



C/2024/2504

4.4.2024

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego
nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina zgodnie z art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu
Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(C/2024/2504)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII

„Grignolino del Monferrato Casalese”

PDO-IT-A1187-AM03

Data złożenia wniosku: 15.11.2022 r.

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Consorzio Colline del Monferrato Casalese

Stowarzyszenie na rzecz ochrony win „Monferrato Casalese”

2. Opis i uzasadnienie przedmiotowej zmiany

1. Włączenie kategorii „Gatunkowe wino musujące” (Kategoria 5)

Zgodnie z odnalezionymi historycznymi dokumentami, produkcję wina musującego z winogron odmiany Grignolino datuje się na koniec XIX w. Właściwości organoleptyczne winogron odmiany Grignolino są odpowiednie do produkcji wina musującego. Wynikiem produkcji jest wyrafinowane i eleganckie wino nadające się do konsumpcji w różnego rodzaju sytuacjach towarzyskich (zarówno jako aperitif, jak i w trakcie posiłku). Wyprodukowane do tej pory partie wina musującego nie były wprowadzane do obrotu jako chroniona nazwa pochodzenia, ponieważ nie były uwzględnione w specyfikacji produktu. Celem niniejszej zmiany jest umożliwienie objęcia wina musującego nazwą pochodzenia i dostosowanie całej nazwy pochodzenia do obecnego zapotrzebowania rynkowego.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 1, 2, 4, 5, 6, 7 i 8 specyfikacji produktu oraz następujących punktów jednolitego dokumentu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym”, „Dodatkowe wymogi”, „Dokumenty potwierdzające”, „Link do specyfikacji produktu” i „Link do krajowej decyzji o zatwierdzeniu”.

2. Wprowadzenie zasad dotyczących uprawy winorośli w kategorii „Gatunkowe wino musujące” (Kategoria 5)

Dodano wytyczne dotyczące nowo wprowadzonej kategorii wina.

W odniesieniu do Grignolino del Monferrato Casalese *Spumante Rosato*:

Zbiór winogron (tony/hektar): 8;

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 9,50 %.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt „Opis win” i „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

3. Wprowadzenie zasad dotyczących produkcji wina w kategorii „Gatunkowe wino musujące” (Kategoria 5)

W odniesieniu do Grignolino del Monferrato Casalese *Spumante Rosato*:

Wydajność winogron w stosunku do wyprodukowanego wina: 70 %;

Maksymalna wielkość produkcji wina (litry/hektar): 5 600.

Wino musujące musi być produkowane wyłącznie z wykorzystaniem naturalnego procesu drugiej fermentacji i musi dojrzewać na osadzie co najmniej przez 18 miesięcy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz ppkt „Szczególne praktyki enologiczne” w pkt „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

4. Wprowadzenie deskryptorów w kategorii „Gatunkowe wino musujące” (Kategoria 5)

Przy wprowadzaniu do obrotu wino „Grignolino del Monferrato Casalese” *Spumante Rosato* musi posiadać następujące właściwości:

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się.

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: wonny, złożony, typowy dla drugiej fermentacji w butelce.

Smak: bogaty, wyrafinowany i harmonijny, od „zéro dosage” do wytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna kwasowość ogólna: 5.5 g/l;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15.0 g/l.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt „Opis win” jednolitego dokumentu.

5. Wprowadzenie przepisów dotyczących etykietowania i prezentacji w kategorii „Gatunkowe wino musujące” (Kategoria 5)

W przypadku etykietowania i prezentacji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Grignolino Monferrato Casalese” *Spumante Rosato*, można stosować jedynie następujące wyrażenia zgodnie z warunkami określonymi w obowiązujących przepisach: „*fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale*” [fermentacja w butelce według metody tradycyjnej], „*metodo tradizionale*” [metoda tradycyjna], „*metodo classico*” [metoda klasyczna] lub „*metodo classico tradizionale*” [klasyczna metoda tradycyjna]. Zakazuje się zatem w przypadku win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Grignolino Monferrato Casalese” *Spumante Rosato* umieszczenia na etykiecie jedynie wyrażenia „*fermentazione in bottiglia*” [fermentacja w butelce].

W przypadku etykietowania i prezentacji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Grignolino Monferrato Casalese” *Spumante Rosato*, można stosować dodatkowo wyrażenia „*rosa*” [różowe] lub „*rosé*”.

Na etykiecie należy wskazać rok zbioru winogron, z wyjątkiem win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Grignolino Monferrato Casalese” *Spumante Rosato*, nieoznaczonych jako „*Millesimato*” [rocznik].

Długość procesu produkcji, z uwzględnieniem dojrzewania na osadzie, określono jako co najmniej 18 miesięcy.

Określono rodzaje zamknięć, jakie należy stosować, przy czym zakazano stosowania zakrętek składających się głównie z plastiku / materiałów syntetycznych.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

6. Zmiana opisu związku na skutek wprowadzenia nowej kategorii „Gatunkowe wino musujące” (Kategoria 5)

Rozszerzono opis związku ze środowiskiem, aby uwzględnić nową kategorię wina.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Oznaczenie geograficzne

Grignolino del Monferrato Casalese

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

1. Grignolino del Monferrato Casalese

Wino „Grignolino del Monferrato Casalese” jest winem czerwonym otrzymywanym w drodze winifikacji winogron odmiany Grignolino. Jest to odmiana rodzima dla obszaru Monferrato Casalese, na którym znalazła idealne środowisko pozwalające najlepiej rozwinąć jej cechy charakterystyczne.

Wino ma barwę rubinowoczerwoną o zróżnicowanej intensywności, przechodzącą w pomarańczową. Charakteryzuje się delikatnym aromatem oraz wytrawnym, lekko taninowym i przyjemnie gorzkim smakiem z charakterystycznym posmakiem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,00 g/l.

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. Grignolino del Monferrato Casalese Riserva

Wino ma barwę rubinową o odcieniu czerwieni i owocu granatu, przechodzącą w pomarańczową. Ma wyrazisty i delikatny aromat z nutami korzennymi. Na podniebieniu charakteryzuje się wytrawnym, lekko taninowym i przyjemnie gorzkim smakiem z charakterystycznym posmakiem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,00 g/l.

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. Grignolino del Monferrato Casalese Spumante di qualità Rosato

Wino „Grignolino del Monferrato Casalese” Spumante di qualità Rosato ma różową barwę, o różnej intensywności, z odcieniami od pomarańczowego po żółtawy.

Wonny złożony aromat odznacza się nutą drożdży i skórki chleba, typową dla drugiej fermentacji w butelce przeprowadzonej metodą tradycyjną, oraz cytrusowymi nutami pomarańczy i grejpfruta. Pianka jest delikatna i długo utrzymująca się.

Na podniebieniu wino jest eleganckie, pełne i lekko taninowe, odznacza się świeżą kwasowością i wytrawnym mocnym finiszem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15.0 g/l.

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

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Produkcja wina musującego z wykorzystaniem metody tradycyjnej

Szczególne praktyki enologiczne

Przy produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Grignolino del Monferrato Casalese” *Spumante di qualità Rosato*, druga fermentacja w butelce zgodnie z metodą tradycyjną musi trwać co najmniej 18 miesięcy.

5.2. Maksymalna wydajność:

1. Grignolino del Monferrato Casalese

8 000 kg winogron z hektara

2. Grignolino del Monferrato Casalese *Riserva*

8 000 kg winogron z hektara

3. Grignolino del Monferrato Casalese *Spumante di qualità Rosato*

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron, które mogą być wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Grignolino del Monferrato Casalese” obejmuje następujące gminy prowincji Alessandria:

Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (z wyłączeniem części położonej na lewym brzegu rzeki Pad), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (z wyłączeniem części położonej na lewym brzegu rzeki Pad), Conzano, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu e Cuccaro Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Tревилle, Vignale Monferrato, Villadeati i Villamiroglio.

Czynności w zakresie produkcji, przetwarzania i dojrzewania win mogą jednak odbywać się również poza obszarem uprawy winorośli, na całym obszarze prowincji Alessandria oraz w gminach Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato i Robella d'Asti w prowincji Asti.

7. Odmiany winorośli

Barbera N.

Freisa N.

Grignolino N.

8. Opis związku lub związków

8.1. ChNP Grignolino del Monferrato Casalese

Monferrato Casalese lub Basso Monferrato [dolne Monferrato] jest obszarem pagórkowatym o wysokości 120–350 metrów nad poziomem morza, na którym produkuje się wino objęte tą nazwą pochodzenia. Alpy i morze (oddalone odpowiednio o około 130 i 90 km) mają wpływ na klimat Monferrato i sprawiają, że jest to idealne miejsce do uprawy winorośli. Gleby Monferrato i znajdujące się pod nimi skały, z których gleby te się wywodzą, pochodzą z osadów morskich o różnej głębokości. Oprócz Grignolino, w skład mieszanki odmian mogą wchodzić również winogrona Freisa lub Barbera (do 5 %).

Cechy gleby, a tym samym wina o tej nazwie, są związane z tym alkalicznym podłożem wapiennym, które jest raczej ubogie w składniki odżywcze. Wino jest bogate w nuty owocowe uzyskiwane z tego szczególnego „terroir”.

8.2. ChNP Grignolino del Monferrato Casalese Riserva

Monferrato Casalese lub Basso Monferrato [dolne Monferrato] jest obszarem pagórkowatym o wysokości 120–350 metrów nad poziomem morza, na którym produkuje się wino objęte tą nazwą pochodzenia. Alpy i morze (oddalone odpowiednio o około 130 i 90 km) mają wpływ na klimat Monferrato i sprawiają, że jest to idealne miejsce do uprawy winorośli. Oprócz Grignolino, w skład mieszanki odmian mogą wchodzić również winogrona Freisa lub Barbera (do 5 %). Grignolino można określić jako rodzimą odmianę Monferrato *par excellence*. O obecności i znaczeniu tej odmiany na tym obszarze świadczą dokumenty pochodzące z 1248 r. Na przestrzeni wieków plantatorzy winorośli zawsze wybierali najlepsze lokalizacje i najbardziej odpowiednie gleby do uprawy winorośli Grignolino.

Cechy gleby, a tym samym wina o tej nazwie, są związane z raczej ubogim w składniki odżywcze podłożem wapiennym ziem w Monferrato. W przypadku win *Riserva* owocowe nuty charakterystyczne dla danego „terroir” są wzmocnione przez leżakowanie.

Do lat 70. XX wieku do win objętych tą nazwą pochodzenia należało Grignolino, które dojrzewało przez około 4 lata i było przeznaczone dla lojalnej klienteli złożonej z wyrafinowanych konsumentów. Dopiero później zaczęto produkować młodsze i świeższe wina, aby dostosować się do wymagań rynku. Dzięki wprowadzeniu rodzaju *Riserva* przywrócono związek z tradycją produkcji, a także możliwość poprawy właściwości organoleptycznych, którą można osiągnąć jedynie poprzez leżakowanie.

8.3. ChNP Grignolino del Monferrato Casalese Spumante di qualità Rosato

Monferrato Casalese lub Basso Monferrato [dolne Monferrato] jest obszarem pagórkowatym o wysokości 120–350 metrów nad poziomem morza, na którym produkuje się wino objęte tą nazwą pochodzenia. Gleby Monferrato i znajdujące się pod nimi skały, z których gleby te się wywodzą, pochodzą z osadów morskich o różnej głębokości.

Cechy gleby, a tym samym wina o tej nazwie, są związane z tym alkalicznym podłożem wapiennym, które jest raczej ubogie w składniki odżywcze. Wino jest bogate w nuty owocowe uzyskiwane z tego szczególnego „terroir”. Dzięki swoim właściwościom organoleptycznym winogrona odmiany Grignolino szczególnie nadają się do produkcji wina musującego.

Włączenie kategorii „Gatunkowe wino musujące” wraz z wymogiem, aby produkcja gatunkowego wina musującego odbywała się wyłącznie z wykorzystaniem metody tradycyjnej, zapewnia wytworzenie produktu wysokiej jakości. To wyrafinowane i eleganckie wino nadaje się do konsumpcji w różnego rodzaju sytuacjach towarzyskich (zarówno jako aperitif, jak i w trakcie posiłku).

Produkcja gatunkowego wina musującego ma długą tradycję, ale aż do początków bieżącego stulecia nie była bardzo rozpowszechniona. Przedsiębiorstwa rozszerzyły i zmodernizowały technologie, aby dostosować zakłady do produkcji jakościowego wina musującego, otrzymując produkt o jakości oraz w ilościach stosownych do potrzeb rynkowych.

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

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z art. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 czynności w zakresie produkcji, przetwarzania i dojrzewania win mogą odbywać się również poza obszarem uprawy winorośli, na całym obszarze prowincji Alesandria oraz w gminach Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato i Robella d'Asti w prowincji Asti:

Grignolino del Monferrato Casalese (Kategoria: Wino)

Grignolino del Monferrato Casalese Riserva (Kategoria: Wino)

Grignolino del Monferrato Casalese *Spumante di qualità Rosato* (Kategoria: Gatunkowe wino musujące)

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18839>