

**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**

(2023/C 198/11)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

**„Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane”**

**PDO-IT-A0876-AM04**

**Data rozpoczęcia stosowania 22.9.2016**

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

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

**2. Opis i uzasadnienie zmiany**

1. *Zmiana nazwy: Nazwę produktu objętego ChNP „Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane” zmieniono na „Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”*

Zmiana ta dotyczy zmiany nazwy „Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane” na „Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”.

Uzasadnienie: umieszczenie nazwy geograficznej (Colline Teramane) przed, a nie za nazwą historyczną (Montepulciano d’Abruzzo), natychmiast pozwala skojarzyć nazwę z geograficznym obszarem produkcji, tj. „wyznaczonym obszarem geograficznym”, jak przewidziano w przepisach UE.

Przedmiotowa zmiana nazwy dotyczy całości specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, ilekroć ta nazwa jest wymieniona.

2. *Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru: dodatkowy wymóg butelkowania i leżakowania wina w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji*

Zmiana ta wprowadza wymóg butelkowania i leżakowania wina w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji, zgodnie z art. 8 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 <sup>(2)</sup>.

Uzasadnienie: butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego ma na celu zagwarantowanie pochodzenia i zachowanie szczególnych cech wina, jak również ochronę jego renomy oraz zapewnienie skuteczności poszczególnych kontroli.

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru jest najlepszym sposobem zapewnienia jakości i szczególnych właściwości win „Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”, czyli elementów ściśle powiązanych z obszarem geograficznym uprawy winogron, ponieważ stosowanie wszystkich przepisów technicznych dotyczących butelkowania i leżakowania oraz zachowanie zgodności z nimi należy do obowiązków i kompetencji zawodowych przedsiębiorstw prowadzących produkcję w wyznaczonym obszarze.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 60.

Obowiązek ten pozwala uniknąć ryzyka, jakie wiązałyby się z transportem wina poza wyznaczony obszar, w tym: utleniania i szoku termicznego wywołanych gwałtownymi zmianami temperatury, prowadzących do pogorszenia jakości produktu, a w konsekwencji do dalszego negatywnego wpływu na jego chemiczno-fizyczne i organoleptyczne cechy charakterystycznych oraz stabilności.

Wymóg butelkowania wina w obrębie wyznaczonego obszaru pozwala zapobiec powyższemu ryzyku, ponieważ stosowany przez właściwe organy system kontroli, którym podmioty gospodarcze są objęte na każdym etapie produkcji, jest bardziej skuteczny w obrębie wyznaczonego obszaru.

Warunek ten wprowadzono zatem z korzyścią dla podmiotów gospodarczych odpowiedzialnych za zabezpieczenie jakości win „Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” DOCG (ChNP), aby zapewnić konsumentom gwarancję pochodzenia win, ich jakości i zgodności ze specyfikacją produktu i aby utrzymać wysoką renomę nazwy.

Zgodnie z art. 8 rozporządzenia (WE) nr 607/2009 i innymi odpowiednimi przepisami krajowymi możliwe jest też jednak udzielanie indywidualnych zezwoleń podmiotom gospodarczym tradycyjnie zajmującym się butelkowaniem poza wyznaczonym obszarem produkcji w celu ochrony ustanowionych praw, chociaż należy jednak zapewnić, aby lista przedsiębiorstw przeprowadzających butelkowanie poza obszarem, które mają być objęte kontrolą właściwego organu, była ograniczona.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi”.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

##### 1. Nazwa produktu

Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo

##### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

##### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

##### 4. Opis wina lub win

1. *Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo*

Barwa: intensywnie rubinowa z łagodnymi fioletowymi odcieniami, z czasem nabierająca koloru kamienia granatu;

Aromat: nuty dojrzałych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), intensywny;

Smak: wytrawny, harmonijny, przyjemnie taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	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. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo riserva [reserve]

Barwa: intensywnie rubinowa, z czasem nabierająca koloru kamienia granatu;

Aromat: nuty dojrzałych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), dżemu, przypraw, intensywny, złożony;

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny i aksamitny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	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

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

—

### b) Maksymalna wydajność

#### 1. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo

66,5 hektolitrow z hektara

#### 2. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo

9 500 kilogramów winogron z hektara

#### 3. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo riserva [reserve]

66,5 hektolitrow z hektara

#### 4. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo riserva [reserve]

9 500 kilogramów winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo” jest położony w granicach następujących gmin prowincji Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campi, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo oraz Tortoreto.

## 7. Główne odmiany winorośli

Montepulciano N

## 8. Opis związku lub związków

### 1. Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego

Naturalne czynniki mające wpływ na związek z obszarem

Wyznaczony obszar obejmuje szerokie pasmo przybrzeżnych i śródlądowych wzgórz prowincji Teramo w regionie Abruzzo, które rozciąga się w kierunku środkowo-północnym do pogórza masywu Gran Sasso i Monti della Laga [pasma górskiego Laga]. Obszar charakteryzuje się pylasto-ilastą glebą o niezbyt zagęszczonych warstwach w obszarach przybrzeżnych, a także łagodnymi zboczami, które są bardzo dobrze nasłonecznione. Średnia roczna suma opadów w obszarze waha się w granicach 700 mm rocznie na zboczach przybrzeżnych do 800 mm rocznie w przypadku wzgórz w głębi łądu. W ciągu roku opady deszczu rozkładają się równomiernie, przy czym okres bardziej intensywnych opadów przypada między październikiem a grudniem (około 70–80 mm miesięcznie), a najmniej opadów obserwuje się w lipcu (40–45 mm). Klimat jest umiarkowany z tendencją do umiarkowanego/ciepłego w miesiącach letnich, przy czym średnia temperatura waha się od 13 °C w kwietniu do 16 °C w październiku, a w okresie od lipca do sierpnia osiąga maksymalnie 24–25 °C. W stosunku do temperatury panującej w dzień w nocy temperatura gwałtownie spada; jest to częściowo spowodowane bliskością masywu Gran Sasso i gór Monti della Laga, co sprzyja również wentylacji, dzięki czemu występują optymalne warunki dla zdrowia winogron i nagromadzenia się dużej zawartości substancji aromatycznych. Współczynnik Winklera obrazujący średnią dzienną temperaturę w okresie od kwietnia do października wynosi ponad 2 000 GDD, co stwarza warunki zapewniające optymalną dojrzałość zarówno odmiany winogron Montepulciano, czyli podstawowej odmiany winorośli wykorzystywanej do wytwarzania produktów o tej nazwie, jak i odmiany winogron Sangiovese, która dojrzewa wcześniej i można ją stosować jako odmianę drugorzędą.

Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Pierwsze wiarygodne świadectwo historyczne dotyczące produkcji wina na obszarze Teramo autorstwa Polibiusza (205–123 p.n.e.) datuje się na czas najsłynniejszego posunięcia taktycznego Hannibala (216 p.n.e.) i jego zwycięstwa w bitwie pod Kannami. Wspominane przez Polibiusza terytorium było właśnie terytorium położonym tuż obok obszaru Picenum i Aprutiny, gdzie obecnie mieści się prowincja Teramo, znanym z jakości produkowanych w nim win, które od czasów starożytnych „leczyły rannych i przywracały mężczyznom zdrowie i siłę”. W publikacji pt. „Vademecum del commerciante di uve e di vini in Italia” [„Vademecum dla włoskich sprzedawców winogron i win”] wydanej po raz pierwszy w 1897 r. Edoardo Ottavi i Arturo Marescalchi szczegółowo opisują uprawę winorośli w prowincji Teramo, podając, że „wśród białych odmian winorośli przeważały Trebbiano, Malvasia, Moscatello i Greca, a głównymi czerwonymi odmianami były Montepulciano i Sangiovese”. To właśnie dwie ostatnie odmiany winorośli tworzą kombinację wykorzystywaną do produkcji win „Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”, która ma zatem długą i ugruntowaną tradycję przekazywaną z pokolenia na pokolenie i zmieniającą się w czasie, a która obecnie leży u podstaw struktury społeczno-ekonomicznej obszaru.

Dzięki tej tradycji kulturowej powstało głęboko zakorzenione dziedzictwo obejmujące wiedzę fachową oraz techniki uprawy winorośli, winiarstwa i leżakowania win oparte na dogłębnej wiedzy na temat odmiany Montepulciano, którą na tym obszarze uprawia się od dawna, i jej zdolności dostosowywania się do określonych warunków środowiskowych.

## 2. Informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Wina objęte ChNP „Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” uznaje się za najlepsze wina produkowane na tym obszarze. Dzięki szczególnym cechom terenu, bliskości imponującego masywu górskiego Gran Sasso oraz doskonałemu położeniu i dobrej wentylacji odmiana Montepulciano, która stanowi główną, jeśli nie jedyną podstawę tych win, zdołała zaaklimatyzować się na tym obszarze i w pełni wykazać swój specyficzny charakter, który zdecydowanie wyróżnia wina objęte tą ChNP. Znaczne wahania temperatury wynikające z faktu, że region ten jest w przeważającej części pagórkowaty, oraz z bliskości masywu Gran Sasso i łańcucha Monti della Laga umożliwiają winogronom Montepulciano doskonałe dojrzewanie i zapewniają koncentrację substancji aromatycznych w skórce winogron, dzięki obecności terpenów i polifenoli, które nadają winom intensywne i eleganckie aromaty; stężenie kwasów stałych w moszczu winogronowym, któremu sprzyjają również zmiany temperatury podczas dojrzewania, powoduje, że wina są trwałe i idealnie nadają się do leżakowania. Winnice na obszarze Colline Teramane są zwykle zwrócone w kierunku południowym i południowo-wschodnim: zapewnia to optymalne nasłonecznienie winorośli i tworzy idealne warunki do dojrzewania winogron, stężenia cukrów i redukcji kwasów. Gleby Colline Teramane, które są pochodzenia aluwialnego, to mieszanka gliny, piasku, iłu i żwiru, a ich skład jest różny w zależności od odległości od gór lub morza i wysokości. Dzięki wszechobecnej glinie, która idealnie nadaje się do uprawy czerwonych winogron, wina produkowane na całym obszarze Colline Teramane charakteryzują się bardzo intensywnymi kolorami, złożonymi doznaniem zapachowymi, wysoką zawartością alkoholu, są delikatne i dobrze się starzeją.

Te szczególne warunki glebowe i klimatyczne powodują, że wina mają bardzo dobrą strukturę, o wysokiej zawartości alkoholu, ale są świeże, mają bogaty kolor, są eleganckie i trwałe. Charakterystyczną barwą tych win jest intensywna rubinowa czerwień, z lekkimi odcieniami purpury w przypadku młodego wina, w miarę dojrzewania nabierająca koloru kamienia granatu; charakterystyczny aromat, który zawsze jest intensywny i złożony, zmienia się od aromatu dojrzałych czerwonych owoców w winach młodych do aromatu dżemu i przypraw w starszych winach; smak jest wytrawny, przyjemnie taninowy, harmonijny i aksamitny.

3. Opis zależności przyczynowych między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B

Wina „Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo” zawdzięczają swoje szczególne cechy jakości interakcji między środowiskiem naturalnym i czynnikami ludzkimi, które obejmują tradycję i wiedzę na temat uprawy winogron, produkcji i leżakowania win. W szczególności producenci przedłożyli jakość nad ilość, zarówno w odniesieniu do wyboru odmiany Montepulciano, która często stanowi jedyną podstawę win objętych tą ChNP (odmiana ta charakteryzuje się znacznie niższą wydajnością w porównaniu z innymi winogronami, bez tendencji do zapewniania rekordowych zbiorów), jak i w odniesieniu do technik produkcji wina, w których zrezygnowano ze wzbogacania.

Specyficzne warunki glebowe i klimatyczne w połączeniu z czynnikami historycznymi, kulturowymi i ludzkimi (skrupulatne zarządzanie zarówno winnicami, jak i późniejszymi praktykami enologicznymi) umożliwiają produkcję win o dobrej strukturze, złożonych pod względem organoleptycznym, co wynika z wyraźnych i charakterystycznych cech typowych dla odmiany Montepulciano, odpowiednich do średniego i długiego okresu leżakowania, które zasłużyły sobie ważne miejsce na najbardziej prestiżowych rynkach międzynarodowych.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Powody, dla których jakość i reputacja nazwy są lepiej chronione, gdy wino jest butelkowane na danym obszarze

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji mogą spowodować pogorszenie jakości wina, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i zanieczyszczenie mikrobiologiczne. Czynniki te mogą mieć negatywny wpływ na właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne wina.

Ryzyko jest tym większe, im dalej wino jest transportowane. Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować cechy charakterystyczne produktu. Aspekty te – w połączeniu z doświadczeniem i wiedzą techniczno-naukową na temat szczególnych właściwości win zdobytą na przestrzeni lat przez producentów win objętych ChNP „Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo” – umożliwiają przeprowadzenie butelkowania na obszarze pochodzenia z zastosowaniem najlepszych technologicznych środków ostrożności w celu zachowania wszystkich określonych w specyfikacji właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych win.

Rozlewnie położone poza obszarem produkcji mogą faktycznie zapewnić takie same technologiczne warunki pakowania. Wymienione powyżej optymalne warunki zostaną jednak z pewnością lepiej spełnione, jeżeli butelkowanie będzie odbywać się w zakładach znajdujących się na obszarze produkcji. Zakłady te, oprócz tego, że doskonale znają szczególne właściwości tego wina, są bezpośrednio zainteresowane zachowaniem poziomu jakości, wizerunku i renomy nazwy.

Powody, dla których kontrole na wyznaczonym obszarze produkcji są skuteczniejsze

Zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33<sup>(1)</sup> butelkowanie na obszarze produkcji ma na celu umożliwienie właściwemu organowi prowadzenie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i oszczędnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Celem jest systematyczna weryfikacja tego, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Umożliwia to osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Zapewnienie terminowości, skuteczności i opłacalności kontroli nie może być osiągnięte w takim samym stopniu w odniesieniu do przedmiotowej ChNP w przypadku butelkowania poza danym obszarem, które – gdyby było dozwolone – mogłoby odbywać się nawet w innych krajach UE lub w państwach trzecich.

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Powody przyznania indywidualnych odstępstw umożliwiających kontynuowanie butelkowania poza danym obszarem

W odniesieniu do uwagi dotyczącej art. 94 ust. 2 lit. h) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w związku z przepisami art. 4 ust. 2 TFUE należy zauważyć, że odstępstwa są przyznawane na warunkach określonych w przepisach krajowych (art. 35 ust. 3 ustawy nr 238/2016 – zob. załącznik) i jako takie są one z góry znane wszystkim producentom i nie mają charakteru dyskryminacyjnego.

W szczególności ustawa krajowa umożliwia zainteresowanym przedsiębiorstwom ubieganie się o odstępstwo, aby mogły nadal butelkować wino w ich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały one wina objęte ChNP „Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo” przez co najmniej dwa z pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze. Nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat.

Przyznanie takich indywidualnych odstępstw w celu ochrony uprzednio gwarantowanych praw przedsiębiorstw, które już butelkują wina poza danym obszarem, jest nie tylko zgodne z odpowiednimi przepisami krajowymi, ale również z wyżej wymienionymi przepisami UE, ponieważ środek ten stanowi mniejsze ograniczenie swobodnego przepływu towarów w porównaniu z brakiem takich zezwoleń lub „bezwzględnym” obowiązkiem butelkowania na danym obszarze.

Z powodów podobnych do przedstawionych w poprzednim punkcie należy powtórzyć, że kontrole ograniczone do uprzednio znanej i ograniczonej liczby autoryzowanych przedsiębiorstw zajmujących się butelkowaniem wina należy uznać za łatwiejsze do zorganizowania w sposób skuteczny i przy mniejszych kosztach niż byłoby to wymagane w przypadku, gdyby wina nie było butelkowane na danym obszarze, tj. przy nieznanym liczbie przedsiębiorstw zajmujących się butelkowaniem wina znajdujących się poza tym obszarem, która z upływem czasu mogłaby się zmieniać.

### **Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19045>

---