



C/2025/5875

4.11.2025

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji
(UE) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2025/5875)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Spoleto”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0848-AM03 - 5.8.2025

1. Nazwa produktu

„Spoleto”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☐ ChOG

☒ ChNP

☐ OG

3. Sektor

☐ Produkty rolne

☒ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. Państwo, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

5. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa – Dyrekcja Generalna ds. Promowania Jakości Produktów Rolno-Spożywczych – PQA I

6. Kwalifikacja jako zmiana standardowa

Potwierdza się, że zatwierdzenie zmiany tymczasowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany tymczasowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 ponieważ:

- nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;
- nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;
- nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

⁽¹⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych**Nagłówek**

Usunięcie białego typu „Spoleto”

Opis

Biały typ „Spoleto” został usunięty ze specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 1, 2, 4, 6 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 6 „Charakterystyka organoleptyczna” i pkt 7.2 „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Usunięcie typu „Spoleto Trebbiano spoletino superiore”

Opis

Typ „Spoleto Trebbiano spoletino superiore” został usunięty ze specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 1, 2, 4, 5, 6, 7 i 8 specyfikacji produktu oraz pkt 6 „Charakterystyka organoleptyczna” i pkt 7.2 „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Włączenie gatunkowego wina musującego jako szczególnego typu

Opis

Gatunkowe wino musujące zostało włączone jako szczególny typ, aby uniknąć niejasności we wskazaniu kategorii produkowanego wina musującego.

Zmiana dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Włączenie typu „Spoleto Trebbiano spoletino riserva”

Opis

Włączono typ „Spoleto Trebbiano spoletino riserva”. Charakteryzuje się on obowiązkowym okresem leżakowania wynoszącym co najmniej 18 miesięcy, w tym co najmniej 3 miesiące w butelce.

Zmiana dotyczy pkt 1, 2, 4, 5, 6 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 6 „Charakterystyka organoleptyczna” i pkt 7.2 „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Usunięcie maksymalnej wysokości n.p.m. dla winorośli

Opis

Do celów kwalifikowalności nie obowiązuje już zakaz uprawy winorośli na wysokości ponad 400 m n.p.m.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Ustalenie daty dla odstępstw w odniesieniu do winifikacji i butelkowania

Opis

W odniesieniu do winifikacji, podsuszania, leżakowania i butelkowania poza obszarem produkcji odstępstwa mają zastosowanie do każdego, kto może wykazać, że wykonywał takie czynności w ciągu trzech lat poprzedzających wejście w życie specyfikacji produktu. Tekst został zmieniony przez dodanie konkretnej daty wejścia w życie specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Skorygowanie odniesień do aktów prawnych

Opis

Niektóre odniesienia do aktów prawnych zostały zastąpione bardziej ogólnymi określeniami „obowiązujące przepisy Unii Europejskiej” i „obowiązujące przepisy krajowe”.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Maceracja w kontakcie ze skórkami

Opis

W przypadku typów „Spoleto Trebbiano spoletino” i „Spoleto Trebbiano spoletino riserva” uwzględniono możliwość stosowania maceracji w kontakcie ze skórkami.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Dopuszczenie do konsumpcji „Riserva”

Opis

Po wprowadzeniu nowego typu „Spoleto Trebbiano spoletino riserva” jasno określono zasady dotyczące dopuszczenia do konsumpcji.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Zmiana opisu właściwości organoleptycznych:

Opis

Po wprowadzeniu możliwości stosowania maceracji w kontakcie ze skórkami zmieniono opis koloru „Spoleto Trebbiano spoletino”.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 6 „Charakterystyka organoleptyczna” jednolitego dokumentu.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Nazwa większego obszaru geograficznego „Umbria”

Opis

Przewidziano możliwość stosowania nazwy większego obszaru geograficznego „Umbria” w etykietowaniu i prezentacji oraz ustanowiono zasady jej stosowania.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 11 „Dalsze obowiązujące wymagania” jednolitego dokumentu.

☒ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Opakowanie

Opis

Zmiana obejmuje:

- usunięcie możliwości stosowania pojemników innych niż szklane;
- usunięcie minimalnej dopuszczalnej objętości 0,187 litra;
- zwiększenie maksymalnej dopuszczalnej objętości do 18 litrów;

- usunięcie możliwości stosowania kapsli;
- usunięcie odniesienia do „naturalnego kształtu grzybka” w przypadku zamknięć wina musującego.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

- ☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Usunięcie punktu dotyczącego banderoli na pojemnikach

Opis

Usunięto punkt, w którym określono potrzebę stosowania banderoli lub, zamiennie, identyfikacji partii nadanej przez podmiot upoważniony przed wprowadzeniem do obrotu.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

- ☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Usunięcie odniesienia do jednostki certyfikującej

Opis

Zmieniono punkt specyfikacji, który zawierał odniesienia do jednostki certyfikującej, a informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu.

- ☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Spoleto”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0848-AM03 - 5.8.2025

1. Nazwa lub nazwy

Spoleto

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

- ☒ ChNP
☐ ChOG
☐ OG

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Włochy

4. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013

- 1) Wino
5) Gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win***Produkt sektora wina*

„Spoletto Trebbiano spoletino”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

barwa: od słomkowożółtej do ciemnożółtej

Aromat

aromat: winny, charakterystyczny

Smak

smak: wytrawny, świeży, może być kwaśny

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l

Produkt sektora wina

„Spoletto Trebbiano spoletino riserva”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

barwa: od słomkowożółtej do ciemnożółtej, o różnej intensywności

Aromat:

aromat: winny, charakterystyczny

Smak

smak: wytrawny, świeży, może być kwaśny

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	5,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Produkt sektora wina

„Spoleto Trebbiano spoletino spumante”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi refleksami

Pęcherzyki powietrza: delikatne i utrzymujące się

Aromat:

aromat: winny, charakterystyczny

Smak

smak: wytrawny, świeży, może być kwaśny

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	6,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Produkt sektora wina

„Spoleto Trebbiano spoletino passito”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

barwa: złotożółta, przechodząca w bursztynową

Aromat:

aromat: intensywny, złożony, z nutami dojrzałych owoców

Smak

smak: bogaty i aksamitny

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	4.0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 17,00 %, z czego co najmniej 14,00 % to rzeczywista zawartość alkoholu;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l

7. Praktyki enologiczne

7.1. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win

Praktyka produkcji wina

Wydajność roślin prowadzonych systemem „piante maritate” (jako pnącza na drzewach)

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Maksymalna wydajność winorośli prowadzonych systemem „piante maritate” nie może w żadnym przypadku przekraczać 50 kg na roślinę.

7.2. Maksymalna wydajność

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Trebbiano Spoletino

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	11 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Trebbiano Spoletino Spumante

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	12 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Spoletino Trebbiano Spoletino Passito

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	11 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategoria / odmiana / typ

Trebbiano Spoletino Riserva

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	11 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

Italia – Trebbiano spoletino B. – Trebbiano

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Winogrona przeznaczone do produkcji wina objętego ChNP „Spoleto” muszą być produkowane na obszarze określonym w specyfikacji produktu. Obejmuje on całe terytorium gminy Montefalco oraz część terytorium gmin Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto i Trevi.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1) Wino

Streszczenie związku

Obszar ten jest w dużej mierze płaski, przecina go rzeka Clitunno z licznymi potokami i dopływami. Wysokość przedmiotowego obszaru wynosi od 200 do 550 m n.p.m. Na klimat silnie wpływają wzgórza otaczające dolinę. Położone na wschodzie pasmo Apeninu Umbryjsko-Marchijskiego sprawia, że dominują wiatry zachodnie. Średnie opady wynoszą około 800 mm rocznie. Klimat jest umiarkowany, a lata suche. Pochodzenie Trebbiano Spoletino nie jest znane. Z pewnością można ją jednak uznać za odmianę miejscową i lokalną na wyznaczonym obszarze, ponieważ istnieją wyraźne dowody na to, że jest uprawiana od XIX wieku.

Kategoria produktów sektora wina

5) Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Obszar ten jest w dużej mierze płaski, przecina go rzeka Clitunno z licznymi potokami i dopływami. Wysokość przedmiotowego obszaru wynosi od 200 do 550 m n.p.m. Na klimat silnie wpływają wzgórza otaczające dolinę. Położone na wschodzie pasmo Apeninu Umbryjsko-Marchijskiego sprawia, że dominują wiatry zachodnie. Średnie opady wynoszą około 800 mm rocznie. Klimat jest umiarkowany, a lata suche. Pochodzenie Trebbiano Spoletino nie jest znane. Z pewnością można ją jednak uznać za odmianę miejscową i lokalną na wyznaczonym obszarze, ponieważ istnieją wyraźne dowody na to, że jest uprawiana od XIX wieku.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Stosowanie nazwy większego obszaru geograficznego „Umbria” w etykietowaniu i prezentacji win.

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwę większego obszaru geograficznego „Umbria” można stosować na etykietach oraz w prezentacji win.

Nazwa „Umbria” musi być oddzielona od nazwy geograficznej i określenia „Denominazione di Origine Controllata”.

Litery nazwy „Umbria” muszą być mniejsze niż litery tworzące oznaczenie „Spoleto” i muszą mieć taką samą czcionkę, styl, odstęp, wyeksponowanie, barwę i intensywność barwy.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23399>
