



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier (Valle d'Itria (BGA))

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 171 van 20 mei 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 20 juli 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 7 mei 2019 inzake de bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees parlement en de Raad (Valle d'Itria (BGA))

(2019/C 171/05)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad⁽¹⁾, en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Italië heeft een aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Valle d'Itria” ingediend overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- (2) De Commissie heeft de aanvraag onderzocht en is tot de conclusie gekomen dat aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is voldaan.
- (3) Met het oog op de eventuele indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 moet de aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Valle d'Itria” worden bekendgemaakt in het Publicatieblad van de Europese Unie,

BESLUIT:

Enig artikel

De aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Valle d'Itria” (BGA) overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is opgenomen in de bijlage bij dit besluit. Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit in het Publicatieblad van de Europese Unie het recht om uiterlijk twee maanden na de datum van de bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde wijziging van het productdossier.

Gedaan te Brussel, 7 mei 2019

*Voor de Commissie
Ph. HOGAN
Lid van de Commissie*

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.



BIJLAGE

„VALLE d'ITRIA“

PGI-IT-A0604-AM04

Datum van aanvraag: 24.6.2016

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 – Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor wijziging

2.1. Aanduiding en wijnen: nieuwe wijnsoorten toevoegen

Beschrijving: alle categorieën van wijnen met de Valle d'Itria IGT die voorheen werden genoemd in artikel 2, lid 1 („Bianco, met inbegrip van parelwijn, mousserende wijn, wijn van overrijpe druiven en Passito; Rosso, met inbegrip van parelwijn, wijn van overrijpe druiven, Passito en Novello; Rosato, met inbegrip van parelwijn en Novello“) zijn nu opgenomen onder artikel 1 van het productdossier (Aanduiding en wijnen).

Tevens is de lijst van soorten aangevuld met mousserende rode wijn en roséwijn en een verwijzing naar soorten met specificering van het druivenras.

Bijgevolg is deze lijst geactualiseerd en opnieuw opgesteld als volgt:

- a) Bianco, met inbegrip van parelwijn, mousserende wijn, wijn van overrijpe druiven en Passito;
- b) Rosso, met inbegrip van parelwijn, mousserende wijn, wijn van overrijpe druiven, Passito en Novello;
- c) Rosato, met inbegrip van parelwijn, mousserende wijn en Novello;
- d) wijn met specificering van het druivenras overeenkomstig de voorwaarden van artikel 2“.

Redenen: het productdossier is herzien, zodat alle geproduceerde wijnen op eenduidige wijze worden aangeduid in artikel 1 – Aanduiding en wijnen.

Mousserende rode wijnen en roséwijnen zijn in de aanduiding opgenomen omdat het productiegebied van oudsher geschikt is voor het produceren van deze soorten wijnen, omdat er op de markt grote belangstelling bestaat voor nieuwe wijnen, die voornamelijk zijn gemaakt van inheemse druivenrassen, en vanwege de groeiende markt voor mousserende wijnen, in het bijzonder voor de lichtrode wijnen en roséwijnen die al in de categorie parelwijn worden geproduceerd.

Deze wijziging betreft artikel 1 van het productdossier en de paragraaf „Beschrijving van de wijnen“ van het enig document.

2.2. Aanduiding en wijnen

Beschrijving: de algemene verwijzing naar „most“ is verwijderd.

Redenen: overeenkomstig de huidige EU-wetgeving mag een BGA niet worden gereserveerd voor de categorie „most“, maar uitsluitend voor de categorie „gedeeltelijk gegiste druivenmost“, een categorie die niet wordt gereguleerd in dit productdossier.

Deze wijziging betreft artikel 1 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

2.3. Combinatie van druivenrassen

Beschrijving: in de lijst van artikel 2, lid 2, van het productdossier, dat handelt over de druivenrassen die kunnen worden aangeduid op de etiketten van wijnen met „Valle d'Itria“ IGT, worden de inheemse druivenrassen Marchione, Maresco, Minutolo en Ottavianello opgenomen. De gerelateerde lijst van druivenrassen die geschikt zijn voor cultivatie in de provincies die het productiegebied „Valle d'Itria“ IGT omvatten, een lijst die als bijlage aan het productdossier is toegevoegd, is geactualiseerd.

Redenen voor de wijziging: de voorgestelde wijziging is mogelijk geworden na de terugwinning, karakterisering, registratie alsmede de productieve en oenologische verbetering van een groot aantal andere lokale rassen, die voornamelijk hadden overleefd als dun verspreide, niet-geïdentificeerde planten in oude, in één ras gespecialiseerde wijngaarden in de Valle d'Itria, met name de kleine, inheemse rassen die van oudsher in de oude Apulische wijngaarden worden verbouwd met een snoeimethode waarbij de kroon open wordt gehouden, vrijwel altijd naast de op grotere schaal verbouwde rassen en andere ondersoorten. Dankzij de recente herontdekking en verbetering van de rassen, die zijn geselecteerd en verbeterd op het vlak van gezondheid, beschikken de Apulische producenten bovendien over een nieuwe manier om naam te maken door middel van lokale wijnen met uitzonderlijke en unieke kenmerken.

- Het ras Marchione is dankzij zijn zuurgraad en aromatische bestanddelen geschikt voor de



productie van droge en mousserende wijnen en voor vermenging, teneinde de aromatische complexiteit te verhogen/differentiëren en de organoleptische kenmerken van witte wijnen uit de Valle d'Itria te verbeteren.

- Het ras Maresco is rijk aan suikers en zuren, waardoor het geschikt is voor mousserende wijn.
- Het ras Ottavianello is dankzij zijn uitstekende fysische kenmerken zeer geschikt voor de productie van zowel rode wijn als roséwijn, met inbegrip van parelwijn en mousserende wijn, met als resultaat een lichte wijn die meteen kan worden gedronken.
- Het ras Minutolo is dankzij zijn zuurgraad en geuren een ideale basis voor de productie van mousserende wijn en speciaalwijnen. Dankzij de recente herontdekking en terugwinning van het druivenras Minutolo, dat is geselecteerd en verbeterd op het vlak van gezondheid, beschikken de Apulische producenten over een nieuwe manier om naam te maken op de markt van lokale witte wijnen. In het centrum „Basile Caramia” voor onderzoek, proefneming en opleiding op landbouwkundig gebied (CRSFA) in Locorotondo is fundamenteel werk verricht aan de verbetering van de inheemse ondersoorten, namelijk door het verbeteren van de gezondheid van de plant, door het identificeren van veronderstelde klonen en door de daaropvolgende certificeringsprocessen, evenals geschiktheidsanalyse door middel van microvinificatie.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier en de paragraaf „Beschrijving van de wijnen” van het enig document.

2.4. Verband met het geografische milieu

Beschrijving van wijziging aan productdossier en enig document: details van het verband met het milieu zijn toegevoegd, met een beschrijving per productcategorie. Tevens is nadere informatie toegevoegd ten aanzien van het geografische gebied dat van belang is voor het verband, de kwaliteit, de reputatie of andere kenmerken die aan deze geografische oorsprong zijn toe te schrijven, en het oorzakelijke verband tussen deze elementen. Er zijn toelichtingen verstrekt aangaande de basis voor de geografische aanduiding met betrekking tot de specifieke kwaliteit, reputatie en kenmerken van de producten.

Redenen: het dossier laten overeenstemmen met de wettelijke eisen die van kracht zijn.

Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier en de paragraaf „Verband met het geografische gebied” van het enig document.

2.5. Controleorgaan

Beschrijving: formele wijziging aan het productdossier ter actualisatie van de rechtsgrondslag: De formulering „Artikel 13 van wetsbesluit nr. 61/2010” is vervangen door „Artikel 64 van wet nr. 238/2016”. Bijlage 2 bij het technisch dossier is dienovereenkomstig bijgewerkt.

Deze wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

2.6. Normen voor wijnbouw

Beschrijving: punt 4, „De druiven waarmee de parelwijnen en mousserende wijnen worden geproduceerd, mogen, bij wijze van afwijking, een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben dat 0,5% lager is”, wordt vervangen door het volgende: „De druiven waarmee de parelwijnen en mousserende wijnen worden geproduceerd, moeten een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte hebben van 9,5%”.

Redenen voor de wijziging: het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte is vastgesteld op 9,5% voor de parelwijnen en mousserende wijnen, waarmee de mogelijkheid van een verlaging van 0,5% bij wijze van afwijking wordt uitgesloten. Doel hiervan is de producenten te voorzien van een heldere aanwijzing.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

2.7. Normen voor wijnbouw

Het laatste onderdeel van punt 5 is verwijderd: „Dit laat onverlet de afwijking waarin de huidige wetgeving voorziet, waarin is toegestaan dat tot 31 december 2012 wijnbouwactiviteiten worden verricht buiten het afgebakende productiegebied”.

Redenen: dit is een formele wijziging vanwege de beëindiging van de uitzonderingsregel in artikel 6 van Verordening (EG) nr. 607/2009 van de Commissie ⁽¹⁾, aangezien deze niet meer geldig is.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.



2.8. Kenmerken met betrekking tot consumptie

1. Voor „Valle d’Itria” Rosso Frizzante wijn is het woord „roze” in de beschrijving van de kleur vervangen door „rood”.
Redenen voor de wijziging: formele correctie van een drukfout ten behoeve van consistentie met de kenmerken betreffende consumptie ten aanzien van de kleur van de „Valle d’Itria” Rosso Frizzante wijn.
2. Voor de „Valle d’Itria” Rosso en Bianco wijnen van overrijpe druiven is het minimale effectieve alcoholvolumegehalte gewijzigd van „11,0%” in „12,0%”.
Redenen voor de wijziging: teneinde het productdossier in overeenstemming te brengen met de waarden volgens de huidige wetgeving voor categorie 16 „wijn van overrijpe druiven” zoals omschreven in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.
3. De kenmerken betreffende consumptie zijn toegevoegd voor „Valle d’Itria” Rosso Spumante en Rosato Spumante wijnen;
Redenen voor de wijziging: aangezien rode wijnen en roséwijnen zijn toegevoegd aan de categorie mousserende wijnen, die al aanwezig was in de Valle d’Itria IGT, moeten de relevante descriptoren worden toegevoegd.
4. Voor de „Valle d’Itria” Rosso Frizzante en Rosato Frizzante wijnen is het minimale totale alcoholvolumegehalte gewijzigd van „9,5%” in „10,5%”.
Redenen voor de wijziging: de verhoging stemt overeen met de waarden die feitelijk in het productiegebied Valle d’Itria IGT voor deze wijnen zijn gemeten; het doel is derhalve het voor deze wijnen bereikte kwaliteitsniveau te bevorderen.
5. Voor de „Valle d’Itria” Rosso Novello wijnen is aan de kenmerken betreffende consumptie een waarde van „5,0 g/l” voor de minimale totale zuurgraad toegevoegd.
Redenen voor de wijziging: dit is een formele wijziging; de bovengenoemde waarde is toegevoegd, omdat ze niet in het vorige productdossier was opgenomen.
Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en de paragraaf „Beschrijving van de wijnen” van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Valle d’Itria

2. Type geografische aanduiding

BGA – beschermde geografische aanduiding

3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn
4. Mousserende wijn
8. Parelwijn
16. Wijn van overrijpe druiven

4. Beschrijving van de wijn(en)

„Valle d’Itria” BGA Bianco wijn (1), waaronder begrepen de specificatie van het druivenras
Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, mogelijk met groene accenten van wisselende intensiteit;
Geur: aangenaam, delicaat, fruitig, vaak met toetsen van wit fruit, mogelijk met citrusachtige of bloemige geuren, variërend afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;
Smaak: fris, droog tot halfdroog;
Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5%;
Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur



Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving. „Valle d’Itria” BGA Bianco wijn van overrijpe druiven (16), waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Kleur: strogeel tot goud;

Geur: kenmerkend, delicaat, aanhoudend, soms met geuren van rijp wit fruit, gekonfijt fruit of andere kenmerkende toetsen, met wisselende intensiteit afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;

Smaak: droog tot zoet, kenmerkend, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,0%;

Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	12
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving. „Valle d’Itria” IGT Bianco parelwijn (8), waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Schuim: fijn en vluchtig;

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms met groene accenten van wisselende intensiteit afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;

Geur: delicaat en fruitig, vaak met geuren van wit fruit, soms met bloemige of citrusachtige geuren van wisselende intensiteit afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 9,5%;

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving. „Valle d’Itria” BGA Bianco „Passito” wijn (1), waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Kleur: strogeel tot goud;

Geur: kenmerkend, delicaat, aanhoudend; delicaat rijp fruit, soms met toetsen van honing en abrikoos, van wisselende intensiteit afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;

Smaak: droog tot zoet, kenmerkend, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,0%;

Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken



Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	11
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving. „Valle d'Itria” BGA Bianco Spumante mousserende wijn (4), waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Schuim: fijn en bestendig;

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, mogelijk met gouden accenten;

Geur: zoet, complex, geuren van rijp fruit, soms met toetsen van witte bloemen of citrus afhankelijk van de gebruikte druivenrassen en met de kenmerkende toetsen van nagisting;

Smaak: fris, stevige body, fijn, harmonieus, ten hoogste halfzoet;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 9,5%;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving. „Valle d'Itria” BGA Rosso wijn ⁽¹⁾, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Kleur: robijnrood tot granaat;

Geur: aangename, kenmerkende geuren van rood fruit, met mogelijk kruidige toetsen als gevolg van rijping;

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5%;

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving. „Valle d'Itria” BGA Rosso Spumante mousserende wijn (4)

Schuim: fijn en bestendig;

Kleur: rood van wisselende intensiteit;

Geur: delicaat, fruitig, vaak met geuren van rijp rood fruit en met kenmerkende toetsen van nagisting;

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus;



Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,0%;
Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.
„Valle d'Itria” BGA Rosso wijn van overrijpe druiven (16), waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaat;

Geur: kenmerkend, delicaat, aanhoudende geuren van rood fruit, soms van jam, met mogelijk kruidige toetsen bij rijping van de wijn;

Smaak: zoet tot droog, kenmerkend, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,0%;

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.
„Valle d'Itria” BGA Rosso Frizzante parelwijn (8), waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Schuim: fijn en vluchtig;

Kleur: rood van wisselende intensiteit;

Geur: delicaat, fruitig; geuren van rijp fruit, soms rood fruit en andere kenmerkende toetsen afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5%;

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	



Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.

„Valle d’ltria” BGA Rosso Novello wijn, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit;

Geur: intens, aangenaam, soms met kenmerkende geuren van rood fruit en toetsen die het gevolg zijn van maceratie met kooldioxide; kenmerkende geuren van de gebruikte druivenrassen;

Smaak: droog tot halfdroog, kenmerkend;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,0%;

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.

„Valle d’ltria” BGA Rosso Passito wijn, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaat;

Geur: kenmerkend, delicaat, aanhoudend, soms met geuren van rijp rood fruit of jam en met kenmerkende toetsen afhankelijk van de gebruikte druivenrassen;

Smaak: zoet tot droog, kenmerkend, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,0%;

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.

„Valle d’ltria” BGA Rosato wijn, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Kleur: roze van wisselende intensiteit;

Geur: kenmerkend, fruitig, vaak met geuren van rood fruit;

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,0%;

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	



Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	
---	--

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.

„Valle d'Itria” BGA Rosato Spumante mousserende wijn (4)

Schuim: fijn en bestendig;

subtiel intens;

roze van wisselende intensiteit;

Geur: delicaat, fruitig, soms met geuren van rood fruit, met kenmerkende toetsen van nagisting;

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus, kenmerkend;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,0%;

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.

„Valle d'Itria” BGA Rosato Frizzante parelwyn (8), waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Schuim: fijn en vluchtig;

Kleur: roze van wisselende intensiteit;

Geur: delicaat, fruitig, vaak met geuren van rood fruit;

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus, kenmerkend;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5%;

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.

„Valle d'Itria” BGA Rosato Novello wijn, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

Kleur: roze van wisselende intensiteit;

Geur: kenmerkend, fruitig, soms met geuren van rood fruit, met toetsen die het gevolg zijn van maceratie met kooldioxide, kenmerkende geuren van de gebruikte druivenrassen;

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,0%;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	



Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteen- zuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Waar geen waarden zijn aangeduid, gelden de grenswaarden volgens de nationale en EU-wetgeving.

5. Wijnbereidingsprocedés

a. Essentiële oenologische procedés

Geen.

b. Maximumopbrengsten

„Valle d'Itria” IGT Bianco, Rosso en Rosato wijnen, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

22 000 kg druiven per hectare

„Valle d'Itria” IGT Bianco, Rosso en Rosato wijnen, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

176 hectoliter per hectare

„Valle d'Itria” IGT Bianco, Rosso en Rosato wijnen van overrijpe druiven, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

22 000 kg druiven per hectare

„Valle d'Itria” IGT Bianco, Rosso en Rosato wijnen van overrijpe druiven, waaronder begrepen de specificatie van het druivenras

110 hectoliter per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

Het productiegebied voor druiven waarmee de wijnen worden gemaakt waarvoor de typische geografische aanduiding „Valle d'Itria” mag worden gebruikt, omvat het gehele administratieve grondgebied van de gemeenten Alberobello en Locorotondo in de provincie Bari; Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano en Ostuni in de provincie Brindisi; Crispiano en Martina Franca in de provincie Taranto.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Marchione B.

Maresco B.

Minutolo B.

Ottavianello N.

Barbera N.

Aleatico N.

Aglianico N. – Ellenica

Bombino Bianco B. – Bombino

Bombino Nero N. – Bombino

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Falanghina B.

Fiano B.

Greco B.

Greco Bianco B. – Greco

Lambrusco Maestri N. – Lambrusco

Malbec N.

Malvasia Nera di Brindisi N. – Malvasia

Malvasia Nera di Lecce N. – Malvasia

Merlot N.

Montonico Bianco B. – Montonico

Moscattello Selvatico B.

Negro Amaro N. – Negroamaro



Pampanuto B. – Verdeca
Moscato Bianco B. – Moscato
Negroamaro Precoce N.
Notardomenico N.
Petit Verdot N
Pinot Bianco B. – Pinot
Pinot Grigio – Pinot
Pinot Nero N. – Pinot
Primitivo N. – Zinfandel
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco
Riesling Italico B. – Riesling
Sangiovese N. – Sangiovese
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc
Semillon B.
Susumaniello N. – Sussumariello
Sylvaner Verde B. – Sylvaner
Syrah N. – Shiraz
Uva di Troia N. – Nero di Troia
Verdeca B.
Verdicchio Bianco B. – Verdicchio
Vermentino B. – Favorita B.
Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Aglianicone N.
Bianco d'Alessano B.
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia
Malvasia Nera di Basilicata N. – Malvasia
Montepulciano N.
Piedirosso N. – Palombina
Piedirosso N. – Per' e Palumbo
Piedirosso N. – Piede di Colombo
Piedirosso N. – Piede di Palumbo
Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer
Trebiano Toscano B. – Trebbiano
Cocciola B.
Greco Nero N. – Greco
Grillo B.
Lacrima N.
Malvasia Bianca B. – Malvasia
Mostosa B.
Trebiano Giallo B. – Trebbiano
Asprino Bianco B. – Asprinio
Antinello B.
Somarello Rosso N.
Riesling Renano B. – Riesling
Francavidda B. – Francavilla
Impigno B.
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

A) „Valle d'Itria” IGT-wijnen – Details van het geografische gebied.

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband
Het in het productdossier beschreven geografische gebied is bekend als „Valle d'Itria”, dat deel uitmaakt van het grotere gebied „Murgia dei Trulli”. Het gebied is gelegen in het zuidoosten van de provincie Bari. De bodem bestaat uit de klassieke rode bodemlagen die het gevolg zijn van het oplossen van kalksteen, de onoplosbare residuen die zijn samengesteld uit oxiden en hydroxiden van ijzer en aluminium. De bodem is rijk aan kalium en relatief arm aan organische materie en vormt daardoor een substraat dat ideaal is voor het verbouwen van druivenrassen waarmee witte wijnen van hoge kwaliteit worden gemaakt. De bodem van klei en matig ziltige klei bevat een hoge concentratie van rotsen en stenen, die circa 60% van het totaal aan bestanddelen vormen. De wijnstokken zijn geplant op een hoogte van 280 tot 418 meter boven zeeniveau, derhalve met een variatie in hoogte van 138 meter. De hellingen verlopen zacht en voornamelijk in zuidoostelijke richting. Het klimaat is warm en droog met zeer wisselende regenval; de jaarlijkse neerslag varieert van 400 mm tot 800 mm, waarvan circa 70% in de herfst en de winter plaatsvindt. In het groeiseizoen van de wijnstokken, van april tot september, is het neerslagniveau met circa 300 mm zeer laag. Zomers zonder enige regen zijn



niet ongebruikelijk. Uit documentatie over meerdere jaren blijkt dat er hoge gemiddelde temperaturen heersen die zelden hoger dan 30 °C of lager dan 0 °C zijn. In de zomer daalt de minimumtemperatuur zelden onder de 18 °C.

Menselijke factoren die van belang zijn voor het verband Factoren die de specifieke kenmerken van een wijn bepalen, zijn het druivenras en het milieu, waarbij de laatste factor wordt opgevat met betrekking tot enerzijds de natuur (klimaat en bodem) en anderzijds de mens (tradities, techniek, vaardigheden). De menselijke factoren in het productiegebied die van invloed zijn geweest op de kenmerken van de wijn, zijn derhalve van fundamenteel belang. Het gebied waar „Valle d’Itria”-wijnen worden geproduceerd, heeft een landbouwlandschap dat wordt gekenmerkt door de restanten van eiken- en steeneikenbossen gemengd met de natuurlijke mediterrane vegetatie die de natuurlijke bedekking van het gebied vormde voordat mensen zich hier vestigden. Sinds de tijd dat de Messapiërs en de Peucetiërs het gebied als eersten bevolkten hebben er in de loop van de eeuwen vergaande veranderingen plaatsgevonden. Tegenwoordig wordt het landbouwlandschap gekenmerkt door typische, elegante en rechte gestapelde muren die het landbouwland afbakenen en ondersteunen dat in de loop van de tijd langzaam is ontwikkeld en waarop de wijngaarden zijn aangeplant die de wijnen produceren waarover dit productdossier handelt. Steen, in symbiose met wijnstokken, is een integraal onderdeel van de Valle d’Itria, dat bekendstaat om zijn kenmerkende „trulli”-huizen. In de loop van de geschiedenis hebben menselijke factoren een bijzondere rol gespeeld in de precieze beschrijving van de volgende technische aspecten van de productie:

- De combinatie van rassen in de wijngaarden. De druivenrassen die geschikt zijn voor het maken van de wijn in kwestie, zijn de rassen die van oudsher in het geografische gebied worden verbouwd;
- Geleidesystemen, plantafstanden en snoeimethoden. Ook hierbij gaat het om traditionele elementen waarmee wordt beoogd de wijnstokken optimaal op het land te rangschikken, waardoor de gewassen gemakkelijker kunnen worden onderhouden en het gebladerte op een rationele manier kan worden beheerd, teneinde ervoor zorg te dragen dat het oppervlak van de bladeren voldoende aan de zon wordt blootgesteld en dat de opbrengst van de wijnproductie binnen de begrenzingsen zoals vastgesteld in het productdossier wordt gehouden. De geleidesystemen die in hoofdzaak in het gebied worden gebruikt, zijn de gobeletmethode, de aangepaste gobeletspaliermethode en verticaal latwerk: het eerste systeem vertegenwoordigt 20%, het tweede 50% en het derde 30% van het totaal.

De gebruikte snoeimethoden zijn: kort snoeien voor de gobeletmethode (bij het snoeien worden twee sporen met drie of vier knoppen voor elke van de twee of drie takken achtergelaten) en gemengd snoeien voor de aangepaste gobelet- en verticaal latwerk-methode (spoor en stam met ongeveer acht tot tien knoppen). – De wijn wordt gemaakt met traditionele methoden die reeds lang in het gebied worden toegepast voor het maken van stille wijnen en die verschillen van het mousserende soort, dat moet worden gemaakt door middel van nagisting. Recent heeft de wijnbouw een flinke duw in de rug gekregen door de werkzaamheden van het onderzoekscentrum CRSFA (Centro di Ricerche Sperimentazione e Formazione in Agricoltura, centrum voor onderzoek, proefneming en opleiding op het gebied van landbouw), dat zich in het hart van het gebied bevindt. Dit centrum voert reeds tientallen jaren de belangrijke taak uit van clonische selectie en verbetering, naast het verbeteren van inheemse ondersoorten. Ook de opleidingsactiviteiten gericht op jonge land- en wijnbouwers spelen een belangrijke rol, niet het minst dankzij de historische aanwezigheid van de landbouwschool „Basile Caramia” in Locorotondo, een van de zeer weinige instellingen in Italië die zijn gespecialiseerd in wijnbouw en oenologie, waar de meeste oenologen in het gebied alsmede veel wijnbouwers zijn opgeleid.

B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving.

Alle verschillende categorieën en soorten „Valle d’Itria” IGT-wijnen hebben uitgebalanceerde chemische en fysische eigenschappen en de geur en smaak van de wijnen zijn voornamelijk een weerslag van de kenmerkende geuren van de gebruikte druivenrassen.

De organoleptische en analytische eigenschappen zijn rechtstreeks gevolg van de kalksteen-/kleibodem waarop de wijngaarden zich bevinden, evenals de gunstige gesteldheid van land en klimaat. Deze bodemsoorten begunstigen de synthese van aromatische stoffen die de aromatische kwaliteit van de wijnen, de suikerconcentratie in de druiven en bijgevolg het potentiële alcoholgehalte van de toekomstige wijnen verrijken. De bodem van klei en matig siltige klei bevat een hoge concentratie van rotsen en stenen, die in veel gevallen circa 60% van het totaal aan bestanddelen vormen. Mede dankzij deze laatste eigenschap wordt overtollig water naar behoren afgevoerd, waardoor de gevolgen van infectie met schimmelziekten op het plantmateriaal en de druiven zelf worden beperkt. De wijnstokken, die zijn geplant tussen 280 en 418 meter boven zeeniveau, derhalve met een goede variatie in hoogte, de zachte, in hoofdzaak in zuidoostelijke richting verlopende hellingen en de aanzienlijke temperatuurverschillen tussen dag en nacht, met middelmatige temperaturen in de rijpingstijd, bieden de ideale omstandigheden voor het produceren van wijnen met body, structuur en goede aromatische intensiteit.



Met name de wijnen (categorie 1) hebben een kenmerkend fruitig profiel, met geuren van rood fruit in de rode wijnen of toetsen van citrus, honing of witte bloemen in de witte wijnen, maar altijd met een goede balans tussen zuurgraad en suiker.

De roséwijnen hebben aanhoudende toetsen soms van rijp rood fruit of jam en kenmerkende toetsen van de gebruikte druivenrassen.

De Novello-wijnen hebben een robijnrode of roze kleur van wisselende intensiteit, met een fruitige geur, soms van rood fruit, met toetsen die het gevolg zijn van maceratie met kooldioxide, en de kenmerkende geuren van de gebruikte druivenrassen. De smaak varieert van droog tot halfdroog met een goede zuurgraad en goede primaire geuren vanwege de voorkeur voor zwarte druiven die iets eerder dan nodig zijn geoogst.

Passito-wijnen hebben een smaak die varieert van zoet tot droog, maar die altijd harmonieus is. Zij hebben een kenmerkende, delicate en aanhoudende geur, soms van rijp rood fruit in de rode wijnen, of van delicate jam gemaakt van rijp fruit, soms met toetsen van honing en abrikozen in de witte wijnen, met een goed alcoholgehalte en rijk aan extracten, omdat de druiven in de rijen die het meest aan de zon en wind zijn blootgesteld, aan de plant worden gedroogd of worden gedroogd door de druiven op te hangen of op schermen te plaatsen in koele, goed geventileerde ruimten.

De mousserende wijnen (categorie 4) van alle soorten hebben een kleur die varieert van strogeel van wisselende intensiteit, mogelijk met gouden accenten, tot roze van wisselende intensiteit, met een delicate, fruitige geur, soms van rood fruit of met toetsen van witte bloemen of citrus en kenmerkende toetsen van nagisting; de smaak is harmonieus, droog tot halfzoet. Deze wijnen worden voornamelijk gemaakt van druiven die worden verbouwd in gebieden die koeler zijn en minder aan de zon zijn blootgesteld, teneinde een hogere zuurgraad in de druiven en meer frisheid in de wijn te behouden. Bovendien is dankzij de juiste bodemgesteldheid en een hoog kaliumgehalte een ideaal suikergehalte gegarandeerd.

De parelwijnen (categorie 8) hebben een strogele kleur van wisselende intensiteit, soms met groene accenten van wisselende intensiteit afhankelijk van de gebruikte druivenrassen; de geur is delicaat en fruitig, vaak van wit fruit, soms met bloemige of citrusachtige geuren van wisselende intensiteit afhankelijk van de gebruikte druivenrassen; de smaak varieert van droog tot halfzoet en is harmonieus, fruitig, met geuren van rijp fruit of rood fruit. Vanwege de zuurgraad als gevolg van de kaliumrijke bodem en de gunstige klimaatgesteldheid, zijn deze wijnen bovendien zeer fris. Deze categorie vindt haar oorsprong in de eeuwenoude traditie om wijn van de vorige oogst al eind oktober te bottelen, wanneer de wijn nog ongefermenteerd suikerresidu bevat. Aangezien de wijnen zijn gebotteld zonder eerst te zijn gefilterd – uitsluitend op natuurlijke wijze geklaard – blijven de actieve gisten in de wijnen behouden. In deze omstandigheden ondergaan zij nagisting in de fles waardoor zij worden verrijkt met kooldioxide, met als resultaat dat zij mousserend worden.

De wijnen van overrijpe druiven (categorie 16) worden gemaakt van druiven die worden verbouwd op de heuvelachtige gebieden die het meest aan de zon en wind zijn blootgesteld, waar reeds lang een wijdverbreide gewoonte bestaat om de gezondste druiven op de plant overrijp te laten worden, waardoor dankzij het warme, droge klimaat zoetere, warmere en soepelere wijnen kunnen worden verkregen. Als gevolg van de bodem- en klimaatgesteldheid hebben deze wijnen delicate geuren van rood fruit, soms van jam, met mogelijke kruidige toetsen bij rijping van de wijn in het geval van rode wijnen, en geuren van rijp wit fruit of gekonfijt fruit in het geval van de witte wijnen, waarbij een goede balans tussen zuur- en suikergehalte behouden blijft.

Beschrijving van de causale interactie tussen de onder A) en de onder B) bedoelde bijzonderheden.

Mede door het heuvelachtige terrein en de in zuidoostelijke richting verlopende hellingen ontstaat een goed geventileerde en zonnige omgeving, waar het water uit de bodem op natuurlijke wijze wordt afgevoerd en die bijzonder geschikt is voor wijngaarden voor de productie van „Valle d'Itria” IGT-wijnen.

De textuur en de chemische en fysische structuur van de bodem hebben een beslissende invloed op de fysiologie van de wijnstok, die bijdraagt aan de fysische, chemische en organoleptische kenmerken van de „Valle d'Itria”-wijnen.

Dankzij het warme, droge klimaat van het productiegebied, dat wordt gekenmerkt door de geringe neerslag, met schaarse regenval in de zomer, met droogte in juli en augustus en veel zonneschijn tot in september en oktober, kunnen de druiven langzaam ten volle tot rijping komen, hetgeen in aanzienlijke mate aan de kwaliteitskenmerken van de „Valle d'Itria”-wijnen bijdraagt.

De intensieve activiteit van de plattelandsbevolking heeft een bepalende rol gespeeld bij het creëren van de wijnbouwkenmerken van het gebied. Tijdens de Magna Graecia-periode genoten Apulische wijnen een zeer goede reputatie als handelswaar. Met name in het centrale gebied van Apulië, rond de Griekse, en later Romeinse, nederzetting Gnatia, die het gebied van de Valle d'Itria omvatte, bestond een afzonderlijke traditie van wijnbouw, waarin het gebruik van het druivenras Bianco d'Alessano wijdverbreid was. In verschillende havens in de regio zijn bij archeologisch onderzoek reservoirs ontdekt die werden gebruikt om wijn in op te slaan, waarmee vervolgens amforen werden gevuld die naar bestemmingen in het hele Middellandse Zeegebied werden gezonden.

Het gebruik van het dialectwoord „mir”, dat enkel in Apulië wordt gebruikt, is een teken dat daar eerder een beschaving heeft bestaan waarin wijnbouw werd bedreven; dit woord werd door de Latijnse volkeren vertaald als „merum” en gebruikt om een originele, echte en eenvoudige wijn aan te



duiden, terwijl zij de term „vinum” uitsluitend gebruikten voor wijnsoorten die hierbij vergeleken naar hun mening niet veel voorstelden. Het woord „mir” werd dan ook reeds gebruikt door de oude Apulische bevolking van Iapygiërs en Messapiërs, die zich in de elfde eeuw voor het begin van de jaartelling in het zuiden van Apulië hadden gevestigd. De geschiedenis van de wijnbouw in Apulië, die in het gebied in kwestie duizenden jaren teruggaat en door talrijke documenten wordt gestaafd, is algemeen en fundamenteel bewijs voor de nauwe band en interactie tussen menselijke factoren en de kwalitatieve kenmerken van de „Valle d’Itria”-wijnen. Hieruit blijkt hoe uit menselijk optreden in het specifieke gebied in de loop van de eeuwen traditionele technieken voor wijnbouw en -productie zijn voortgekomen, die dankzij de wetenschappelijke en technologische vooruitgang in de moderne tijd, tot op de dag van vandaag, worden verbeterd en verfijnd voor het creëren van de bekende „Valle d’Itria”-wijnen.

9. Andere essentiële voorwaarden

Link naar het productdossier

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13251>

(¹) Verordening (EG) nr. 607/2009 van de Commissie van 14 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad wat betreft beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen, traditionele aanduidingen, etikettering en presentatie van bepaalde wijnbouwproducten (PB L 193 van 24.7.2009, blz. 60).