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

(2023/C 220/11)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Montepulciano d'Abruzzo"

PDO-IT-A0723-AM03

Data przekazania informacji: 23 marca 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Nowe, dodatkowe jednostki geograficzne**

Opis: dodano cztery nowe podobszary, w których można produkować wina opatrzone określeniami *Superiore* i *Riserva*: Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi i San Martino sulla Marruccina. Podobszar Terre di Chieti obejmuje ponadto cztery mniejsze dodatkowe jednostki geograficzne: Colline Teatine/Teatino; Colline Frentane/Frentania/Frentano; Colline del Sangro; oraz Colline del Vastese/Hystonium.

Uzasadnienie: zezwolenie na produkcję win opatrzonych określeniami *Superiore* i *Riserva* w czterech wymienionych podobszarach przyczynia się do utrzymania poziomu jakości ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" zarówno pod względem wizerunku, jak i ogólnej strategii produkcji, charakteryzującej się organizacją w kształcie piramidy, na szczycie której znajduje się region Abruzji, następnie poszczególne podobszary w prowincjach, dodatkowe jednostki geograficzne odpowiadające jednej lub kilku gminom, a na końcu wina opatrzone określeniem *Vigna*.

Zmiany te dotyczą pkt 1, 4, 5, 6, 7, 8 i 9 specyfikacji produktu objętego ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" i załączników do specyfikacji dotyczących poszczególnych podobszarów oraz pkt 4, 5, 8 i 9 jednolitego dokumentu.

2. **Obszar produkcji winogron – zmiana redakcyjna i uproszczenie granic**

Opis: przeniesiono informacje o lokalizacji winnic i gruntów nienadających się do uprawy winorośli.

Uzasadnienie: wszystkie szczegółowe informacje na temat topografii i warunków uprawy przeniesiono z pkt 3 do pkt 4 w celu zapewnienia większej spójności.

Opis: granice obszaru produkcyjnego zostały uproszczone, ponieważ uwzględniono cały obszar administracyjny objętych nim gmin, wyznaczony przez prowincje.

Uzasadnienie: granice administracyjne obszarów gminnych zostały rozszerzone tak, aby obejmowały cały obszar administracyjny każdej gminy, co ułatwia korzystanie z cyfrowego systemu mapowania regionalnego w celu wytyczenia granic.

To zwiększenie obszaru nie powoduje zwiększenia powierzchni upraw winorośli.

Opis: w odniesieniu do prowincji Chieti dodano 15 gmin.

Uzasadnienie: obszary produkcji win objętych ChNP w prowincji Chieti pokrywają się ze względu na współdzielone terytorium, winnice i historię.

Włączenie tych 15 nowych gmin zwiększa wielkość istniejących obszarów uprawy winorośli o nie więcej niż 1 %.

Zmiany dotyczą pkt 3 i 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 i 8 jednolitego dokumentu.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. **Zasady uprawy winorośli – zmiana redakcyjna i określenie wysokości**

Opis: dodano szczegółowe informacje na temat lokalizacji winnic i określono wysokość upraw wynoszącą do 600 m n.p.m. lub wyjątkowo do 700 m n.p.m., a także opisano kryteria, na podstawie których uznaje się, że grunty nie nadają się do uprawy.

Uzasadnienie: wszystkie szczegółowe informacje na temat topografii i warunków uprawy przeniesiono do pkt 4 w celu zapewnienia większej spójności. Ze względu na zmianę klimatu oraz w celu przywrócenia i promowania uprawy winorośli na wyższych wysokościach maksymalną wysokość winnic zwiększono do 700 m n.p.m.

Zmiany dotyczą pkt 4 i 9 specyfikacji produktu i obejmują odpowiednio formalną zmianę pkt 8 jednolitego dokumentu.

4. **Zasady uprawy winorośli – liczba winorośli na hektar**

Opis: minimalna liczba winorośli na hektar została zmniejszona z 2 500 do 2 400.

Uzasadnienie: liczba winorośli na hektar została ograniczona do 2 400, aby była zgodna z wymogami planu restrukturyzacji i przekształcenia sektora wina realizowanego w ramach środka inwestycyjnego.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. **Różnice w zbiorach winogron z hektara**

Opis: zbiory winogron z hektara zostały zwiększone z 14 do 15 ton z hektara w przypadku czarnych winogron, podczas gdy maksymalną wydajność ustalono na 12,5 tony z hektara w odniesieniu do czterech nowych podobszarów: Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi i San Martino sulla Marruccina.

Uzasadnienie: zwiększono wydajność winogron Montepulciano, aby zapewnić większą ilość i ogólną jakość win objętych ChNP w całym regionie, przy jednoczesnym zmniejszeniu ilości wina generycznego, zgodnie z obowiązującymi zasadami określonymi w specyfikacji produktu i rzeczywistymi poziomami produkcji.

Zmiany dotyczą pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

6. **Stosowanie określeń *Superiore* i *Riserva***

Uzasadnienie: klasyfikacja produktów w kształcie piramidy pozwala na stosowanie bardziej restrykcyjnych określeń jakościowych, takich jak *Superiore* i *Riserva*. Takie wina muszą być wprowadzane na do obrotu jesienią roku następującego po zbiorach winogron.

Zmiany dotyczą pkt 1, 6, 7 i 9 specyfikacji produktu oraz pkt 4, 5, 8 i 9 jednolitego dokumentu.

7. **Parametry fizykochemiczne**

Opis: w opisie walorów smakowych usunięto określenie „wytrawne" i dodano wartość cukru resztkowego. Określono, że wartość ta nie przekracza 9 gramów na litr, pod warunkiem że kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Uzasadnienie: usunięto określenie „wytrawne", ponieważ zgodnie z obowiązującymi przepisami należy określić maksymalną zawartość cukru resztkowego. Dotyczy to wyłącznie wina objętego ChNP „Montepulciano d'Abruzzo", w przypadku którego nie ma wskazania podobszaru.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu.

8. **Materiały opakowaniowe, pojemność nominalna, zamknięcia**

Opis: wina objęte ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" muszą być pakowane w szklane pojemniki o nominalnej pojemności określonej w obowiązujących przepisach. Dopuszcza się również stosowanie pojemników wykonanych z innych materiałów do kontaktu z żywnością o pojemności nominalnej nie mniejszej niż 2 litry, przy czym nie dotyczy to rodzajów ze wskazaniem nazwy podobszaru lub dodatkowej jednostki geograficznej.

W przypadku win objętych ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" dozwolone jest stosowanie dowolnego rodzaju zamknięcia dopuszczonego zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem kapsli i folii, przy czym nie dotyczy to win ze wskazaniem nazw podobszarów i dodatkowych jednostek geograficznych.

Uzasadnienie: bardziej szczegółowo określono zasady dotyczące materiałów, objętości nominalnych i zamknięć stosowanych pojemników.

Zmiany dotyczą pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Montepulciano d'Abruzzo

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. *„Montepulciano d'Abruzzo"*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: głęboko rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw; intensywny, przypominający eter;

— Smak: pełny, harmonijny, lekko taninowy;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

— Cukry resztkowe: maksymalnie 9 gramów na litr, pod warunkiem że całkowita kwasowość ogólna wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,00 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)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre dei Vestini oraz „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre dei Vestini opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: głęboko rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

Aromat: aromaty dojrzałych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka), suchych roślin i przypraw; intensywny, przypominający eter;

Smak: pełny, wytrawny, wyrazisty, harmonijny i aksamitny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj. (13 % obj. dla rodzaju *Riserva*);

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l.

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

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

3. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Casauria/Terre di Casauria oraz „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Casauria/Terre di Casauria opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: głęboko rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

Aromat: aromaty dojrzałych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw; intensywny, przypominający eter;

Smak: pełny, wyrazisty, harmonijny, lekko taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 % obj. (13,5 % obj. dla rodzaju *Riserva*);

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
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)	

4. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Alto Tirino oraz „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Alto Tirino opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: głęboko rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu; Aromat: aromaty dojrzałych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw; intensywny, przypominający eter; Smak: trwały, aromatyczny, pełny, wyrazisty, harmonijny i lekko taninowy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj. (13 % obj. dla rodzajów *Riserva*); Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25 g/l (28 g/l dla rodzaju *Riserva*).

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)	
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. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre dei Peligni oraz „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre dei Peligni opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: głęboko rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu; Aromat: aromaty dojrzałych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw; intensywny, przypominający eter; Smak: pełny, wyrazisty, harmonijny, lekko taninowy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj. (13 % obj. dla rodzaju *Riserva*); Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l (26 g/l dla rodzaju *Riserva*).

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)	
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)	

6. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Teate oraz „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Teate opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: głęboko rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

Aromat: aromaty dojrzałych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw; intensywny, przypominający eter, z nutą dżemu, jeśli winogrona były częściowo suszone;

Smak: pełny, wyrazisty, harmonijny, lekko taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj. (13 % obj. dla rodzaju *Riserva*);

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l (28 g/l dla rodzaju *Riserva*). (W przypadku win rodzaju *Riserva* minimalna kwasowość ogólna wynosi 5,0 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)	
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)	

7. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre di Chieti opatrzone oznaczeniem Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: intensywnie rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: przypominający eter; aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw, które stają się subtelniejsze w miarę dojrzewania, z nutami dżemu, jeśli winogrona były częściowo suszone;

— Smak: wytrawny, harmonijny, aromatyczny i lekko taninowy, z czasem staje się łagodniejszy;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %, przy maksymalnej zawartości cukru redukującego 4,0 g/l;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 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)	
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)	

8. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre di Chieti opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: intensywnie rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: trwały i korzenny;

— Smak: wytrawny, trwały i wyważony;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %, przy maksymalnej zawartości cukru redukującego 4,0 g/l;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27,00 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)	
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)	

9. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre Aquilane/Terre de L'Aquila opatrzone oznaczeniem Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: intensywnie rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: przypominający eter; aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw, które stają się subtelniejsze w miarę dojrzewania, z nutami dżemu, jeśli winogrona były częściowo suszone;

— Smak: wytrawny, harmonijny, aromatyczny i lekko taninowy, z czasem staje się łagodniejszy;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %, przy maksymalnej zawartości cukru redukującego 4,0 g/l;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 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)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre Aquilane/Terre de L'Aquila opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: intensywnie rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: trwały i korzenny;

— Smak: wytrawny, trwały i wyważony;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %, przy maksymalnej zawartości cukru redukującego 4,0 g/l;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27,00 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)	
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)	

11. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Colline Pescaresi opatrzone oznaczeniem Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: intensywnie rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: przypominający eter; aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw, które stają się subtelniejsze w miarę dojrzewania, z nutami dżemu, jeśli winogrona były częściowo suszone;

— Smak: wytrawny, harmonijny, aromatyczny i lekko taninowy, z czasem staje się łagodniejszy;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %, przy maksymalnej zawartości cukru redukującego 4,0 g/l;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 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)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Colline Pescaresi opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: intensywnie rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: trwały i korzenny;

— Smak: wytrawny, trwały i wyważony;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %, przy maksymalnej zawartości cukru redukującego 4,0 g/l;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27,00 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)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru San Martino sulla Marruccina opatrzone oznaczeniem Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: głęboko rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: aromaty dojrzałych czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw; intensywny, przypominający eter;

— Smak: pełny, wytrwany, harmonijny i lekko taninowy;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 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)	
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)	

14. *„Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru San Martino sulla Marruccina opatrzone oznaczeniem Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

— Barwa: intensywnie rubinowa z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierająca barwy kamienia granatu;

— Aromat: trwały i korzenny;

— Smak: wytrawny, trwały, wyważony;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %, przy maksymalnej zawartości cukru redukującego 4,0 g/l;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28,00 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)	
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)	

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. ***Szczególne praktyki enologiczne***

—

5.2. ***Maksymalna wydajność***

1. Montepulciano d'Abruzzo

   15 000 kg winogron z hektara

2. Montepulciano d'Abruzzo ze wskazaniem podobszaru Casauria/Terre di Casauria

   9 500 kg winogron z hektara

3. Montepulciano d'Abruzzo ze wskazaniem podobszaru Terre dei Vestini

   10 000 kg winogron z hektara

4. Montepulciano d'Abruzzo ze wskazaniem podobszaru Alto Tirino

   9 000 kg winogron z hektara

5. Montepulciano d'Abruzzo ze wskazaniem podobszaru Terre dei Peligni

   10 000 kg winogron z hektara

6. Montepulciano d'Abruzzo ze wskazaniem podobszaru Teate

   12 500 kg winogron z hektara

7. Montepulciano d'Abruzzo z podobszarów Terre di Chieti, Terre dell'Aquila/Terre Aquilane, Colline Pescaresi

   13 500 kg winogron z hektara

8. Montepulciano d'Abruzzo ze wskazaniem podobszaru San Martino sulla Marruccina

   12 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji wina objętego ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin:

1) prowincja Chieti

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna i Vacri;

2) prowincja L'Aquila

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia i Vittorito;

3) prowincja Pescara

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecorvino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani i Vicoli;

4) prowincja Teramo

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglion Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia i Isola del Gran Sasso.

7. **Odmiany winorośli**

Montepulciano N.

8. **Opis związku lub związków**

8.1. ***ChNP i podobszary „Montepulciano d'Abruzzo"***

A) *Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego*

1. Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie nadmorskie wzgórza i przedgórza Abruzji, ze środkową częścią rozciągającą się dalej w głąb lądu, obejmującą płaskowyż Alto Tirino na północy, dolinę Subequana na północnym zachodzie, dolinę Peligna na południu i dolinę Roveto na południowym zachodzie.

Uprawa winorośli odbywa się na pagórkowatych formacjach złożonych z osadów plio-plejstoceńskich, które wypełniły nieckę periadriatycką podczas morskiego cyklu sedymentacyjnego między późnym trzeciorzędem a wczesnym czwartorzędem, pokrywając obszar o szerokości około 20-25 km i długości 125 km między rzekami Tronto i Trigno, a także kilka niecek położonych między górami w centralnej części regionu Abruzji. Formacje te wykazują znaczne zróżnicowanie pod względem wielkości cząstek gleby. W górnych warstwach glina piaszczysta jest pokryta drobno- lub średnioziarnistymi piaskami krzemionkowymi, które są mniej lub bardziej gliniaste i mają żółtawą barwę z powodu rozpadu tlenków żelaza, oraz przeważnie cienkimi warstwami scementowanego wapienia lub gliny, często przekładanymi wapieniem, żwirem i gliną. W przeważającej większości przypadków rozkład materiału w glebie jest równomierny, dzięki czemu gleby występujące na tych obszarach charakteryzują się strukturą piaszczysto-gliniastą. W centralnej i południowej części obszaru gleby mają zazwyczaj luźną strukturę i różną głębokość w zależności od nachylenia terenu i ekspozycji, natomiast na północy są bardziej gliniaste. Niecki między górami zbudowane są z dawnych tarasów fluwialnych i aluwialnych utworzonych przez pokłady materiału detrytycznego o niskim nachyleniu. Powoduje to powstawanie gleb o szczególnie luźnej strukturze i różnej głębokości w zależności od nachylenia i ekspozycji. Retencja wody jest na ogół średnia do niskiej, a poziom składników odżywczych i próchnicy jest niski do umiarkowanego. Uprawa winorośli może być prowadzona na wysokości do 700 m n.p.m., na zboczach o różnym nachyleniu i różnej ekspozycji, jeśli ukształtowanie terenu i ekspozycja w godzinach południowych umożliwiają osiągnięcie pełnej dojrzałości fenolowej. Winorośli nie uprawia się na wilgotnych gruntach na dnie doliny.

2. Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Uprawa winorośli i produkcja dobrej jakości czerwonych win na określonym obszarze produkcji sięga czasów Polibiusza, greckiego historyka żyjącego w latach 205–123 p.n.e., który relacjonował, że Hannibal po zwycięstwie w bitwie pod Kannami w 216 r. p.n.e. chwalił te wina za właściwości uzdrawiające rannych i przywracające walczącym mężczyznom zdrowie i siły. Rzymski poeta Publiusz Owidiusz Nazo, urodzony w Sulmonie w 43 r. p.n.e., również wspomina w swoich wierszach rodzinne ziemie: „[w] Sulmonie, w trzeciej części regionu Peligna, posiadam kawałek ziemi, i choć niewielki, jest on zdatny do użytku ze względu na występującą tam czystą wodę źródlaną. To żyzna gleba pod uprawę pszenicy Cerere, a nawet winogron; na niektórych polach rosną nawet drzewa oliwne Pallas".

Od tego czasu wielu pisarzy chwaliło jakość win produkowanych w Abruzji, ale pierwszą historyczną wzmiankę o obecności odmiany Montepulciano w tym regionie można znaleźć w dziele autorstwa Michele Torcii „Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni" (badanie terenu regionu Peligni) z 1792 r. Cechy tej odmiany winorośli były później opisywane w wielu dziełach historycznych i podręcznikach technicznych. Jako przykłady można podać tekst „Monografia storica di Sulmona" [„Monografia historyczna Sulmony"] autorstwa Panfilo Serafiniego (Sulmona, 1817–1864), opublikowany w znanym ilustrowanym periodyku neapolitańskim *Il Regno delle Due Sicilie* [Królestwo dwóch Sycylii] w 1854 r., w którym autor pisze: „[n]ajpowszechniej hoduje się winorośl Montepulciano, zarówno odmiany Primaticcio (wczesne), jak i Cordisco (późne) [...]"; dzieło profesora Andrei Vivenzy „Brevi norme per fare il vino" [„Zwięzłe zasady dotyczące produkcji wina"] z 1867 r.; oraz publikację Edoardo Ottaviego i Arturo Marescalchiego pt. „Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia" [„Vademecum dla włoskich sprzedawców winogron i win"] wydaną po raz pierwszy w 1897 r. Odmiana ta była początkowo uprawiana tylko na obszarach śródlądowych, w szczególności w dolinie Peligna, do których była doskonale przystosowana. Pod koniec XIX wieku obszar uprawy rozszerzono w kierunku wybrzeża, a od czasów II wojny światowej odmiana ta stała się najczęściej uprawianą odmianą czerwonych winogron w regionie. Obecnie z tej odmiany produkuje się wino objęte ChNP „Montepulciano d'Abruzzo", będące najważniejszym i najbardziej cenionym winem z Abruzji oraz symbolem całego regionu winiarskiego. Jego nazwę uznano w 1968 r., a z biegiem lat zmieniano specyfikację produktu w celu dokładniejszego określenia produktu i *terroir,* między innymi poprzez wskazanie określonych podobszarów.

8.2. ***ChNP i podobszary „Montepulciano d'Abruzzo"***

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

Odmianę Montepulciano uważa się za „rodzimą odmianę" Abruzji ze względu na jej wielowiekową tradycję występowania w tym regionie i doskonałe przystosowanie się do panujących w nim warunków. Szczególne cechy tego regionu przejawiają się w pełni w winie objętym ChNP „Montepulciano d'Abruzzo", które, z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia, ma szczególne właściwości, opisane w sposób zwięzły i niewyczerpujący w pkt 6 specyfikacji.

W szczególności wino to charakteryzuje się głęboko rubinową barwą, z delikatnym odcieniem fioletu, w miarę dojrzewania nabierającą barwy kamienia granatu; aromat jest typowy dla czerwonych owoców (wiśnia, jeżyna), natomiast w winach dojrzałych można wyczuć nuty dżemu i przypraw (pieprz, tytoń, lukrecja); w smaku jest wytrawne, delikatnie taninowe, aksamitne i wyważone.

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

Obszar geograficzny jest duży i obejmuje ponad jedną trzecią całego regionu Abruzji. Choć topografia terenu i warunki glebowe są na tym obszarze dość jednorodne, klimat zmienia się nieznacznie z północy na południe i ze wschodu na zachód, dzięki czemu na podstawie pewnych cech klimatycznych (opady, temperatura, wentylacja itp.) można wyodrębnić makroobszary. W połączeniu z różnicami w ukształtowaniu terenu i ekspozycji ma to znaczący wpływ na wzrost i zdolność do produkcji owoców odmiany Montepulciano, czyli głównej, jeśli nie jedynej, odmiany winorośli używanej do produkcji wina o tej nazwie w Abruzji od ponad dwóch stuleci. Dzięki badaniom nad charakterystyką win objętych ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" udało się wyodrębnić konkretne podobszary. Oprócz podobszaru Colline Teramane, który uzyskał odrębną nazwę w 2003 r., pierwszymi pięcioma podobszarami były Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Valle dei Peligni i Teate, do których dodano cztery nowe podobszary, z których trzy odpowiadają obszarowi uprawy winorośli obejmującemu daną prowincję (Pescara, Chieti i L'Aquila). Łącznie jest więc dziewięć podobszarów, w tym trzy związane z prowincjami (Terre di Chieti, Terre Aquilane, Colline Pescaresi) i jeden związany z gminą (San Martino sulla Marruccina), co pozwala na wyszczególnienie specyfiki każdego wyznaczonego obszaru.

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

ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" – stosowanie dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Podobszary są następujące:

— Casauria/Terre di Casauria

— Terre dei Vestini

— Alto Tirino

— Terre dei Peligni

— Teate

— Terre Aquilane / Terre de L'Aquila

— Colline Pescaresi

— San Martino sulla Marrucina

— Terre di Chieti, z następującymi mniejszymi dodatkowymi jednostkami geograficznymi: Colline Teatine / Teatino; Colline Frentane / Frentania / Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese / Hystonium.

ChNP i podobszary „Montepulciano d'Abruzzo"

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

— Rocznik

Na etykietach win objętych ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" należy wskazać rok produkcji winogron.

ChNP „Montepulciano d'Abruzzo"

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

— Materiały i nominalne objętości pojemników

Wina objęte ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" muszą być pakowane w szklane pojemniki o nominalnej pojemności określonej w obowiązujących przepisach.

W przypadku win, o których mowa w poprzednim punkcie, dopuszcza się również stosowanie pojemników wykonanych z innych materiałów do kontaktu z żywnością o pojemności nominalnej nie mniejszej niż 2 litry, przy czym nie dotyczy to rodzajów opatrzonych nazwami podobszarów i dodatkowych jednostek geograficznych.

— Zamknięcia pojemników

W przypadku win objętych ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" dozwolone jest stosowanie dowolnych rodzajów zamknięć dopuszczonych zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem kapsli i folii, przy czym nie dotyczy to win ze wskazaniem nazw podobszarów i dodatkowych jednostek geograficznych.

Wina objęte ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Podobszar Casauria/Terre di Casauria:

— Materiały i nominalne objętości pojemników

Wino może być sprzedawane konsumentom wyłącznie w szklanych pojemnikach o następujących nominalnych pojemnościach wyrażonych w litrach: 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Zamknięcia pojemników

Stosuje się standardowe korki.

Podobszary Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni:

— Materiały i nominalne objętości pojemników

Wino może być sprzedawane konsumentom wyłącznie w szklanych pojemnikach o następujących nominalnych pojemnościach wyrażonych w litrach: 0,375 – 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Zamknięcia pojemników

Stosuje się standardowe korki.

Podobszar Teate:

— Materiały i nominalne objętości pojemników

Do pakowania win objętych ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Teate można stosować dowolne pojemniki dopuszczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wina objęte ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Teate i opatrzone oznaczeniem *Riserva* muszą być pakowane w szklane pojemniki o następujących nominalnych pojemnościach wyrażonych w litrach: 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Zamknięcia pojemników

Można stosować dowolny rodzaj zamknięcia dopuszczony zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku win objętych ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Teate i opatrzonych oznaczeniem *Riserva* stosuje się wyłącznie standardowe korki.

Podobszary Terre di Chieti, Terre de L'Aquila/Terre Aquilane, Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina

— Materiały i nominalne objętości pojemników

Można stosować wyłącznie tradycyjne szklane pojemniki o następujących nominalnych pojemnościach wyrażonych w litrach: 0,375 – 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000, a także specjalne formaty o pojemności nominalnej do 27 litrów.

— Zamknięcia pojemników

W przypadku win opatrzonych oznaczeniem *Riserva* stosuje się wyłącznie standardowe korki.

Wina objęte ChNP „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Podbszary Casauria/Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi and San Martino sulla Marruccina:

— Czcionka i umiejscowienie na etykiecie

Nazwa konkretnego podobszaru (Casauria/Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi and San Martino sulla Marruccina) musi zawsze być podana bezpośrednio przed nazwą „Montepulciano d'Abruzzo", przy użyciu liter o wielkości co najmniej takiej samej jak w przypadku kontrolowanej nazwy pochodzenia „Montepulciano d'Abruzzo".

Podobszar Terre di Chieti:

— Czcionka i umiejscowienie na etykiecie

Nazwa podobszaru (Terre di Chieti) musi zawsze być podana bezpośrednio przed nazwą „Montepulciano d'Abruzzo", przy użyciu liter o wielkości co najmniej takiej samej jak w przypadku kontrolowanej nazwy pochodzenia „Montepulciano d'Abruzzo".

W przypadku win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Montepulciano d'Abruzzo" ze wskazaniem podobszaru Terre di Chieti można stosować dodatkowe jednostki geograficzne: Colline Teatine/Teatino, Colline Frentane/Frentania/Frentano, Colline del Sangro i Colline del Vastese/Hystonium.

Nazwa dodatkowej jednostki geograficznej odpowiadającej więcej niż jednej gminie musi zawsze być podana poniżej nazwy podobszaru i zapisana mniejszą czcionką.

Link do specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19401