



C/2024/3119

8.5.2024

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

(C/2024/3119)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Monreale”

PDO-IT-A0787-AM02

Data przekazania informacji: 8 lutego 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Skreślenie i dodanie rodzajów wina

Opis: usunięto następujące rodzaje wina:

„Monreale” Ansonica/Inzolia, „Monreale” Catarratto i „Monreale” Grillo; „Monreale” Chardonnay; „Monreale” Pinot Bianco; „Monreale” Bianco Superiore, „Monreale” Pinot Nero; „Monreale” Sangiovese; „Monreale” Calabrese/Nero d'Avola; „Monreale” Perricone, „Monreale” Cabernet Sauvignon; „Monreale” Merlot; „Monreale” Vendemmia Tardiva; „Monreale” Novello.

Dodano następujące rodzaje: „Monreale” Syrah Riserva i Rosato.

Uzasadnienie: celem jest stosowanie odmian tradycyjnie uprawianych na tym obszarze, aby bardziej wyróżnić kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Poniższa zmiana dotyczy wszystkich punktów specyfikacji oraz następujących punktów jednolitego dokumentu: „Opis wina lub win”, „Maksymalna wydajność”, „Odmiany winorośli” i „Związek z obszarem geograficznym”.

2. Zmiana dotycząca odmian winorośli

Opis: wprowadzono zmianę dotyczącą odmian winorośli do produkcji „Monreale” Bianco, „Monreale” Rosso, w tym Riserva, i „Monreale” Rosato.

Skreślono rodzaje wina, które nie są już uwzględnione w pkt 1.

Uzasadnienie: celem jest stosowanie tylko odmian tradycyjnie uprawianych na tym obszarze, aby bardziej wyróżnić kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji.

3. Skreślenie / dodanie wydajności i minimalnej naturalnej zawartości alkoholu

Opis: usunięto następujące wina jednodmianowe: Ansonica/Insolia, Catarratto, Grillo, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Calabrese/Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot, oraz określenie „Vendemmia Tardiva” [późny zbiór].

W przypadku Syrah Rosato i Syrah Riserva dodano wydajność i minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach.

Uzasadnienie: celem jest stosowanie tylko odmian tradycyjnie uprawianych na tym obszarze, aby bardziej wyróżnić kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji oraz pkt „Maksymalna wydajność” w jednolitym dokumencie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Skreślenie odniesień i zmiana minimalnego okresu dojrzewania dla rodzaju Rosso Riserva

Opis: skreśla się odniesienia do następujących określeń: „Superiore” i „Uve sottoposte ad appassimento” [suszone winogrona].

Minimalny okres dojrzewania dla rodzaju Rosso Riserva został zmieniony i jest obecnie wyrażony w miesiącach.

Uzasadnienie: zmiany wynikające ze zmiany poprzednich punktów oraz pkt 1 i 2.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji.

5. Zmiana i włączenie fizykochemicznych właściwości win

Opis: zmieniono właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu przez zwiększenie zawartości ekstraktu bezcukrowego w „Monreale” Rosso, „Monreale” Riserva i „Monreale” Syrah. Dodano właściwości smakowe w przypadku „Monreale” Syrah Riserva, „Monreale” Syrah Rosato i „Monreale”.

W przypadku „Monreale” Bianco minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu zwiększono do 11,50 %.

Uzasadnienie: celem jest stosowanie tylko odmian tradycyjnie uprawianych na tym obszarze, aby bardziej wyróżnić kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Poniższa zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz punktu „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie.

6. Szczególne określenia dozwolone na etykietach

Opis: dodanie w pkt 7 w celu zwiększenia spójności specyfikacji. Skreślono określenie „Novello”. Obecnie można użyć określenia „Vigna” i szerszej jednostki geograficznej „Sicilia”.

Uzasadnienie: zmiany wynikają ze zmiany poprzedzających punktów oraz mają umożliwić producentom udział w regionalnym systemie „Sicilia” przez włączenie odniesienia do regionu dozwolonego w specyfikacji dotyczącej ChNP „Sicilia”.

Wynikająca zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji oraz punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Monreale

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. „Monreale” Rosso

Krótki opis

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: przyjemny, łagodny, owocowy;

Smak: harmonijny, o bogatej strukturze;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 gramy na litr.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

2. „Monreale” Rosato

Krótki opis

Barwa: bladnoróżowa o różnej intensywności;

Aromat: owocowy, wonny;

Smak: harmonijny, świeży, może być orzeźwiający;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 gramów na litr.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

3. „Monreale” Bianco

Krótki opis

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: łagodny, elegancki;

Smak: delikatny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 gramów na litr.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

4. „Monreale” Rosso Riserva

Krótki opis

Barwa: od głęboko rubinowej do barwy granatu;

Aromat: intensywny, harmonijny;

Smak: charakterystyczny, o wyraźnej strukturze;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 gramy na litr.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

5. „Monreale” Syrah

Krótki opis

Barwa: intensywnie rubinowa;

Aromat: charakterystyczny, owocowy;

Smak: o bogatej strukturze, harmonijny, przyjemnie taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 gramy na litr.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

6. „Monreale” Syrah Riserva

Krótki opis

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: przyjemny, łagodny, owocowy;

Smak: harmonijny, o bogatej strukturze;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 gramy na litr.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

7. „Monreale” Syrah Rosato

Krótki opis

Barwa: bładoróżowa o różnej intensywności;

Aromat: owocowy, wonny;

Smak: harmonijny, świeży, może być orzeźwiający;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 gramów na litr.

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

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

5.2. Maksymalna wydajność

1. „Monreale” Rosso

12 000 kilogramów winogron z hektara

2. „Monreale” Rosso Riserva

12 000 kilogramów winogron z hektara

3. „Monreale” Bianco

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. „Monreale” Syrah

10 000 kilogramów winogron z hektara

5. „Monreale” Syrah Rosato

10 000 kilogramów winogron z hektara

6. „Monreale” Syrah Riserva

10 000 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona przeznaczone do produkcji wina o chronionej nazwie pochodzenia „Monreale” muszą pochodzić z winnic znajdujących się na określonym obszarze:

Terytorium gminy Monreale z wyjątkiem następujących obszarów:

- północna część terytorium gminy wytyczona od południa przez granicę terytorialną z gminą Borgetto; linię warstwicową 600 biegnącą od Monte Mirto do Monte della Fiera, Monte della Signora i Pizzo Aiello; granicę terytorialną z gminą San Giuseppe Jato; Cozzo Frantanoni i ścieżkę prowadzącą od Serra del Frassino do głównej drogi między Piana degli Albanesi a San Giuseppe Jato do granicy terytorialnej z gminą Piana degli Albanesi;
- południowo-wschodnia część między granicami terytorialnymi gminy a następującą siecią dróg:
 - droga nr 118 od granicy terytorialnej z gminą Marineo do zjazdu w kierunku miejscowości Ficuzza; droga gminna od zjazdu w kierunku miejscowości Ficuzza do miejscowości Ficuzza; trasa od miejscowości Ficuzza do rejonu Nicolosi, wzdłuż linii warstwicowej 600 do granicy terytorialnej z gminą Corleone.

Gmina Piana degli Albanesi z wyjątkiem następującego obszaru:

- północny obszar wytyczony od południa przez granicę terytorialną z gminą Monreale; Piana degli Albanesi – San Giuseppe Jato; główną drogę z Piana degli Albanesi do Santa Cristina Gela do granicy terytorialnej z gminą Santa Cristina Gela.

Całe terytorium gminy Camporeale.

Całe terytorium gminy San Giuseppe Jato.

Całe terytorium gminy San Cipirello.

Całe terytorium gminy Santa Cristina Gela.

Całe terytorium gminy Corleone.

Całe terytorium gminy Roccamena.

7. **Odmiany winorośli**

Ansonica B – Inzolia

Calabrese N – Nero d'Avola N

Catarratto Bianco Comune B – Catarratto

Catarratto Bianco Lucido B – Catarratto

Perricone N

Syrah N

8. **Opis związku lub związków**

Monreale

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w północno-zachodniej części Sycylii. Obejmuje część gminy Monreale i część gminy Piana degli Albanesi, a także całe terytorium gmin Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone i Roccamena; cały obszar położony jest w prowincji Palermo.

Na strukturę gleb na obszarze produkcji składają się:

- połączenie regosoli, gleb brunatnych i lekko wylugowanych gleb brunatnych o strukturze od piaszczystej do gliniastej;
- połączenie gleb brunatnych, wertisoli brunatnych i wertisoli, które jest charakterystycznym połączeniem na łagodnie pofałdowanych niskich wzgórzach o wysokości przeważnie od 300 do 600 m n.p.m. Winnice są położone na wysokości średnio od 300 do 600 m n.p.m.

Klimat odpowiada kategorii „Lauretum typ II”, podobszar od ciepłego do zimnego (obszar fitoklimatyczny według klasyfikacji Mayr-Pavari). Średnia roczna temperatura w podobszarze zimnym wynosi 12–17 °, a w podobszarze ciepłym 15–23 °.

Średnia temperatura w najzimniejszym miesiącu w podobszarze zimnym przekracza 3 °, a w podobszarze ciepłym przekracza 7 °. Średnie roczne opady deszczu są na poziomie 800 mm, głównie w miesiącach jesiennych i zimowych. Sezon suchy trwa od maja do października, w sierpniu występują sporadyczne burze.

Czynnik ludzki związany z obszarem produkcji ma zasadnicze znaczenie. Poprzez utrwaloną tradycję wniósł wkład w produkcję win objętych ChNP „Monreale”.

Geograficzny obszar produkcji jest częścią dawnego potężnego arcybiskupstwa Monreale, utworzonego w okresie normanńskim. Około połowy lat 70. XII wieku król normanński Wilhelm II z dynastii Hauteville założył opactwo Santa Maria Nuova w Monreale oraz nadał mu szerokie przywileje i posiadłości, a wkrótce potem podniósł je do rangi arcybiskupstwa.

W 1182 r. na mocy uroczystego aktu spisane w trzech językach urzędowych ery normanńskiej – greckim, łacińskim i arabskim – ustalono granice nadanej ziemi, w których znalazło się wiele rejonów przeznaczonych na winnice. Przez kilka stuleci Monreale i tamtejsze potężne arcybiskupstwo były punktem odniesienia dla całego obszaru, nadając mu odrębną tożsamość polityczną, kulturową i gospodarczą. Cała działalność gospodarcza na tym obszarze podlegała kontroli i planom arcybiskupa Monreale – duchowego i świeckiego władcy ogromnego terytorium. To terytorium było stałym źródłem dochodów, które przeznaczano zarówno na dzieła religijne, jak i na utrzymanie potężnego aparatu biurokratycznego i majestatycznej katedry w Monreale.

Uprawa winorośli przez wieki odgrywała i nadal odgrywa bardzo ważną rolę na tym obszarze. W najnowszej historii odnotowano korzystny rozwój nazwy pochodzenia: powstały nowe winnice i gospodarstwa, a profesjonalizm przedsiębiorców przyczynił się do podniesienia jakości i renomy ChNP „Monreale”. Świadczy o tym uznanie, jakie wina objęte ChNP „Monreale” produkowane w gospodarstwach z tego obszaru geograficznego zdobyły na szczeblu krajowym i międzynarodowym.

Na przestrzeni wieków czynnik ludzki odgrywał ważną rolę, zwłaszcza dla szczegółowego określenia odnośnych elementów technicznych i wytwórczych, które stanowią integralną część specyfikacji. Krajobraz obszaru produkcji jest w większości pagórkowaty i położenie winnic jest korzystne. Czynniki te przyczyniają się do tworzenia środowiska charakteryzującego się odpowiednim przepływem powietrza i naświetleniem oraz glebami o naturalnym odpływie wód – środowiska szczególnie nadającego się do uprawy winorośli.

Wielowiekowa historia uprawy winorośli na tym obszarze, od czasów hellenistycznych i rzymskich po okres współczesny, jest potwierdzona w licznych dokumentach. Jest podstawowym dowodem na ścisły związek i współzależność między czynnikiem ludzkim a jakością i indywidualnymi cechami win objętych ChNP „Monreale”. Innymi słowy, świadczy o tym, że uprawa winorośli od najdawniejszych czasów jest ściśle związana z życiem ludności. Pokazuje, w jaki sposób ludzie przez stulecia przyczyniali się do przekazywania tradycyjnych technik uprawy winorośli i praktyk enologicznych oraz jak na przestrzeni wieków przekazywano także określoną terminologię. W archiwalnej proklamacji z 1616 r. faktycznie przedstawiono różnicę między winogronami określanymi jako „latina” a winogronami określanymi jako „da lignaggio”. Pierwsze z nich są uzyskiwane z winorośli nieszczepionych. Drugie określenie, nadal stosowane na niektórych obszarach w okolicach Monreale, oznacza winogrona produkowane z winorośli szczepionych.

Wszystkie powyższe tradycyjne praktyki i techniki istnieją współcześnie i są stale udoskonalane dzięki nieustannemu postępowi naukowo-technicznemu na potrzeby produkcji słynnych win „Monreale”.

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

Użycie szerszej jednostki geograficznej na etykiecie

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach i podczas prezentacji win objętych ChNP „Monreale” można stosować szerszą jednostkę geograficzną „Sicilia”, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20594>