

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2023/C 220/11)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**„Montepulciano d’Abruzzo“**

**PDO-IT-A0723-AM03**

**Datum oznámení: 23. března 2023**

**POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY**

**1. Nové další zeměpisné jednotky**

Popis: Byly přidány čtyři nové podoblasti, v nichž se mohou vyrábět vína s označením *Superiore* a *Riserva*: Terre di Chieti, Terre Aquilane / Terre de L’Aquila, Colline Pescaresi a San Martino sulla Marruccina. Kromě toho podoblast Terre di Chieti zahrnuje další čtyři menší zeměpisné jednotky: Colline Teatine / Teatino; Colline Frentane / Frentania / Frentano; Colline del Sangro a Colline del Vastese / Hystonium.

Důvody: Povolení výroby vín s označením *Superiore* a *Riserva* ve čtyřech podoblastech přispívá k zachování kvalitativní úrovně označení „Montepulciano d’Abruzzo“ z hlediska jeho pověsti i celkové výrobní strategie s výrobou uspořádanou do pyramidy, na jejímž vrcholu je oblast Abruzzo, následují jednotlivé provinční podoblasti, dále zeměpisné jednotky odpovídající jedné nebo více obcím, a nakonec vína s označením *Vigna*.

Změny se týkají článků 1, 4, 5, 6, 7, 8 a 9 specifikace produktu s CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ a příloh specifikace týkajících se jednotlivých podoblastí a bodů 4, 5, 8 a 9 jednotného dokumentu.

**2. Oblast produkce hroznů – redakční úprava a zjednodušení hranic**

Popis: Informace o poloze vinic a pozemků nevhodných pro pěstování vína byly přesunuty.

Důvody: Všechny podrobnosti o topografii a podmínkách pěstování byly z důvodu větší soudržnosti přesunuty z článku 3 do článku 4.

Popis: Hranice oblasti produkce byly zjednodušeny tím, že nyní zahrnují celé správní území obcí, na které se vztahují, stanovené podle provincií.

Důvody: Správní vymezení území obcí bylo rozšířeno tak, aby zahrnovalo celé správní území každé obce, což usnadňuje použití digitálního regionálního mapového systému pro vytyčení hranic.

Toto zvětšení oblasti nevede ke zvýšení plochy vinic.

Popis: V provincii Chieti bylo přidáno patnáct obcí.

Důvody: Oblasti produkce vín s CHOP v provincii Chieti se kvůli společnému území, vinicím a historii překrývají.

Zařazením těchto patnácti nových obcí se rozloha stávajících vinic zvýší maximálně o 1 %.

Změny se týkají článků 3 a 4 specifikace produktu a bodů 6 a 8 jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

### 3. **Vinařská pravidla – redakční úprava a uvádění nadmořské výšky**

Popis: Byly doplněny údaje o poloze vinic, které upřesňují nadmořskou výšku do 600 metrů nad mořem nebo výjimečně do 700 metrů nad mořem, a o podmínkách, za kterých se půda považuje za nevhodnou k pěstování.

Důvody: Všechny podrobnosti o topografii a podmínkách pěstování byly z důvodu větší soudržnosti přesunuty do článku 4. Maximální nadmořská výška vinic byla zvýšena na 700 metrů nad mořem v důsledku klimatických změn a také aby se obnovilo a podpořilo pěstování vína ve vyšších nadmořských výškách.

Změny se týkají článků 4 a 9 specifikace produktu a v souladu s tím i formální změny bodu 8 jednotného dokumentu.

### 4. **Pravidla pro pěstování vína – vinné révy na hektar**

Popis: Minimální počet vinic na hektar byl snížen z 2 500 na 2 400.

Důvody: Počet vinic na hektar byl upraven na 2 400, aby byl v souladu s požadavky plánu restrukturalizace a přeměny vinic v rámci investičního opatření.

Změny se týkají článku 4 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

### 5. **Rozdíly ve výnosu hroznů na hektar**

Popis: Výnos hroznů na hektar byl zvýšen ze 14 na 15 tun na hektar u modrých hroznů a u čtyř nových podoblastí Terre di Chieti, Terre Aquilane / Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi a San Martino sulla Marruccina byl maximální výnos stanoven na 12,5 tuny na hektar.

Důvody: Výnos hroznů odrůdy Montepulciano byl zvýšen, aby se zvýšilo množství a celková kvalita vín s CHOP v celé oblasti a zároveň se odpovídajícím způsobem snížilo množství obecného vína v souladu s platnými pravidly specifikace produktu a skutečnou úrovní výroby.

Změny se týkají článku 4 specifikace produktu a bodu 5.2 jednotného dokumentu.

### 6. **Používání označení *Superiore* a *Riserva***

Důvody: Pyramidální klasifikace produktů umožňuje používat přísnější označení kvality, jako jsou *Superiore* a *Riserva*. Tato vína musí být uvedena na trh na podzim roku po sklizni hroznů.

Změny se týkají článků 1, 6, 7 a 9 specifikace produktu a bodů 4, 5, 8 a 9 jednotného dokumentu.

### 7. **Fyzikálně-chemické parametry**

Popis: V popisu chuti byl vypuštěn výraz „suché“ a byla doplněna hodnota zbytkového cukru. Ta byla stanovena na maximálně 9 gramů na litr, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 2 gramy nižší než obsah zbytkového cukru.

Důvody: Slovo „suché“ bylo vypuštěno, protože současné právní předpisy vyžadují, aby byl uveden maximální obsah zbytkového cukru. Týká se to pouze vína s CHOP „Montepulciano d'Abruzzo“, u něhož není uvedena podoblast.

Změny se týkají článku 6 specifikace a bodu 4 jednotného dokumentu.

### 8. **Obaly, materiály, jmenovité objemy a uzávěry**

Popis: Víno „Montepulciano d'Abruzzo“ musí být baleno do skleněných nádob o jmenovitém objemu podle platných právních předpisů. Lze použít i nádoby z jiných materiálů přicházejících do styku s potravinami o jmenovitém objemu nejméně 2 litry, s výjimkou typů s názvem podoblasti nebo další zeměpisné jednotky.

Kromě uzávěrů s názvy podoblastí a dalších zeměpisných jednotek je u vína „Montepulciano d'Abruzzo“ povolen jakýkoli typ uzávěru povolený platnými právními předpisy, s výjimkou korunkových uzávěrů a fólií.

Důvody: Podrobněji byla stanovena pravidla pro materiály, jmenovité objemy a uzávěry používaných nádob.

Změny se týkají článku 8 specifikace produktu a bodu 9 jednotného dokumentu.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. **Název (názyvy)**

Montepulciano d'Abruzzo

#### 2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

#### 3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

#### 4. **Popis vína (vín)**

##### 1. „Montepulciano d'Abruzzo“

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: sytá rubínově červená s lehkým nádechem do fialova, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: po červeném ovoci a koření, intenzivní, po éteru,
- Chuť: plná, harmonická, lehce tříslovitá,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 %,
- Obsah zbytkových cukrů: maximálně 9 gramů na litr, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 2 gramy nižší než obsah zbytkového cukru,
- Minimální bezcukerný extrakt: 21,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

##### 2. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre dei Vestini a Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre dei Vestini Riserva*

##### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytá rubínově červená s lehkým nádechem do fialova, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,  
 Vůně: po zralém červeném ovoci, suchých rostlinách a koření, intenzivní, po éteru,

Chuť: plná, suchá, robustní, harmonická a sametová,

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 % (13 % pro typ *Riserva*),

Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Casauria / Terre di Casauria a Montepulciano d'Abruzzo podoblast Casauria / Terre di Casauria Riserva*

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená s lehkým nádechem do fialova, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,

Vůně: po zralém červeném ovoci a koření, intenzivní, po éteru,

Chuť: plná, robustní, harmonická, lehce tříslovitá,

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13 % (13,5 % pro typ *Riserva*),

Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Alto Tirino a Montepulciano d'Abruzzo podoblast Alto Tirino Riserva*

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená s lehkým nádechem do fialova, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou, Vůně: po zralém červeném ovoci a koření, intenzivní, po éteru, Chuť: dlouhotrvající, aromatická, plná, robustní, harmonická a lehce tříslovitá, Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 % (13 % pro typ *Riserva*), Minimální bezcukerný extrakt: 25 g/l (28 g/l pro typ *Riserva*).

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre dei Peligni a Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre dei Peligni Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená s lehkým nádechem do fialova, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou, Vůně: po zralém červeném ovoci a koření, intenzivní, po éteru, Chuť: plná, robustní, harmonická, lehce tříslovitá, Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 % (13 % pro typ *Riserva*), Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l (26 g/l pro typ *Riserva*).

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Teate a Montepulciano d'Abruzzo podoblast Teate Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená s lehkým nádechem do fialova, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,

Vůně: po zralém červeném ovoci a koření, intenzivní, po éteru a s nádechem džemu, pokud byly hrozny částečně zaschlé,

Chuť: plná, robustní, harmonická, lehce tříslovitá,

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 % (13 % pro typ *Riserva*),

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l (28 g/l pro typ *Riserva*). (Pro vína s označením *Riserva* je minimální celková kyselost 5,0 g/l.)

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre di Chieti Superiore*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: intenzivní rubínově červená, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: po éteru, červeném ovoci a koření, která se stárnutím zjemňuje, a s nádechem džemu, pokud byly hrozny částečně zaschlé,
- Chuť: suchá, harmonická, aromatická a lehce tříslovitá, časem měkčí,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 %, s maximálním obsahem redukujícího cukru 4,0 g/l,
- Minimální bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre di Chieti Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: intenzivní rubínově červená, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: dlouho dozívající a pikantní,
- Chuť: suchá, dlouho dozívající a vyvážená,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %, s maximálním obsahem redukujícího cukru 4,0 g/l,
- Minimální bezcukerný extrakt: 27,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre Aquilane / Terre de L'Aquila Superiore*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: intenzivní rubínově červená, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: po éteru, červeném ovoci a koření, která se stárnutím zjemňuje, a s nádechem džemu, pokud byly hrozny částečně zaschlé,
- Chuť: suchá, harmonická, aromatická a lehce tříslovitá, časem měkčí,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 %, s maximálním obsahem redukujícího cukru 4,0 g/l,
- Minimální bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,50 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

10. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre Aquilane / Terre de L'Aquila Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: intenzivní rubínově červená, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: dlouho dozívající a pikantní,
- Chuť: suchá, dlouho dozívající a vyvážená,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %, s maximálním obsahem redukujícího cukru 4,0 g/l,
- Minimální bezcukerný extrakt: 27,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

11. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Colline Pescaresi Superiore*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: intenzivní rubínově červená, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: po éteru, červeném ovoci a koření, která se stárnutím zjemňuje, a s nádechem džemu, pokud byly hrozny částečně zaschlé,
- Chuť: suchá, harmonická, aromatická a lehce tříslovitá, časem měkčí,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 %, s maximálním obsahem redukujícího cukru 4,0 g/l,
- Minimální bezcukerný extrakt: 25,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,50 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

12. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast Colline Pescaresi Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: intenzivní rubínově červená, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: dlouho doznívající a pikantní,
- Chuť: suchá, dlouho doznívající a vyvážená,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %, s maximálním obsahem redukujícího cukru 4,0 g/l,
- Minimální bezcukerný extrakt: 27,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.



Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,50
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

13. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast San Martino sulla Marruccina Superiore*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: sytě rubínově červená s lehkým nádechem do fialova, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: po zralém červeném ovoci a koření, intenzivní, po éteru,
- Chuť: plná, suchá, harmonická a lehce tříslovitá,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 %,
- Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

14. *Montepulciano d'Abruzzo podoblast San Martino sulla Marruccina Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Barva: intenzivní rubínově červená, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou,
- Vůně: dlouho doznívající a pikantní,
- Chuť: suchá, dlouhotrvající, vyvážená,
- Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %, s maximálním obsahem redukujícího cukru 4,0 g/l,
- Minimální bezcukerný extrakt: 28,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

## 5. Enologické postupy

### 5.1. Zvláštní enologické postupy

—

### 5.2. Maximální výnosy:

1. Montepulciano d'Abruzzo  
15 000 kilogramů hroznů na hektar
2. Montepulciano d'Abruzzo podoblast Casauria / Terre di Casauria  
9 500 kilogramů hroznů na hektar
3. Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre dei Vestini  
10 000 kilogramů hroznů na hektar
4. Montepulciano d'Abruzzo podoblast Alto Tirino  
9 000 kilogramů hroznů na hektar
5. Montepulciano d'Abruzzo podoblast Terre dei Peligni  
10 000 kilogramů hroznů na hektar
6. Montepulciano d'Abruzzo podoblast Teate  
12 500 kilogramů hroznů na hektar
7. Podoblasti Montepulciano d'Abruzzo Terre di Chieti, Terre dell'Aquila / Terre Aquilane, Colline Pescaresi  
13 500 kilogramů hroznů na hektar
8. Montepulciano d'Abruzzo podoblast San Martino sulla Marruccina  
12 000 kilogramů hroznů na hektar.

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce vína s CHOP „Montepulciano d'Abruzzo“ zahrnuje celé správní území těchto obcí:

### 1) Provincie Chieti

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalcontrada, 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, Pennapedimonte, 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 Marruccina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrecchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna a Vacri;

## 2) Provincie L'Aquila

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio 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 a Vittorito;

## 3) Provincie Pescara

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, 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 a Vicoli;

## 4) Provincie Teramo

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione 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 a Isola del Gran Sasso.

7. **Mošťová odrůda**

Montepulciano N.

8. **Popis souvislosti**8.1. **CHOP „Montepulciano d'Abruzzo“ a podoblasti**A) *Údaje o zeměpisné oblasti*1. *Přírodní faktory vztahující se k souvislosti*

Zeměpisná oblast zahrnuje všechny pobřežní kopce a podhůří oblasti Abruzzo, přičemž část uprostřed zasahuje dále do vnitrozemí a zahrnuje náhorní plošinu Alto Tirino na severu, údolí Subequana na severozápadě, údolí Peligna na jihu a údolí Roveto na jihozápadě.

Pěstování vinné révy probíhá na pahorkatinách tvořených pliocenními usazeninami, které vyplnily Periadriatickou pánev během mořského sedimentačního cyklu mezi koncem třetihor a začátkem čtvrtohor a pokrývají oblast širokou asi 20–25 kilometrů a dlouhou 125 kilometrů mezi řekami Tronto a Trigno, kromě několika pánví nacházejících se mezi horami v centrální části regionu Abruzzo. Tyto formace vykazují značné rozdíly ve velikosti půdních částic. Ve svrchních vrstvách jsou písčité hlíny překryty jemnozrnnými až střednězrnnými křemičitými písky, které jsou více či méně jílovité a žlutavě zbarvené v důsledku rozkladu oxidů železa, a většinou tenkými vrstvami stmelovaných vápenců nebo jílu, často proložených vápnem, štěrkem a jílovitou hlínou. V naprosté většině případů je materiál v půdě rozložen rovnoměrně a tvoří půdy s jílovitopísčitou strukturou. Ve střední a jižní části oblasti jsou půdy obvykle kypré a různě hluboké v závislosti na sklonu a expozici, zatímco na severu jsou spíše jílovité. Kotliny mezi horami tvoří staré fluvialní a aluvialní terasy tvořené detritickými usazeninami s nízkým spádem. Výsledkem jsou obzvláště kypré půdy s různou hloubkou v závislosti na sklonu a expozici. Zadržování vody je obecně střední až nízké a tato voda má nízký až střední obsah živin a humusu. Révu lze pěstovat v nadmořské výšce až 700 metrů nad mořem, na svazích s různým sklonem a expozicí, pokud poloha pozemku a expozice v poledne umožňují plné dozrání fenolických látek. Pozemky na vlhkém dně údolí se pro pěstování vína nevyužívají.

## 2. Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Pěstování vinné révy a výroba kvalitních červených vín ve vymezené oblasti produkce se datuje již od Polybia, řeckého historika, který žil v letech 205–123 př. n. l. a který uvádí, že Hannibal po svém vítězství u Kann v roce 216 př. n. l. chválil tato vína za to, že léčí zraněné a mužům navrácí zdraví a sílu. Latinský básník Publius Ovidius Naso, který se narodil v Sulmoně v roce 43 př. n. l., ve svých verších rovněž připomíná svůj rodný kraj: „V Sulmoně, ve třetí části země Peligna, mám kousek půdy, malý, ale zdravý pro svou čistou pramenitou vodu. Úrodná půda pro pšenici typu Cerere a ještě úrodnější pro vinnou révu; na některých polích dokonce roste strom bohyně Pallas Athény, olivovník.“

Od té doby se o kvalitách vín vyráběných v regionu Abruzzo pochvalně vyjádřilo mnoho autorů, ale první historickou zmínku o přítomnosti odrůdy Montepulciano v regionu lze nalézt v díle Micheleho Torcii *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* (geodetický průzkum země kmene Pelignů) z roku 1792. Vlastnosti této odrůdy byly později popsány v mnoha historických textech a technických příručkách. Příkladem může být „Monografia storica di Sulmona“ [Historická monografie Sulmony] autora Panfila Serafiniho (Sulmona, 1817–1864), která vyšla v proslulém ilustrovaném neapolském časopise *Il Regno delle Due Sicilie* [Království obojí Sicílie] v roce 1854, kde se píše: „Nejrozšířenější odrůdy v oblasti Montepulciano jsou raná odrůda Primaticcio a pozdní odrůda Cordisco...“; dílo *Brevi norme per fare il vino* [Stručná pravidla pro výrobu vína] profesora Andrey Vivenzy z roku 1867 a dílo Edoarda Ottaviho a Artura Marescalchiho s názvem *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia* [Příručka italských obchodníků s hrozny a vínem v Itálii], jehož první vydání vyšlo v roce 1897. Odrůda se zpočátku pěstovala pouze ve vnitrozemských oblastech, zejména v údolí Peligna, kde se dokonale přizpůsobila. Koncem 19. století se její pěstování rozšířilo směrem k pobřeží a od druhé světové války se stala nejrozšířenější moštovou odrůdou pro červená vína v regionu. Dnes se z této odrůdy vyrábí víno s CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“, hlavní a nejocenenější víno z regionu Abruzzo a symbol celé vinařské oblasti. Označení bylo uznáno v roce 1968 a v průběhu let byla specifikace pozměněna tak, aby lépe definovala produkt a terroir, mimo jiné určením specifických podoblastí.

### 8.2. CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ a podoblasti

#### B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím

Odrůda Montepulciano je považována za „původní odrůdu“ regionu Abruzzo, protože se v tomto regionu vyskytuje již po staletí a je mu dokonale přizpůsobena. Její specifické vlastnosti se plně projevují ve víně s CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“, které má z analytického a organoleptického hlediska své specifické vlastnosti, jež jsou stručně a neúplně popsány v článku 6 specifikace.

Víno má zejména sytě rubínově červenou barvu s lehkým nádechem do fialova, stárnutím má tendenci měnit se na granátově červenou; vůni má typicky po červeném ovoci (třešně, ostružiny), zatímco u vyzrálých vín lze vnímat tóny džemu a koření (pepř, tabák, lékořice) a jeho chuť je suchá, lehce tříslovitá, sametová a vyvážená.

#### C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B).

Zeměpisná oblast je rozsáhlá a pokrývá více než třetinu celého regionu Abruzzo. Zatímco topografie a půdní podmínky jsou v této oblasti poměrně homogenní, klima se mírně mění od severu k jihu a od východu k západu, takže lze na základě určitých klimatických charakteristik (srážky, teplota, působení větrů atd.) vymezit jednotlivé makrooblasti. To spolu s rozdílným terénem a expozicí výrazně ovlivňuje růst a schopnost produkce ovoce odrůdy Montepulciano, která je hlavní, ne-li jedinou odrůdou, z níž se v regionu Abruzzo již více než dvě století vyrábí víno tohoto jména. Studie zaměřené na charakteristiku vín „Montepulciano d’Abruzzo“ umožnily rozlišovat specifické podoblasti. Kromě podoblasti Colline Teramane, která se stala samostatným označením v roce 2003, mezi první patřilo pět podoblastí Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Valle dei Peligni a Teate, k nimž byly přidány čtyři nové podoblasti, z nichž tři odpovídají vinařské oblasti provincie (Pescara, Chieti a L’Aquila). Celkem tedy existuje devět podoblastí, z nichž tři jsou spojeny s provinciemi (Terre di Chieti, Terre Aquilane, Colline Pescaresi) a jedna s obcí (San Martino sulla Marruccina), což umožňuje zvýraznit charakteristiky každé vymezené oblasti.

## 9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ – použití dalších zeměpisných jednotek

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Podoblasti jsou následující:

- 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 s následujícími menšími zeměpisnými jednotkami: Colline Teatine / Teatino; Colline Frentane / Frentania / Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vestese / Hystonium.

CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ a podoblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- Údaj o ročníku

Na etiketě vína s CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ musí být uveden rok, ve kterém byly hrozny vypěstovány.

CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- Použité materiály a jmenovité objemy nádob

Víno s CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ musí být baleno do skleněných nádob o jmenovitém objemu podle platných právních předpisů.

Pro vína uvedená v předchozím odstavci lze použít i nádoby z jiných materiálů přicházejících do styku s potravinami o jmenovitém objemu nejméně 2 litry, s výjimkou typů s názvy podoblastí nebo dalších zeměpisných jednotek.

- Uzávěry nádob

Kromě uzávěrů s názvy podoblastí a dalších zeměpisných jednotek je u vína s CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ povolen jakýkoli typ uzávěru povolený platnými právními předpisy, s výjimkou korunkových uzávěrů a fólií.

„Montepulciano d’Abruzzo“ s odkazem na podoblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Pro podoblast Casauria / Terre di Casauria:

— Použité materiály a jmenovité objemy nádob

Víno se smí prodávat spotřebitelům pouze ve skleněných nádobách o následujícím jmenovitém objemu v litrech: 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Uzávěry nádob

Je třeba použít standardní korkové zátky.

Pro podoblasti Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni:

— Použité materiály a jmenovité objemy nádob

Víno se smí prodávat spotřebitelům pouze ve skleněných nádobách o následujícím jmenovitém objemu v litrech: 0,375 – 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Uzávěry nádob

Je třeba použít standardní korkové zátky.

Pro podoblast Teate:

— Použité materiály a jmenovité objemy nádob

Pro balení vína „Montepulciano d’Abruzzo“ z podoblasti Teate lze použít jakoukoli nádobu stanovenou platnými právními předpisy.

Víno s CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ z podoblasti Teate, s označením *Riserva* musí být baleno v nádobách o následujícím jmenovitém objemu v litrech: 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Uzávěry nádob

Lze použít jakýkoli typ uzávěru povolený platnými právními předpisy. Pro víno s CHOP „Montepulciano d’Abruzzo“ z podoblast „Teate“ s označením *Riserva* lze použít pouze standardní korkové zátky.

Podoblasti Terre di Chieti, Terre de L’Aquila / Terre Aquilane, Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina

— Použité materiály a jmenovité objemy nádob

Lze používat pouze tradiční skleněné láhve o následujícím jmenovitém objemu v litrech: 0,375 – 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000, jakož i speciální formáty o jmenovitém objemu až 27 litrů.

— Uzávěry nádob

Pro víno s označením *Riserva* lze použít pouze standardní korkové zátky.

„Montepulciano d’Abruzzo“ s odkazem na podoblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Podoblasti Casauria / Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, Terre Aquilane / Terre de L’Aquila, Colline Pescaresi a San Martino sulla Marruccina:

— Písmo a umístění na štítku

Název specifické podoblasti (Casauria / Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, Terre Aquilane / Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi nebo San Martino sulla Marruccina) musí být vždy uveden přímo před názvem „Montepulciano d'Abruzzo“, a to písmeny minimálně stejné velikosti, jaká se používají pro kontrolované označení původu „Montepulciano d'Abruzzo“.

Podoblast Terre di Chieti:

- Písmo a umístění na štítku

Název podoblasti Terre di Chieti musí být vždy uveden přímo před názvem „Montepulciano d'Abruzzo“, a to písmeny minimálně stejné velikosti, jaká se používají pro kontrolované označení původu „Montepulciano d'Abruzzo“.

Pro označování vína s chráněným označením původu „Montepulciano d'Abruzzo“ z podoblasti Terre di Chieti, lze použít další zeměpisné jednotky Colline Teatine / Teatino, Colline Frentane / Frentania / Frentano, Colline del Sangro a Colline del Vestese / Hystonium.

Název další zeměpisné jednotky odpovídající více než jedné obci musí být vždy uveden pod názvem podoblasti a menším písmem.

### **Odkaz na specifikaci produktu**

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

---