującym prawodawstwie dla tej kategorii produktów.

Zmieniono pkt 3 (Kategorie produktów sektora wina), pkt 4 (Opis win) i pkt 8 (Związek ze środowiskiem) jednolitego dokumentu oraz pkt 1–6 i pkt 9 specyfikacji produktu.

2.10. *Związek ze środowiskiem*

Uzupełniono i poprawiono opis związku przyczynowego między obszarem geograficznym a jakością lub właściwościami produktu w odniesieniu do produkowanych win i wpływu czynników ludzkich.

Zmieniono pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

2.11. *Poprawki redakcyjne*

W pkt 5 specyfikacji poprawiono szereg czysto drukarskich błędów dotyczących początku okresu leżakowania win. Sformułowanie: „Roero Riserva (wino białe) z dodatkowym odniesieniem do jednostki geograficznej: 16 miesięcy od 1 listopada roku, w którym zebrano winogrona” skorygowano w następujący sposób:

„Roero Riserva (wino białe), także z dodatkowym odniesieniem do jednostki geograficznej: 16 miesięcy od 1 listopada roku, w którym zebrano winogrona”.

Jeżeli chodzi o moment, w którym wina są dopuszczane do obrotu, w sformułowaniu: „Roero (wino białe), także z dodatkowym odniesieniem do jednostki geograficznej: od 1 marca pierwszego roku po zbiorze winogron usunięto słowo »także«, ponieważ warunek ten dotyczy wyłącznie Roero (wina białego) z dodatkowym odniesieniem geograficznym.

W pkt 6 specyfikacji usunięto poniższy ustęp, ponieważ nie jest on już zgodny z obowiązującymi przepisami: »4. W gestii Ministerstwa Polityki Rolnej – Krajowego Komitetu ds. Ochrony i Użycia Nazw Pochodzenia i Typowych Oznaczeń Geograficznych – leży zmiana w drodze rozporządzenia limitów minimalnych, o których mowa powyżej, oraz zawartości ekstraktu bezcukrowego«.

Sformułowanie »minimalna całkowita naturalna objętościowa zawartość alkoholu« zastępuje się prawidłowym sformułowaniem »minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu«.

W pkt 7 (Opis i prezentacja) specyfikacji produktu dodano odniesienie do przepisów krajowych dotyczących stosowania terminu *Vigna*.

W załączniku 2 do specyfikacji poprawiono błąd dotyczący wykazu dodatkowych jednostek geograficznych, gdzie nazwa gminy Guarene została błędnie zapisana jako »Guarente«.

W jednolitym dokumencie usunięto odniesienia do dokumentów zewnętrznych jako załączników do specyfikacji.

Niektóre dane kontaktowe w sekcji »Inne informacje« w jednolitym dokumencie zostały zaktualizowane.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Roero

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

»Roero«, także rodzaju *Riserva* – kategoria (1): Wino

Rodzaj »Roero« (wino czerwone) otrzymuje się w wyniku winifikacji winogron *Nebbiolo*.

Barwa: rubinowa lub zbliżona do barwy owocu granatu.

Zapach: charakterystyczny, owocowy, czasami z nutami czerwonych owoców, takich jak czereśnie, wiśnie, maliny, jeżyny i czarne porzeczki, lub z nutami pikantnymi, ewentualnie z nutami drewna;

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny i ewentualnie taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,00 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
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)	

»Roero«/»Roero« *Arneis*, także rodzaju *Riserva* i *Vigna* – kategoria (1): Wino

Rodzaj »Roero« *Bianco* (wino białe), także *Riserva* lub *Vigna*, jest wytwarzany w drodze winifikacji winogron *Arneis*, lokalnej białej odmiany winogron.

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej;

Zapach: delikatny, charakterystyczny, czasami z subtelnym i eleganckim aromatem przypominającym białe kwiaty, z nutami świeżych owoców od jabłek po brzoskwinie i orzechów laskowych, ewentualnie z nutami drewna;

Smak: wytrawny, elegancki, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,50 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
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)	

»Roero«/»Roero« *Arneis Spumante* – kategoria (5): Gatunkowe wino musujące

Rodzaj »Roero« *Spumante* (wino musujące) jest wytwarzany w procesie winifikacji lokalnej białej odmiany winogron *Arneis*.

Pianka: delikatna i trwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: delikatny, świeży, z możliwymi nutami przypominającymi drożdże, skórkę chleba i wanilię;

Smak: od *brut nature* po słodki; elegancki, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
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) Podstawowe praktyki enologiczne

-

b) Maksymalna wydajność

»Roero«

56 hektolitrów z hektara

»Roero« Arneis, także Spumante

70 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wino »Roero« wytwarza się w 19 gminach położonych po lewej stronie rzeki Tanaro, w regionie o nazwie »Roero«, w prowincji Cuneo.

Obszar produkcji winogron obejmuje wszystkie grunty regionu Roero umożliwiające zagwarantowanie cech charakterystycznych wina opisanych w niniejszej specyfikacji.

Obszar prowincji Cuneo obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba i Veza d'Alba, a także część gmin Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero i Sommariva Perno.

Granice tego obszaru określa się w następujący sposób: Od punktu przecięcia granic prowincji Asti i Cuneo i gmin Priocca i Canale granica wyznaczonego obszaru przebiega na północ wzdłuż granicy prowincji między Cuneo i Asti aż do skrzyżowania Gianoglio (wysokość 350 m n.p.m.) w Montà d'Alba. Następnie zbiega się z drogą prowincjonalną prowadzącą do gospodarstwa mleczarskiego Sterlotti i biegnie wzdłuż drogi San Vito do skrzyżowania z drogą Colle di Cadibona (droga państwowa nr 29).

Granica biegnie dalej wzdłuż drogi państwowej aż do mostu na rzece Rollandi, a następnie wzdłuż biegu rzeki aż do jej zbiegu z rzeką Prasanino; następnie w górę Prasanino do wysokości 303 m n.p.m., a potem do wysokości 310 m n.p.m. Biegąc wzdłuż drogi prowincjonalnej w kierunku Madonna delle Grazie, granica osiąga wysokości 315, 316 i 335 m n.p.m., dociera do gospodarstwa mleczarskiego Perona, a następnie wyznacza ją droga gruntowa wzdłuż rzeki Campetto do skrzyżowania z drogą prowincjonalną Valle San Lorenzo-Santo Stefano na wysokości 313 m n.p.m.

Następnie granica przebiega w kierunku Santo Stefano Roero aż do drogi gruntowej do gospodarstwa mleczarskiego Beggioni, które omija, wzdłuż drogi do gospodarstwa mleczarskiego Molli (na wysokości 376 m n.p.m.) aż do rzeki Prella. Następnie odchodzi w dół od rzeki do drogi gruntowej, która wiedzie z powrotem do gospodarstwa mleczarskiego Furinetti i Audano (wysokość 381 m n.p.m.) do wysokości 336 m n.p.m. Po pozostawieniu za sobą drogi prowincjonalnej Roero biegnie dalej wzdłuż doliny Serramiana, do wysokości 360 m n.p.m. Dochodzi do drogi do doliny Canemorto (wysokość 362 m n.p.m.) i prowadzi dalej wzdłuż tej drogi, do Baldissero (410 m n.p.m.).

Na zachód od Baldissero granica wyznaczonego obszaru przebiega na wysokości 402–394 m n.p.m. aż do granicy gminy Baldissero-Sommariva Perno na wysokości 417 m n.p.m., opadając następnie do wysokości 402 m n.p.m.

Na wysokości 402 m n.p.m. przecina Villa di Sommariva przez Bocche dei Garbine i Bocche della Merla, wznosząc się na wysokość 429 m n.p.m. na granicy gminy Pocapaglia-Sommariva Perno, którą przecina.

Następnie osiąga wysokość 422 i 408 m n.p.m. i biegnie dalej przez Bocche della Ghia do San Sebastiano (wysokość 391 m n.p.m.).

Stamtąd biegnie wzdłuż drogi gminnej Pocapaglia, skręca się w lewo i opada wzdłuż rzeki Meinina, zbiega się z rzeką Gera i biegnie wzdłuż niej aż do linii kolejowej Alba-Bra, a dalej wzdłuż tej linii na wschód do granicy gminy Monticello d'Alba-Alba, niedaleko Piana Biglini. Od tego miejsca biegnie na północ wzdłuż granic gmin Monticello d'Alba-Alba, Corneliano d'Alba-Alba, Piobesi d'Alba-Alba, Piobesi d'Alba-Guarene i Corneliano d'Alba-Guarene aż do drogi prowincjonalnej SP 10. Prowadzi wzdłuż tej drogi aż do skrzyżowania z drogą regionalną SR 29, wraz z którą podąża w kierunku północnym aż do granicy gminy Corneliano d'Alba-Guarene, a następnie do połączenia z drogą prowincjonalną SP 171." Od tego miejsca granica wyznaczonego obszaru biegnie wzdłuż tej drogi aż do Guarene, przecinając obwodnicę i zbiegając się z drogą gminną San Stefano na wysokości 288 m. Następnie wiedzie wzdłuż drogi lokalnej Maso i drogi lokalnej Morrone do Cà del Rio (165 m n.p.m.) aż do drogi prowincjonalnej do Castagnito, a wzdłuż tej drogi aż do połączenia z drogą gminną San Carlo della Serra. Na wysokości 214 m n.p.m. bieg granicy jest tożsamy z drogą gminną San Pietro aż do osady Moisa. Następnie granica przebiega wzdłuż drogi gminnej Moisa do miejscowości Santa Maria w pobliżu kościoła o tej samej nazwie, na wysokości 196 m n.p.m. Następnie wiedzie wzdłuż gminnych cmentarzy do zbiegu z drogą gminną Leschea, mijając oznaczenia wysokości 200 m n.p.m., 193 m n.p.m. i ostatecznie 244 m n.p.m., gdzie zbiega się z drogą prowincjonalną Castellinaldo-Priocca-Magliano i prowadzi wzdłuż niej do oznaczenia wysokości 269 m n.p.m. w pobliżu gospodarstwa San Michele aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną Magliano Alfieri-Priocca. Stamtąd biegnie w kierunku północno-wschodnim wzdłuż drogi prowincjonalnej Priocca przez San Bernardo i San Vittore aż do oznaczenia wysokości 213 m n.p.m., gdzie

łączy się z drogą prowincjonalną nr 2 (dawniej 231). Następnie biegnie wzdłuż tej drogi w kierunku północno-wschodnim aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną Priocca-Govone, która przecina osady San Pietro i Via Piana, aż do cmentarza Govone. Od tego miejsca biegnie na krótkim odcinku w kierunku północno-zachodnim wzdłuż drogi gminnej Craviano w pobliżu oznaczenia wysokości 253 m n.p.m., a następnie wzdłuż drogi gminnej Bricco Genepreto, przebiegającej niedaleko San Rocco i gospodarstwa Monte Bertolo, by dotrzeć do granicy gminy Cuneo-Asti. Następnie prowadzi dalej na zachód wzdłuż tej granicy do skrzyżowania z granicami gmin Priocca i Canale.

7. Główne odmiany winorośli

Arneis B.

Nebbiolo N.

8. Opis związku lub związków

8.1. ChNP „Roero” – Informacje na temat obszaru geograficznego

Obszar uprawy winorośli Roero rozciąga się wzdłuż lewego brzegu rzeki Tanaro na terenie 19 gmin, gdzie uprawia się głównie dwie odmiany winorośli: Nebbiolo i Arneis. Cechą charakterystyczną regionu Roero jest formacja skalna związana ze zjawiskiem geologicznym znanym jako „kaptaz Tanaro”, co oznacza zmianę biegu rzeki spowodowaną ruchem skorupy ziemskiej. Te szczególne okoliczności doprowadziły do powstania naprzemiennych warstw piasku, gliny i wapienia, które mogą się mieszać ze sobą na różne sposoby w zależności od obszaru. Gleba na tym obszarze jest zatem wynikiem rozpadu i mieszania się nakładających się na siebie warstw z różnych źródeł, które odłożyły się w odległej przeszłości na krystalicznym dnie dawnego morza wewnętrznego, nazwanego później Zatoką Po. W przypadku win czerwonych teren winnic jest pagórkowaty, ze zboczami zwróconymi wyłącznie na południe. W przypadku win białych dozwolona jest również ekspozycja na północ.

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

Decydujące znaczenie dla win pochodzących z tego obszaru ma połączenie rodzajów gleby; większa obecność piasku umożliwia produkcję świeżych, eleganckich win o subtelnych aromatach, podczas gdy glina wpływa na barwę win, a wapień – na ich delikatny aromat.

Wina czerwone, należące do kategorii (1): Wino, wytwarzane są z winogron odmiany Nebbiolo, uprawianych głównie na zboczach skierowanych na południe i dobrze przystosowanych do uboższych i piaszczystych gleb występujących na stromych zboczach. „Terroir” odgrywa zasadniczą rolę, ponieważ od samego początku determinuje wzrost i dojrzewanie winogron w miarę ich rozwoju od świeżych i delikatnych, co ostatecznie nadaje winom intensywną rubinową barwę, z refleksami przypominającymi barwę owocu granatu w miarę leżakowania. Wina te charakteryzują się aromatem czerwonych owoców, takich jak czereśnie, wiśnie, maliny, jeżyny i czarne porzeczki, niekiedy z aksamitnymi nutami taninowymi lub nutami pikantnymi, w szczególności w przypadku win *Riserva* lub innych win poddawanych leżakowaniu.

Wina białe „Roero”, należące do kategorii (1): Wino i kategorii (5): Gatunkowe wino musujące, produkowane są z białych winogron odmiany Arneis, uprawianych zarówno na zboczach skierowanych na południe, jak i na obszarach chłodniejszych z ekspozycją na północ. Winogrona Arneis rozwijają się na suchych, piaszczystych glebach Roero, które są luźne i przepuszczalne z warstwami piasku przeplecionymi marglami, dzięki czemu wina mają subtelny i elegancki aromat przypominający białe kwiaty lub świeże owoce, takie jak jabłka i brzoskwinie, albo orzechy laskowe. Dzięki cechom odmiany winorośli Arneis, która jest szczególnie przystosowana do uprawy na tym terenie, wina musujące są delikatne, owocowe i świeże, charakteryzują się dobrą kwasowością ze względu na różnice w temperaturach dziennych i nocnych oraz skierowanie niektórych winnic na północ.

8.3. Związek przyczynowy między elementami obszaru geograficznego, o których mowa w sekcjach 8.1 i 8.2, a czynnikami ludzkimi

Odmiany winorośli tradycyjnie występujące na tym obszarze, Arneis i Nebbiolo, są mocno zakorzenione w kulturze plantatorów winorośli Roero. Pod względem historycznym i kulturowym nazwa Arneis, odmiany winorośli uprawianej na wzgórzach Roero od XV w., prawdopodobnie pochodzi ze zwyczaju ówczesnych lokalnych producentów kojarzenia charakteru tego białego wina z miejscowym określeniem oznaczającym niezdyscyplinowaną, niegodną zaufania osobę o wybuchowym charakterze. Inne źródła przypisują jednak pochodzenie tej nazwy miejscowemu określeniu „renexij”, używanemu w XV w. do opisanie odmiany Arneis, które z kolei pochodzi od „Renesio”, nazwy winnicy zlokalizowanej na wzgórzach wznoszących się nad miastem Canale.

Obszar Roero charakteryzuje się bardzo stromymi zboczami, wymagającymi wielkiej uwagi i wyteżonej pracy. Ważnym czynnikiem była zatem determinacja plantatorów winorośli, którzy – dzięki ogromnym wysiłkom, jakich ten teren wymagał – zdobyli wiedzę i doświadczenie niezbędne do zarządzania, w dostępny sposób, wszystkimi pracami prowadzonymi w winnicy aż do zbioru winogron.

Ponadto producenci z biegiem czasu coraz bardziej doskonalili swoje techniki uprawy winorośli, wykorzystując najbardziej odpowiednie plany podziału i zagospodarowania terenu pod względem orientacji i składu, aby zagwarantować jakość win, z wyłączeniem gruntów w głębi dolin, które są zbyt płaskie, wilgotne i niewystarczająco nasłonecznione. Innym ważnym czynnikiem jest wieloletnia wiedza producentów w dziedzinie leżakowania win, między innymi w drewnianych beczkach, zwłaszcza w przypadku win *Riserva*. Umożliwia to wytwarzanie eleganckich win czerwonych z aksamitnymi nutami taninowymi i nutami pikantnymi oraz barwą przechodzącą w barwę owocu granatu, podczas gdy białe wina zachowują nuty świeże i owocowe oraz charakteryzują się barwą od słomkowożółtej do złotożółtej. Wina musujące objęte DOPG „Roero” produkowane zgodnie z wymogami określonymi w obowiązujących przepisach w odniesieniu do kategorii (5): Gatunkowe wino musujące charakteryzują się aromatami z nutami drożdży, skórki chleba i wanilii i są wytwarzane w różnych wersjach, od *brut nature* po słodkie, co daje obraz ich wszechstronności.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Dodatkowe jednostki geograficzne

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykieta win objętych ChNP „Roero” może zawierać nazwę mniejszych „dodatkowych jednostek geograficznych” położonych w granicach obszaru produkcji, która odnosi się do specjalnie wyznaczonych gmin, części gmin lub miejscowości wymienionych w odpowiednim wykazie.

Wymagania dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku win objętych ChNP „Roero” wytwarzanych z winogron Arneis określenie odmiany winorośli na etykiecie jest opcjonalne.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16977>
