

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 220/11)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Montepulciano d’Abruzzo”

PDO-IT-A0723-AM03

Datum obavijesti: 23. ožujka 2023.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. Nove dodatne zemljopisne jedinice

Opis: dodaju se četiri nova potpodručja na kojima se mogu proizvoditi vina koja nose oznake *Superiore* i *Riserva*: Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L’Aquila, Colline Pescaresi i San Martino sulla Marruccina. Potpodručje Terre di Chieti obuhvaća četiri manje dodatne zemljopisne jedinice: Colline Teatine/Teatino; Colline Frentane/Frentania/Frentano; Colline del Sangro i Colline del Vestese/Hystonium.

Razlozi: dopuštenje za proizvodnju vinâ *Superiore* i *Riserva* na četirima potpodručjima doprinosi održavanju razine kvalitete oznake „Montepulciano d’Abruzzo” kad je riječ o ugledu i ukupnoj strategiji proizvodnje, koja je organizirana u obliku piramide na čijem je vrhu regija Abruzzo, nakon koje slijede pojedinačna pokrajinska potpodručja, dodatne zemljopisne jedinice koje odgovaraju jednoj ili više općina, te na kraju vina s izrazom *Vigna*.

Izmjene se odnose na članke 1., 4., 5., 6., 7., 8. i 9. specifikacije proizvoda za ZOI „Montepulciano d’Abruzzo” i na priloge specifikaciji koji se odnose na pojedina potpodručja, te na točke 4., 5., 8. i 9. jedinstvenog dokumenta.

2. Područje proizvodnje grožđa – izmjena teksta i pojednostavnjenje granica

Opis: premještaju se informacije o položaju vinograda i zemljišta neprikladnih za uzgoj vinove loze.

Razlozi: sve pojedinosti o topografiji i uvjetima uzgoja premještaju se iz članka 3. u članak 4. radi veće usklađenosti.

Opis: granice područja proizvodnje pojednostavnjuju se uključivanjem cijelog administrativnog područja obuhvaćenih općina, razvrstanih po pokrajinama.

Razlozi: administrativno razgraničenje područja općina proširuje se radi uvrštenja cijelog administrativnog područja svake općine, čime se olakšava upotreba digitalnog sustava kartiranja regija za određivanje granica.

Povećanje područja ne dovodi do povećanja površine pod vinovom lozom.

Opis: dodaje se 15 općina u pokrajini Chieti.

Razlozi: područja proizvodnje vina s predmetnim ZOI-jem u pokrajini Chieti preklapaju se zbog zajedničkog teritorija, vinograda i povijesti.

Uvrštenjem tih 15 novih općina veličina postojećih površina pod vinovom lozom povećava se za najviše 1 %.

Izmjene se odnose na članke 3. i 4. specifikacije proizvoda te točke 6. i 8. jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Pravila o uzgoju vinove loze – izmjena teksta i navođenje nadmorske visine**

Opis: dodaju se pojedinosti o položaju vinograda, navodeći da nadmorska visina može biti do 600 metara, ili iznimno do 700 metara, te uvjeti zbog kojih se zemljište smatra neprikladnim za uzgoj.

Razlozi: sve pojedinosti o topografiji i uvjetima uzgoja premještaju se u članak 4. radi veće usklađenosti. Maksimalna nadmorska visina vinograda povećava se na 700 metara zbog klimatskih promjena te kako bi se obnovio i potaknuo uzgoj vinove loze na višim nadmorskim visinama.

Izmjene se odnose na članke 4. i 9. specifikacije proizvoda te slijedom toga na formalnu izmjenu točke 8. jedinstvenog dokumenta.

4. **Pravila o uzgoju vinove loze – broj trsova po hektaru**

Opis: najmanji broj trsova po hektaru smanjuje se s 2 500 na 2 400.

Razlozi: broj trsova po hektaru utvrđuje se na 2 400 radi usklađivanja sa zahtjevima iz plana restrukturiranja i konverzije za vino u okviru mjere ulaganja.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

5. **Promjena u pogledu prinosa grožđa po hektaru**

Opis: najveći prinos grožđa povećava se s 14 na 15 tona po hektaru za crno grožđe i utvrđuje se najveći prinos od 12,5 tona po hektaru za četiri nova potpodručja Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi i San Martino sulla Marruccina.

Razlozi: prinos grožđa Montepulciano povećava se radi povećanja količine i ukupne kvalitete vina s tim ZOI-jem u cijeloj regiji uz odgovarajuće smanjenje količine generičkog vina u skladu s postojećim pravilima iz specifikacije proizvoda i stvarnim razinama proizvodnje.

Izmjene se odnose na članak 4. specifikacije proizvoda i točku 5.2. jedinstvenog dokumenta.

6. **Upotreba izraza *Superiore* i *Riserva***

Razlozi: klasifikacija proizvoda u obliku piramide omogućuje upotrebu restriktivnijih izraza za kvalitetu kao što su *Superiore* i *Riserva*. Takva vina moraju se staviti na tržište u jesen godine koja slijedi nakon berbe grožđa.

Izmjene se odnose na članke 1., 6., 7. i 9. specifikacije proizvoda te točke 4., 5., 8. i 9. jedinstvenog dokumenta.

7. **Fizikalni i kemijski parametri**

Opis: u opisu okusa briše se izraz „suho” i dodaje se vrijednost za udio neprevrelog šećera. Utvrđuje se na najviše 9 grama po litri, pod uvjetom da ukupna kiselost, izražena kao vinska kiselina u gramima po litri, nije za više od 2 grama manja od udjela neprevrelog šećera.

Razlozi: riječ „suho” briše se jer postojeći propisi zahtijevaju navođenje maksimalnog udjela neprevrelog šećera. To se odnosi samo na vino sa ZOI-jem „Montepulciano d'Abruzzo” za koje se ne navodi potpodručje.

Izmjene se odnose na članak 6. specifikacije i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

8. **Pakiranje, materijali, nazivni volumeni i zatvarači**

Opis: vino „Montepulciano d'Abruzzo” mora se pakirati u staklene spremnike nazivnog kapaciteta kako je propisano postojećim zakonodavstvom. Mogu se upotrebljavati i spremnici izrađeni od drugih materijala koji smiju dolaziti u dodir s hranom s nazivnim kapacitetom od najmanje 2 litre, osim za vina koja nose naziv potpodručja ili dodatne zemljopisne jedinice.

Svaka vrsta zatvarača koja je dopuštena u postojećem zakonodavstvu, osim krunskih čepova i folija, dopuštena je i za vina „Montepulciano d’Abruzzo”, osim za ona koja nose nazive potpodručja i dodatnih zemljopisnih jedinica.

Razlozi: navode se detaljnija pravila o materijalima, nazivnim volumenima i zatvaračima spremnika.

Izmjene se odnose na članak 8. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Montepulciano d’Abruzzo

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. „Montepulciano d’Abruzzo”

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: tamna rubin-crvena s blagim naznakama ljubičaste, a odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: arome crvenog voća i začina, intenzivan, podsjeća na eter
- Okus: pun, skladan, blago taninski
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %
- Neprevreli šećer: najviše 9 grama po litri, pod uvjetom da ukupna kiselost, izražena kao vinska kiselina u gramima po litri, nije za više od 2 grama manja od udjela neprevrelog šećera
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21,00 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Montepulciano d’Abruzzo, potpodručje Terre dei Vestini i Montepulciano d’Abruzzo, potpodručje Terre dei Vestini Riserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: tamna rubin-crvena s blagim naznakama ljubičaste, odležavanjem postaje granatno crvena

Miris: arome zrelog crvenog voća, suhih biljaka i začina, intenzivan, podsjeća na eter

Okus: pun, suh, robustan, skladan i baršunast

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,5 % (13 % za vrstu *Riserva*)

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. *Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Casauria/Terre di Casauria i Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Casauria/Terre di Casauria Riserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: tamna rubin-crvena s blagim naznakama ljubičaste, odležavanjem postaje granatno crvena

Miris: arome zrelog crvenog voća i začina, intenzivan, podsjeća na eter

Okus: pun, robustan, skladan, blago taninski

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13 % (13,5 % za vrstu *Riserva*)

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. *Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Alto Tirino i Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Alto Tirino Riserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: tamna rubin-crvena s blagim naznakama ljubičaste, odležavanjem postaje granatno crvena; miris: arome zrelog crvenog voća i začina, intenzivan, podsjeća na eter; okus: dugotrajan, aromatičan, pun, robustan, skladan i blago taninski; najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,5 % (13 % za vrstu *Riserva*); najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25 g/l (28 g/l za vrstu *Riserva*).

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. *Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Terre dei Peligni i Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Terre dei Peligni Riserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: tamna rubin-crvena s blagim naznakama ljubičaste, odležavanjem postaje granatno crvena; miris: arome zrelog crvenog voća i začina, intenzivan, podsjeća na eter; okus: pun, robustan, skladan, blago taninski; najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,5 % (13 % za vrstu *Riserva*); najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23 g/l (26 g/l za vrstu *Riserva*).

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. *Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Teate i Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Teate Riserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: tamna rubin-crvena s blagim naznakama ljubičaste, odležavanjem postaje granatno crvena

Miris: arome zrelog crvenog voća i začina, intenzivan, podsjeća na eter i s natruhom džema ako je grožđe djelomično prosušeno

Okus: pun, robustan, skladan, blago taninski

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,5 % (13 % za vrstu *Riserva*)

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 26 g/l (28 g/l za vrstu *Riserva*) (Najmanja ukupna kiselost vina *Riserva* iznosi 5,0 g/l.)

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

7. *Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Terre di Chieti Superiore*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: intenzivna rubin-crvena, odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: podsjeća na eter, arome crvenog voća i začina koje starenjem postaju finije, s natruhama džema ako je grožđe djelomično prosušeno
- Okus: suh, skladan, pun i blago taninski, s vremenom postaje mekši
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % s najvećim udjelom reducirajućeg šećera od 4,0 g/l
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

8. *Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Terre di Chieti Riserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: intenzivna rubin-crvena, odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: dugotrajan i začinjen
- Okus: suh, dugotrajan i uravnotežen
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 % s najvećim udjelom reducirajućeg šećera od 4,0 g/l
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 27,00 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: intenzivna rubin-crvena, odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: podsjeća na eter, arome crvenog voća i začina koje starenjem postaju finije, s natruhama džema ako je grožđe djelomično prosušeno
- Okus: suh, skladan, pun i blago taninski, s vremenom postaje mekši
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % s najvećim udjelom reducirajućeg šećera od 4,0 g/l
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: intenzivna rubin-crvena, odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: dugotrajan i začinjen
- Okus: suh, dugotrajan i uravnotežen
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 % s najvećim udjelom reducirajućeg šećera od 4,0 g/l
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 27,00 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

11. *Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Colline Pescaresi Superiore*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: intenzivna rubin-crvena, odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: podsjeća na eter, arome crvenog voća i začina koje starenjem postaju finije, s natruhama džema ako je grožđe djelomično prosušeno
- Okus: suh, skladan, pun i blago taninski, s vremenom postaje mekši
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % s najvećim udjelom reducirajućeg šećera od 4,0 g/l
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,00 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

12. *Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Colline Pescaresi Riserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: intenzivna rubin-crvena, odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: dugotrajan i začinjen
- Okus: suh, dugotrajan i uravnotežen
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 % s najvećim udjelom reducirajućeg šećera od 4,0 g/l
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 27,00 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: tamna rubin-crvena s blagim naznakama ljubičaste, odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: arome zrelog crvenog voća i začina, intenzivan, podsjeća na eter
- Okus: pun, suh, skladan i blago taninski
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 26 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

- Boja: intenzivna rubin-crvena, odležavanjem postaje granatno crvena
- Miris: dugotrajan i začinja
- Okus: suh, dugotrajan, uravnotežen
- Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 % s najvećim udjelom reducirajućeg šećera od 4,0 g/l
- Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 28,00 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Postupci proizvodnje vina

5.1. Posebni enološki postupci

—

5.2. Najveći prinosi

1. Montepulciano d'Abruzzo
15 000 kilograma grožđa po hektaru
2. Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Casauria/Terre di Casauria
9 500 kilograma grožđa po hektaru
3. Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Terre dei Vestini
10 000 kilograma grožđa po hektaru
4. Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Alto Tirino
9 000 kilograma grožđa po hektaru
5. Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Terre dei Peligni
10 000 kilograma grožđa po hektaru
6. Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje Teate
12 500 kilograma grožđa po hektaru
7. Montepulciano d'Abruzzo, potpodručja Terre di Chieti, Terre dell'Aquila/Terre Aquilane, Colline Pescaresi
13 500 kilograma grožđa po hektaru
8. Montepulciano d'Abruzzo, potpodručje San Martino sulla Marruccina
12 000 kilograma grožđa po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Montepulciano d'Abruzzo” obuhvaća cijelo administrativno područje sljedećih općina:

1) Pokrajina Chieti

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, 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, Roccasalegna, 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, Torrevicchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna i Vacri;

2) Pokrajina 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 i Vittorito;

3) Pokrajina 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 i Vicoli;

4) Pokrajina 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 i Isola del Gran Sasso.

7. **Sorta vinove loze**

Montepulciano N.

8. **Opis povezanosti**8.1. **ZOI „Montepulciano d'Abruzzo” i potpodručja**A) *Pojedinosti o zemljopisnom području*

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Zemljopisno područje obuhvaća sve obalne brežuljke i podnožja brežuljaka u Abruzzu, a dio u sredini proteže se dalje prema unutrašnjosti te obuhvaća visoravan Alto Tirino na sjeveru, dolinu Subequana na sjeverozapadu, dolinu Peligna na jugu i dolinu Roveto na jugozapadu.

Vinova loza uzgaja se na brežuljkastim formacijama koje čine naslage iz plio-pleistocena, koje su ispunjavale perijadranski bazen za vrijeme morskog sedimentnog ciklusa između kasnog tercijara i ranog kvartara, i koje obuhvaćaju područje široko oko 20–25 kilometara i dugo 125 kilometara između rijeka Tronto i Trigno, uz nekoliko kotlina između planina u središnjem dijelu regije Abruzzo. Te se formacije odlikuju znatnim razlikama u veličini čestica tla. U gornjim slojevima pjeskovita glina prekrivena je silikatnim pijeskom sitne do srednje veličine, koji je manje-više glinen i žućkaste boje zbog razgradnje željezovih oksida, te uglavnom tankim slojevima cementiranog vapnenca ili gline, često s međuslojevima vapna, šljunka i gline. U velikoj većini slučajeva materijal u tlu jednoliko je distribuiran, pa su tla pjeskovito-ilovaste strukture. Na središnjem i južnom dijelu područja tla su obično rahla i različite dubine ovisno o nagibu i izloženosti, dok su na sjeveru više ilovasta. Kotline između planina sastoje se od drevnih fluvijalnih i aluvijalnih terasa nastalih od detritičnih naslaga malog nagiba. Zbog toga je tlo posebno rahlo i različitih dubina, ovisno o nagibu i izloženosti. Zadržavanje vode općenito je srednje do nisko uz nisku do umjerenu razinu hranjivih tvari i humusa. Vinova loza može se uzgajati na nadmorskim visinama do 700 metara, na padinama različitih nagiba i izloženosti, ako položaj zemljišta i izloženost u podne omogućuju potpuno dozrijevanje fenola. Površine na vlažnom dnu doline ne koriste se za uzgoj vinove loze.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Uzgoj vinove loze i proizvodnja kvalitetnih crnih vina na definiranom području proizvodnje sežu u prošlost do Polibija, grčkog povjesničara koji je živio od 205. do 123. g. pr. Kr., koji nam prenosi da je Hanibal nakon pobjede kod Kane 216. g. pr. Kr. hvalio ta vina jer su izliječila ranjenike i ljudima vratila zdravlje i snagu. Rimski pjesnik Publije Ovidije Nazon, rođen u Sulmoni 43. g. pr. Kr., evocira svoj rodni kraj u stihovima „U Sulmoni, trećem dijelu Peligne, imam komad zemlje, malen ali zdrav zbog svoje čiste izvorske vode. Plodno tlo za Cererino žito, a još više za grožđe; na nekim poljima raste čak i Paladino drvo, maslina.”

Od tog su vremena mnogi pisci hvalili kvalitete vina iz Abruzzo, ali prisutnost sorte Montepulciano u toj regiji prvi put se spominje u djelu Michelea Torcije *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* (Istraživanje područja Peligni) iz 1792. Svojstva te sorte grožđa poslije su opisana u mnogim povijesnim tekstovima i tehničkim priručnicima. Neki od primjera su „Monografia storica di Sulmona” (Povijesna monografija Sulmone) Panfila Serafinija (Sulmona, 1817.–1864.), objavljena 1854. u uglednom ilustriranom napuljskom časopisu *Il Regno delle Due Sicilie* (Kraljevstvo Obiju Sicilija), u kojoj piše: „Najčešća je sorta Montepulciano, odnosno sorte Primaticcio (rano) i Cordisco (kasno)...”; *Brevi norme per fare il vino* (Kratka pravila o proizvodnji vina) profesora Andree Vivenze iz 1867. te *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia* (Vade-Mecum trgovaca grožđem i vinom u Italiji) autora Edoarda Ottavija i Artura Marescalchija, prvi put objavljen 1897. Sorta se u početku uzgajala samo na područjima u unutrašnjosti, posebno u dolini Peligna, gdje se savršeno aklimatizirala. Uzgoj se krajem 19. stoljeća proširio prema obali, a nakon Drugog svjetskog rata ta je sorta postala najraširenija sorta crnoga grožđa u toj regiji. Danas se upotrebljava za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Montepulciano d’Abruzzo”, glavnog i najcjenjenijeg vina iz Abruzzo i simbola cijele te vinogradarske regije. Oznaka je priznata 1968., a specifikacija se mijenjala tijekom godina kako bi se bolje definirali proizvod i teroar, među ostalim utvrđivanjem pojedinih potpodručja.

8.2. ZOI „Montepulciano d’Abruzzo” i potpodručja

B) *Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda, koje se uglavnom ili isključivo pripisuju zemljopisnom okruženju*

Sorta Montepulciano smatra se autohtonom za Abruzzo zbog stoljetne prisutnosti i savršene prilagođenosti toj regiji. Njezine posebne kvalitete u potpunosti dolaze do izražaja u vinu sa ZOI-jem „Montepulciano d’Abruzzo”, koje ima svoja posebna analitička i organoleptička svojstva, koja su ukratko opisana u članku 6. specifikacije.

Točnije, vino je tamne rubin-crvene boje s blagim naznakama ljubičaste, koja odležavanjem postaje granatno crvena. Aroma obično podsjeća na crveno voće (trešnja, kupina), dok se u odležanim vinima osjete natruhe džema i začina (papar, duhan, sladić). Okus je suh, blago taninski, baršunast i uravnotežen.

C) *Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B.*

Definirano zemljopisno područje veliko je i obuhvaća više od trećine regije Abruzzo. Dok su topografija i pedološki uvjeti na tom području prilično homogeni, klima se donekle mijenja od sjevera prema jugu i od istoka prema zapadu, što omogućuje identifikaciju makropodručja na temelju određenih klimatskih karakteristika (padaline, temperatura, vjetrovi itd.). To, zajedno s razlikama u terenu i izloženosti, znatno utječe na rast i proizvodni kapacitet sorte Montepulciano, koja je glavna, ako ne i jedina sorta grožđa od koje se u Abruzzo proizvodi vino tog naziva više od dva stoljeća. Studije u svrhu karakterizacije vina „Montepulciano d’Abruzzo” omogućile su razlikovanje pojedinih potpodručja. Osim Colline Teramane, koja je 2003. postala zasebna oznaka, prvih pet potpodručja bila su Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Valle dei Peligni i Teate, kojima su dodana četiri nova potpodručja, od kojih se tri poklapaju s vinogradarskim područjem pokrajine (Pescara, Chieti i L’Aquila). Dakle, ukupno je devet potpodručja, uključujući tri povezana s pokrajinama (Terre di Chieti, Terre Aquilane, Colline Pescaresi) i jedno povezano s općinom (San Martino sulla Marruccina), čime se omogućuje isticanje svojstava svakog razgraničenog područja.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

ZOI „Montepulciano d’Abruzzo” – *Upotreba dodatnih zemljopisnih jedinica*

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Sljedeća su potpodručja:

- 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, sa sljedećim manjim dodatnim zemljopisnim jedinicama: Colline Teatine/Teatino; Colline Frentane/Frentania/Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vestese/Hystonium.

ZOI „Montepulciano d’Abruzzo” i *potpodručja*

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

- Godina berbe

Na etiketi vina sa ZOI-jem „Montepulciano d’Abruzzo” mora se navesti godina proizvodnje grožđa.

ZOI „Montepulciano d’Abruzzo”

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

- Materijali i nazivni volumeni spremnika

Vino sa ZOI-jem „Montepulciano d’Abruzzo” mora se pakirati u staklene spremnike nazivnog kapaciteta kako je propisano postojećim zakonodavstvom.

Za vina navedena u prethodnom odlomku mogu se upotrebljavati i spremnici izrađeni od drugih materijala koji smiju dolaziti u dodir s hranom nazivnog kapaciteta od najmanje 2 litre, osim za vrste koje nose nazive potpodručja i dodatnih zemljopisnih jedinica.

- Zatvarači na spremnicima

Svaki zatvarač dopušten u važećem zakonodavstvu, osim krunskih čepova i folija, dopušten je i za vina sa ZOI-jem „Montepulciano d’Abruzzo”, osim za ona koja nose nazive potpodručja i dodatnih zemljopisnih jedinica.

„Montepulciano d’Abruzzo” s navođenjem potpodručja

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Potpodručje Casauria/Terre di Casauria:

— Materijali i nazivni volumeni spremnika

Vino se može prodavati potrošačima isključivo u staklenim spremnicima sa sljedećim nazivnim volumenom u litrama: 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Zatvarači na spremnicima

Moraju se upotrebljavati standardni pluteni čepovi.

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

— Materijali i nazivni volumeni spremnika

Vino se može prodavati potrošačima isključivo u staklenim spremnicima sa sljedećim nazivnim volumenom u litrama: 0,375 – 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Zatvarači na spremnicima

Moraju se upotrebljavati standardni pluteni čepovi.

Potpodručje Teate:

— Materijali i nazivni volumeni spremnika

Za pakiranje vina „Montepulciano d’Abruzzo”, potpodručje Teate, može se upotrebljavati bilo koji spremnik dopušten postojećim zakonodavstvom.

Vino s DOC-om „Montepulciano d’Abruzzo”, potpodručje Teate, koje nosi izraz *Riserva* mora se pakirati u spremnike sa sljedećim nazivnim volumenom u litrama: 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000.

— Zatvarači na spremnicima

Mogu se upotrebljavati sve vrste zatvarača dopuštene u postojećem zakonodavstvu. Za vino s DOC-om „Montepulciano d’Abruzzo” s potpodručja „Teate” koje nosi izraz *Riserva* mogu se upotrebljavati samo standardni pluteni čepovi.

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

— Materijali i nazivni volumeni spremnika

Mogu se upotrebljavati samo tradicionalne staklene boce sljedećeg nazivnog volumena u litrama: 0,375 – 0,750 – 1,500 – 3,000 – 6,000, kao i posebni formati nazivnog volumena do 27 litara.

— Zatvarači na spremnicima

Za vino s izrazom *Riserva* mogu se upotrebljavati samo standardni pluteni čepovi.

„Montepulciano d’Abruzzo” s navođenjem potpodručja

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

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

— Vrsta slova i smještaj na etiketi

Naziv određenog potpodručja (Casauria/Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi ili San Martino sulla Marruccina) mora se uvijek nalaziti neposredno ispred naziva „Montepulciano d'Abruzzo” ispisan slovima koja su najmanje iste veličine kao slova zaštićene oznake izvornosti „Montepulciano d'Abruzzo”.

Potpodručje Terre di Chieti:

- Vrsta slova i smještaj na etiketi

Naziv potpodručja Terre di Chieti mora se uvijek nalaziti neposredno ispred naziva „Montepulciano d'Abruzzo” ispisan slovima koja su najmanje iste veličine kao i slova zaštićene oznake izvornosti „Montepulciano d'Abruzzo”.

Za vina zaštićene oznake izvornosti „Montepulciano d'Abruzzo” s potpodručja Terre di Chieti mogu se upotrebljavati dodatne zemljopisne jedinice Colline Teatine/Teatino, Colline Frentane/Frentania/Frentano, Colline del Sangro i Colline del Vastese/Hystonium.

Naziv dodatne zemljopisne jedinice koja obuhvaća više općina mora se uvijek nalaziti ispod naziva potpodručja ispisan manjim slovima.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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