

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 81/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„MOSCADELLO DI MONTALCINO”

PDO-IT-A1440-AM02

Data przekazania informacji: 10 listopada 2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie wersji produktów – przeredagowanie tekstu

W celu zapewnienia jaśniejszego i szybszego odczytu różnych wersji win objętych ChNP „Moscadello di Montalcino” ujednotacza się oznaczenie rodzajów produktu. Kombinacja odmian winorośli pozostaje niezmienną.

Jest to zmiana formalna. Dotyczy art. 1.2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Opis obszaru produkcji – przeredagowanie tekstu

Szczegółowo opisuje się obszar produkcji, a następnie jego granice.

Jest to przeformułowanie, które nie zmienia obszaru produkcji, lecz jest ono konieczne ze względu na połączenie gminy Montalcino z gminą San Giovanni d'Asso i w związku z tym uznanie nazwy jednej połączonej gminy – Montalcino.

W rzeczywistości obszar produkcji szczegółowo odtwarza pierwotną granicę ChNP, która nie została rozszerzona na terytorium byłej gminy San Giovanni d'Ass, stanowiącej obecnie część gminy Montalcino ze względu na połączenie tych dwóch gmin.

Zmiana dotyczy art. 3 specyfikacji produktu oraz odpowiednio sekcji 6 jednolitego dokumentu.

3. Wymagania dotyczące gleby – aktualizacje

Z opisu usuwa się tereny na dnie doliny i tereny zbyt mokre w celu wykluczenia obszarów, które nie gwarantują spełnienia norm jakości wyznaczonych dla danego obszaru.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Usuwa się odniesienia do wysokości nad poziomem morza, ukształtowania i pochodzenia geologicznego terenów odpowiednich do produkcji wina Moscadello di Montalcino, ponieważ zmiany klimatyczne i postęp technologiczny w systemie kartograficznym sprawiły, że opis wymogów geomorfologicznych i wysokościowych odnoszących się do terenów odpowiednich do produkcji danego wina nie jest już aktualny.

Ponadto usuwa się odniesienie do dokładnego i uprzedniego sortowania winogron, ponieważ jest to praktyka, która nie jest już uznawana na szczeblu krajowym.

Zmiana dotycząca tych aktualizacji i innych zmian redakcyjnych w art. 4 specyfikacji produktu nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. **Vendemmia tardiva – zmiana redakcyjna**

W celu zachowania spójności przepisy specyfikacji odnoszące się do produkcji wina zostały przeniesione z art. 6 do art. 5.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. **Dostosowanie opisu win objętych ChNP „Moscadello di Montalcino” – rodzaj półmusujący**

W celu dostosowania do przepisów części B załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zwiększa się minimalną rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu dla rodzaju półmusującego z 4,5 % do 7 %.

W celu lepszej identyfikacji analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych przedstawia się rodzaje produktów objętych ChNP.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

6. **Zniesienie obowiązku stosowania korka naturalnego i doprecyzowanie przepisu dotyczącego wyłącznego stosowania szklanych butelek**

Zmiana dopuszcza zastosowanie wszystkich rodzajów zamknięć dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów, z wyjątkiem kapsla koronowego. Zmianę wprowadza się, ponieważ postęp technologiczny, który ma wpływ także na rodzaje systemów zamykania butelek, umożliwi utrzymanie wysokich standardów jakości jakie wiążą się z nazwą Moscadello di Montalcino. Ponadto preferuje się stosowanie wyłącznie szklanych butelek, zapewniając w ten sposób odpowiednią konserwację produktu.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz sekcji 9 jednolitego dokumentu.

7. **Opis – odniesienia do dodatkowych wskazań**

W celu uniknięcia stosowania dodatkowych terminów wprowadza się zakaz używania terminu „collezione” („zbieranie”).

Wprowadza się zakaz używania terminu „cascina” (rodzaj budynku gospodarczego), ponieważ nie jest on zwyczajowo stosowany w tradycji toskańskiej.

Zezwala się na stosowanie terminu „vigneto” („winnica”) jako alternatywa dla określenia „vigna” („winnica”) zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Są to zmiany formalne, które dotyczą art. 7 specyfikacji produktu i nie mają wpływu na jednolity dokument.

8. **Związek z obszarem geograficznym – formalne dostosowanie specyfikacji**

Dostosowuje się i harmonizuje treść specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu.

Jest to formalne dostosowanie. Nie unieważnia ono związku, o którym mowa w art. 93 ust. 1 lit. a) ppkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu oraz sekcji 8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Moscadello di Montalcino

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

Moscadello di Montalcino – rodzaj: wino niemusujące

barwa: słomkowożółta;

zapach: charakterystyczny, delikatny, świeży i trwały;

smak: aromatyczny, słodki, harmonijny, charakterystyczny dla winogron odmiany *Muscat*;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj., z czego co najmniej jedna czwarta stanowi potencjalną zawartość alkoholu;

minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 4,5 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 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 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Moscadello di Montalcino – rodzaj: wino półmusujące

pianka: delikatna i dynamiczna;

barwa: subtelnie słomkowożółta;

zapach: charakterystyczny, delikatny, świeży i trwały;

smak: aromatyczny, słodki, harmonijny, charakterystyczny dla winogron odmiany *Muscat*;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj., z czego co najmniej jedna czwarta stanowi potencjalną zawartość alkoholu;

minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 7 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 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 g na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Moscadello di Montalcino – rodzaj „Vendemmia Tardiva”

barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej;

zapach: charakterystyczny, delikatny i trwały;

smak: aromatyczny, słodki i harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15 % obj., z czego co najmniej 11,5 % rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu i co najmniej 3,5 % potencjalnej zawartości alkoholu;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 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 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Moscadello di Montalcino „Vendemmia Tardiva” – Produkcja wina

Szczególna praktyka enologiczna

Wino Moscadello di Montalcino „Vendemmia Tardiva” musi być poddane procesowi dojrzewania wynoszącemu co najmniej jeden rok, licząc od dnia 1 stycznia roku następującego po zbiorach i nie może zostać dopuszczone do spożycia przed dniem 1 stycznia drugiego roku następującego po zbiorach. Jakikolwiek rodzaj wzbogacania jest zabroniony.

Podczas leżakowania wino może prowadzić powolną fermentację, która spowalnia w miesiącach zimnych.

b) Maksymalna wydajność:

Moscadello di Montalcino – rodzaj niemusujący i rodzaj półmusujący

10 000 kg winogron z hektara

Moscadello di Montalcino – rodzaj niemusujący i rodzaj półmusujący

65 hektolitrów z hektara

Moscadello di Montalcino – rodzaj „Vendemmia Tardiva”

5 000 kg winogron z hektara

Moscadello di Montalcino – rodzaj „Vendemmia Tardiva”

22,5 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar uprawy winogron wykorzystywanych do produkcji wina DOC „Moscadello di Montalcino” obejmuje część gminy Montalcino. Granice tego obszaru określa się w następujący sposób:

Począwszy od zbiegu rzeki Fosso di Sala, płynącej z północy na południe, z potokiem Torrente Serlate granica biegnie na południowy wschód, przecinając na wysokości 152 m. drogę dojazdową do Vodice. Zbiega się z krętym korytem tego potoku, pomijając 4 obszary, gdzie granica rozchodzi się z korytem rzeki „wychodząc” na zachód od strumienia. Na ostatnim etapie granica utrzymuje się na wysokości około 150 m n.p.m., pozostając mniej więcej równoległą do drogi państwowej Cassia.

W odległości około 250 m od P. Canapaccia (w kierunku NNE) i P. Galuzzo (w kierunku NNW), na wysokości 157 m n. p.m., około 60 m od określonego punktu oddala się od koryta Torrente Serlate, zmieniając bieg na kierunek ENE, tym razem podążając wzdłuż niewielkiego strumyka (skrót z bazy danych regionu Toskanii: GID 195830; IDRETLR79 TS21273) mającego swoje źródło na zachód od drogi łączącej Finestrinę z Laugnano. Granica wspina się do północnego źródła strumienia znajdującego się na wysokości 207 m n.p.m. i dociera do miejscowej drogi dojazdowej łączącej P. Finestrinę z P. Laugnano.

W tym miejscu skręca pod kątem prawie 90 stopni i przebiega równoległe do drogi, po jej zachodniej stronie, w kierunku NNE przez około 110 metrów na kilka metrów przed wierzchołkiem na wysokości 239.4 m n.p.m., gdzie ponownie skręca na wschód pod kątem 90 stopni. Granica biegnie w tym kierunku przez około 250 m i schodzi w kierunku ESE wzdłuż mniejszego strumienia (naturalny zbiornik z ujściem do strumienia Serlate, zarejestrowany w bazie danych regionu Toskania jako GID 195804; IDRETLR79 TS21183) aż do wysokości 180 m n.p.m.

Kontynuując na tej wysokości w kierunku NNE, granica dociera do innego niewielkiego kanału (rozpoczynającego się bezpośrednio na wschód od Pod Laugnano, zarejestrowanego w bazie danych regionu Toskanii jako GID 195563; IDRETLR79 TS21025), a następnie kontynuuje wzdłuż tego ciek wodnego aż do połączenia z Torrente Serlate.

Od tego punktu zbiegu granica przebiega wzdłuż koryta rzeki Torrente Serlate w kierunku NNE aż do osiągnięcia wysokości 166.6 m n.p.m., gdzie łączy się z niewielkim kanałem (zaczynającym swój bieg w Loc. Podernuvo płynącym na zachód, zarejestrowanym w bazie danych regionu Toskanii jako GID 195483; IDRETLR79 TS20950). Granica niniejszego obszaru ciągnie się wzdłuż tego kanału przez około 500 m w kierunku wschodnim, a następnie skręca pod kątem około 90° w kierunku południowym i zawraca do zalesionego wzgórza La Casella, na którego grani znajduje się P. La Casella. Następnie ciągnie się wzdłuż granicy między obszarem zalesionym a gruntami uprawnymi.

Po dotarciu do grani, a zatem również do drogi między La Casellą a Loc. Podernuvo, granica biegnie dalej w kierunku rzeki P.Torre równoległe do drogi (w odległości 40 metrów) w kierunku SE. Gdy droga skręca pod kątem około 90 stopni na południowy wschód, granica łączy się z drogą.

Od P.Torre granica przebiega przez około 140 m wzdłuż drogi gminnej Vergelle, która biegnie od Vergelle do Podere Vigna w dalszym ciągu w kierunku SSE między wymienionymi punktami: 322.6 i 319.5. Od góry Podere Vigna, na wysokości 319,5 m. n.p.m. granica schodzi delikatnym zboczem przez tereny wykorzystywane do uprawy do momentu skrzyżowania z drogą prowincjonalną Traversa dei Monti (nr 14) na wysokości 260 m n.p.m.

Granica podąża tą drogą przez około 50 m w kierunku NNE i skręca pod kątem prostym w kierunku SE, przecinając linię kolejową Asciano-Monte Antico i docierając do Asso Torrente. Następnie granica opisywanego obszaru pokrywa się z korytem rzeczonym Torrente Asso, biegnąc w kierunku NE, aż do zbiegu z Fosso Banditelli na wysokości 241,5 m n.p.m.

Granica ciągnąca się w kierunku NE biegnie tym kanałem przez około 300 m, po czym odbija w kierunku SSE aż do osiągnięcia wysokości 356,1 m n.p.m., przecinając drogę prowadzącą z P. Mirabello do P. Mirabellaccio.

Od tego momentu granica biegnie na południe przez 580 m aż do zbiegu Fosso della Pagaccina z Fosso Borgasso na wysokości 258,7 m n.p.m.

Z tego miejsca podążając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, obszar produkcji zbiega się z granicą między obszarem administracyjnym gminy Montalcino i obszarem następujących gmin: San Quirico d'Orcia, Castiglione d'Orcia, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Murlo i Buonconvento, aż do ponownego połączenia się kanału Fosso di Sala (ciągnącego się z północy na południe) z rzeką Torrente Serlate.

7. Główne odmiany winorośli

Moscato bianco B. – Moscato

8. Opis związku lub związków

„Moscadello di Montalcino” ChNP

Obszar produkcji wina Moscadello di Montalcino znajduje się w południowo-wschodniej Toskanii, 40 km na południe od miasta Siena. Jest położony na pagórkowatym obszarze otoczonym dolinami, przez które przepływają trzy rzeki: Orcia, Asso i Ombrone. Określony w ten sposób obszar rozciąga się od około 120 m n.p.m. do około 650 m n.p.m. Znajduje się on w odległości 40 km w linii prostej od morza. Jest obszarem położonym na wschodzie, około 100 km od łańcucha Apeninów, który przecina środkowe Włochy.

Klimat jest śródziemnomorski i jest na ogół suchy; ze względu na swoją położenie między morzem a Apeninami Środkowymi posiada również cechy klimatu kontynentalnego. Deszcze występują najczęściej w miesiącach wiosennych i jesiennych, a średnie roczne opady wynoszą około 700 milimetrów. Zimą na wysokościach powyżej 400 m n.p.m. możliwe są opady śniegu. Pasma rozciągające się w połowie wzgórza jest wolne od mgieł, przymrozków lub szronu, a częste występowanie wiatru zapewnia najlepsze warunki dla statusu zdrowotnego roślin. Okres wegetacji roślin charakteryzuje się przeważnie łagodnymi temperaturami, a także znaczną liczbą dni słonecznych, co jest idealnym czynnikiem zapewniającym stopniowe i pełne dojrzewanie winogron.

Wzgórze Montalcino cechuje się różnorodnością gleb, ponieważ formowało się ono podczas różnych er geologicznych. Można więc odnaleźć tu zarówno piaskowiec czasem zmieszany z wapieniami, *alberese* (glebami wapienno-kamienistymi) i *galestro* (glebami na bazie łupków), a także gleby o różnej konsystencji – od piaszczystych po gliniaste. Gleby, które są raczej ubogie w materię organiczną, wapieni, a także ubogie w wodę, umożliwiają rozwój odmiany Moscato Bianco i innych dozwolonych odmian winorośli o umiarkowanej dynamice, a tym samym o ograniczonej produkcji. Wentylacja i stopień nasłonecznienia umożliwiają uzyskanie winogron zdrowych z punktu widzenia zdrowia roślin i o idealnym stopniu dojrzałości.

Montalcino jest miejscowością znaną od wieków jako ojczyzna wina Moscadello. Niektóre wzmianki historyczne na ten temat pochodzą nawet z XV wieku. W 1540 r. pisarz Pietro Aretino w liście wysłanym z Wenecji do przyjaciela dziękuje za prezent w postaci „beczki szlachetnego, delikatnego Moscadello o okrągłym i lekkim smaku i wyjątkowych bąbelkach, które zdają się podgryzać i kłuć podniebienie pozostawiając na ustach uczucie pragnienia...”.

Niektóre dokumenty z Archiwum Watykańskiego z 1591 r. podają, że Moscadello było wytwarzane na terenach należących do opactwa Sant'Antimo przez tamtejszych dzierżawców. W pierwszych dziesięcioleciach XVII w. papież Urban VIII docenił je za „za świeżość i smak” i dyskretnie „często zwracał się z prośbą o zaopatrzenie w nie siebie i swojego dworu”. W księgach z podróży i w opowieściach słynnych siedemnastowiecznych, a także osiemnastowiecznych wędrowców nie brakowało wzmianek o Moscadello di Montalcino jako o „jednym z najznakomitszych i najbardziej renomowanych win Toskanii”.

Znane są słowa Francesco Rediego (lekarza, poety, naukowca i wybitnego mieszkańca Arezzo), który w 1685 r. stworzył „Bacco in Toscana” („Bachus w Toskanii”) – pieśń pochwalną stworzoną na wzór dytyrambów starożytnej Grecji. W pieśni Redi gloryfikuje najlepsze wina z jego ziemi. O Moscadello di Montalcino śpiewał: „Wdzięczne/boskie z natury/Moscadelletto/z Motalcino”.

Istnieje wiele historycznych wiadomości na temat znanych osobistości, które potwierdzają prestiż wina Moscadello. Przede wszystkim wielki poeta Ugo Foscolo podczas swojego pobytu w słonecznym Bellosguardo (Florencja) w latach 1812–1813 r., które były najdramatyczniejszym okresem w jego życiu (doskwierały mu problemy finansowe, był podejrzewany o działalność przeciwko Napoleonowi Bonaparte i był skłócony z mediolańskim środowiskiem literackim) Foscolo znajdował pocieszenie w lampce „Moscadello di Montalcino”, którym z dumą dzielił się z przyjaciółmi.

Wino ChNP „Moscadello di Montalcino” rodzaju półmusującego charakteryzuje się bladą słomkowożółtą barwą, która staje się ciemniejsza w winie rodzaju niemusującego, a w rodzaju „Vendemmia Tardiva” zyskuje barwę złotożółtą. Charakterystyczny jest jego zrównoważony i świeży zapach typowy dla muszkatu. W rodzaju wyprodukowanym z suszonych winogron obecne są nuty kwiatowe. Aromatyczna harmonia wina rodzaju niemusującego pozostawia słodki posmak na podniebieniu, natomiast wino rodzaju półmusującego posiada przyjemną, dynamiczną piankę, za to rodzaj „Vendemmia Tardiva” otula błogością. Wina Moscadello di Montalcino rodzaju niemusującego i półmusującego należy spożywać jako wina młode, natomiast rodzaj „Vendemmia Tardiva” może być przechowywany przez lata.

Zaleca się spożywać wino pod koniec posiłku w towarzystwie słodkich przysmaków i wypieków. Wino powinno być podawane w temperaturze od 10 do 12 °C. w kieliszkach o średniej pojemności. Tworzy również przyjemne połączenie z serami pleśniowymi. W kuchni wykorzystuje się je jako bazę niektórych słodkich sosów stosowanych przy przygotowaniu lekkich potraw.

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

Moscadello di Montalcino

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

— Dekret z dnia 8 czerwca 2010 r.

— Dekret ministerialny z dnia 30 listopada 2011 r.

— Winifikacja i butelkowanie na wyznaczonym obszarze

Proces winifikacji, przechowywanie, leżakowanie w drewnie, leżakowanie w butelkach i butelkowanie muszą odbywać się na obszarze produkcji, jak przewidziano w specyfikacji produktu.

Moscadello di Montalcino

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Moscadello di Montalcino” muszą być wprowadzane do obrotu w butelkach szklanych o jednej z następujących pojemności: 0,375 l; 0,5 l; 0,75 l; 1,5 l, 3 l, 5 l.

Dopuszcza się stosowanie wszystkich rodzajów zamknięć dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów, z wyjątkiem kapsla koronowego.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16136>
