

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

(2023/C 230/14)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Cerasuolo d’Abruzzo”

PDO-IT-A0743-AM04

Data przekazania informacji: 23.3.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie dodatkowych jednostek geograficznych

Opis: dodano cztery nowe podobszary prowincji, w których mogą być produkowane wina opatrzone określeniami *Superiore* i *Riserva*: Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L’Aquila, Colline Pescaresi i Colline Teramane. W podobszarze Terre di Chieti określono ponadto cztery mniejsze dodatkowe jednostki geograficzne: Colline Teatine/Teatino; Colline Frentane/Frentania/Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vestese / Hystonium.

Uzasadnienie: zezwolenie na produkcję win opatrzonych określeniami *Superiore* i *Riserva* w czterech wymienionych podobszarach prowincji przyczynia się do utrzymania poziomu jakości ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” zarówno pod względem wizerunku, jak i ogólnej strategii produkcji, charakteryzującej się organizacją w kształcie piramidy, na szczycie której znajduje się region Abruzji, następnie poszczególne podobszary w prowincjach, dodatkowe jednostki geograficzne odpowiadające jednej lub kilku gminom, a na końcu wina opatrzone określeniem *Vigna*.

Zmiany te dotyczą pkt 1, 4, 5, 6, 7, 8 i 9 specyfikacji produktu objętego ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” i załączników zawierających specyfikacje dotyczące poszczególnych podobszarów oraz pkt 4, 5, 8 i 9 jednolitego dokumentu.

2. Obszar produkcji winogron – zmiana redakcyjna i uproszczenie granic

Opis: przeniesiono informacje o lokalizacji winnic i wyłączeniu gruntów nienadających się do uprawy winorośli.

Uzasadnienie: szczegółowe informacje na temat topografii i praktyk rolniczych przeniesiono z pkt 3 do pkt 4 w celu zapewnienia większej spójności.

Opis: granice obszaru produkcyjnego zostały uproszczone w celu uwzględnienia całego obszaru administracyjnego gmin wyszczególnionych już w odniesieniu do każdej prowincji.

Uzasadnienie: granice administracyjne obszarów gminnych zostały rozszerzone tak, aby obejmowały cały obszar administracyjny każdej gminy, co ułatwia korzystanie z cyfrowego systemu mapowania regionalnego w celu wyznaczenia granic.

To zwiększenie obszaru nie powoduje zwiększenia powierzchni upraw winorośli.

Opis: w odniesieniu do prowincji Chieti dodano 15 gmin.

Uzasadnienie: obszary produkcji win objętych ChNP w prowincji Chieti pokrywają się ze względu na współdzielone terytorium, winnice i historię.

Włączenie tych 15 nowych gmin zwiększa wielkość istniejących obszarów uprawy winorośli o nie więcej niż 1 %.

Zmiany dotyczą pkt 3 i 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 i 8 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Zasady uprawy winorośli – zmiana redakcyjna i określenie wysokości

Opis: dodano szczegółowe informacje na temat lokalizacji winnic i określono wysokość upraw wynoszącą do 600 m n.p.m. lub wyjątkowo do 700 m n.p.m., a także opisano kryteria, na podstawie których uznaje się, że grunty nie nadają się do uprawy.

Uzasadnienie: w pkt 4 dodano szczegółowe informacje na temat topografii i praktyk rolniczych w celu zapewnienia większej spójności. Ze względu na zmianę klimatu oraz w celu przywrócenia i promowania uprawy winorośli na wyższych wysokościach maksymalną wysokość winnic zwiększono do 700 m n.p.m.

Zmiany dotyczą pkt 4 i 9 specyfikacji produktu i obejmują odpowiednio formalną zmianę pkt 8 jednolitego dokumentu.

4. Zasady uprawy winorośli – liczba winorośli na hektar

Opis: minimalna liczba winorośli na hektar została zmniejszona z 2 500 do 2 400.

Uzasadnienie: liczba winorośli na hektar została zmniejszona w celu zapewnienia zgodności z wymogami planu restrukturyzacji i przekształcenia winnic realizowanego w ramach środka inwestycyjnego.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Zmiany zbiorów winogron z hektara

Opis: zbiory winogron z hektara w przypadku czarnych winogron zwiększono z 14 do 15 ton z hektara, natomiast dla podobszarów prowincji maksymalne zbiory ustalono na 12,5 ton z hektara.

Uzasadnienie: zwiększono wydajność winogron Montepulciano, aby zapewnić większą ilość i ogólną jakość win objętych ChNP w całym regionie, przy jednoczesnym zmniejszeniu ilości wina generycznego, zgodnie z obowiązującymi zasadami określonymi w specyfikacji produktu i rzeczywistymi poziomami produkcji.

Zmiany dotyczą pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

6. Stosowanie określenia *Superiore*

Opis: określenie *Superiore* może być używane wyłącznie w odniesieniu do win produkowanych w poszczególnych podobszarach.

Uzasadnienie: klasyfikacja produktów w kształcie piramidy pozwala na stosowanie bardziej restrykcyjnego określenia jakościowego *Superiore*. Takie wina muszą być wprowadzane do obrotu wiosną roku następującego po zbiorach winogron.

Zmiany dotyczą pkt 1, 6, 7 i 9 specyfikacji produktu oraz pkt 4, 5, 8 i 9 jednolitego dokumentu.

7. Parametry fizykochemiczne

Opis: poziom minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego zwiększono z 16 g/l do 17 g/l.

Uzasadnienie: celem zwiększenia minimalnego ekstraktu bezcukrowego o jeden g/l jest poprawa jakości win objętych ChNP.

Zmiany dotyczą pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu.

8. Materiały opakowaniowe, pojemność nominalna i zamknięcia pojemników

Opis: wina objęte ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” muszą być pakowane w szklane pojemniki o nominalnej pojemności określonej w obowiązujących przepisach. Dopuszcza się również stosowanie pojemników wykonanych z innych materiałów do kontaktu z żywnością o pojemności nominalnej nie mniejszej niż 2 litry, przy czym nie dotyczy to rodzajów opatrzonych nazwą podobszaru lub dodatkowej jednostki geograficznej.

W przypadku win objętych ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” dozwolone jest stosowanie dowolnego rodzaju zamknięcia dopuszczonego zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem kapsli i folii, przy czym nie dotyczy to win ze wskazaniem nazw podobszarów i dodatkowych jednostek geograficznych.

Uzasadnienie: bardziej szczegółowo określono zasady dotyczące materiałów, objętości nominalnych i zamknięć stosowanych pojemników.

Zmiany dotyczą pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu.

9. **Podobszary „Cerasuolo d’Abruzzo”: Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L’Aquila, Colline Pescaresi i Colline Teramane – materiały i pojemności nominalne pojemników**

Opis: do pakowania win objętych ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru można używać wyłącznie szklanych butelek o tradycyjnym kształcie i pojemności nominalnej 0,375 l, 0,750 l, 1,500 l, 3,000 l lub 6,000 l, a także specjalnych formatów o pojemności nominalnej do 27 l. W przypadku win objętych ChNP „Trebiano d’Abruzzo” [sic] ze wskazaniem podobszaru opatrzonych oznaczeniem *Superiore* stosowanie kapsli i folii jest zabronione.

Uzasadnienie: istnieją szczegółowe wytyczne dotyczące win wysokiej jakości produkowanych w podobszarach i mniejszych jednostkach geograficznych.

Zmiany dotyczą pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu.

10. **Opis związku – dostosowania**

Opis: tekst został zaktualizowany zgodnie z proponowaną zmianą.

Uzasadnienie: jest to formalna zmiana mająca na celu dostosowanie związku do określonych zmian wprowadzonych w specyfikacji (takich jak parametry dotyczące wysokości, produkcji winogron z hektara i charakterystyki konsumpcji).

Zmiany dotyczą pkt 9 specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Cerasuolo d’Abruzzo

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. „Cerasuolo d’Abruzzo”

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: wiśnioworóżowa o różnej intensywności;
- Aromat: przyjemny, subtelnie winny, owocowy, delikatny i intensywny;
- Smak: wytrawny, miękki, harmonijny, momentami delikatny z przyjemnym migdałowym posmakiem;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;
- 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 cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. „Cerasuolo d’Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Terre di Chieti opatrzone oznaczeniem *Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: wiśnioworóżowa o różnej intensywności, przechodząca w miedzianą w miarę dojrzewania;
- Aromat: przyjemny, subtelnie winny, owocowy i intensywny, a jednocześnie wyrafinowany, nawet z pikantnymi nutami;
- Smak: wytrawny, harmonijny, delikatny z przyjemnym migdałowym posmakiem;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 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 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. „Cerasuolo d’Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Terre Aquilane/Terre de L’Aquila opatrzone oznaczeniem *Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: wiśnioworóżowa o różnej intensywności, przechodząca w miedzianą w miarę dojrzewania;
- Aromat: przyjemny, subtelnie winny, owocowy i intensywny, a jednocześnie wyrafinowany, nawet z pikantnymi nutami;
- Smak: wytrawny, harmonijny, delikatny z przyjemnym migdałowym posmakiem;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 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 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. „Cerasuolo d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Colline Pescaresi opatrzone oznaczeniem *Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: wiśnioworóżowa o różnej intensywności, przechodząca w miedzianą w miarę dojrzewania;
- Aromat: przyjemny, subtelnie winny, owocowy i intensywny, a jednocześnie wyrafinowany, nawet z pikantnymi nutami;
- Smak: wytrawny, harmonijny, delikatny z przyjemnym migdałowym posmakiem;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 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 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. „Cerasuolo d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Colline Teramane opatrzone oznaczeniem *Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

„Cerasuolo d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Colline Teramane opatrzone oznaczeniem *Superiore*

Barwa: wiśnioworóżowa o różnej intensywności, przechodząca w miedzianą w miarę dojrzewania;

Aromat: przyjemny, subtelnie winny, owocowy i intensywny, a jednocześnie wyrafinowany, nawet z pikantnymi nutami;

Smak: wytrawny, harmonijny, delikatny z przyjemnym migdałowym posmakiem;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 gramy 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. Cerasuolo d'Abruzzo

15 000 kg winogron z hektara

2. „Cerasuolo d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszarów: Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi i Colline Teramane

13 500 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji wina objętego ChNP „Cerasuolo d'Abruzzo” obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin:

1) prowincja Chieti

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, 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, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrecchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna i Vacri.

2) prowincja L'Aquila

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capistrano, 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) prowincja Pescara

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, 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) prowincja 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 osada Trignano w gminie Isola del Gran Sasso.

7. **Odmiany winorośli**

Montepulciano N.

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *ChNP „Cerasuolo d'Abruzzo”, w tym w odniesieniu do podobszarów*

A) Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar geograficzny określony w pkt 3 obejmuje wszystkie nadmorskie wzgórza i przedgórze Abruzji, ze środkową częścią rozciągającą się dalej w głąb lądu, obejmującą płaskowyż Alto Tirino na północy, dolinę Subequana na północnym zachodzie, dolinę Peligna na południu i dolinę Roveto na południowym zachodzie.

Uprawa winorośli odbywa się na pagórkowatych formacjach złożonych z osadów plio-plejstoceniowych, które wypełniły niekiedy periadriatycką podczas morskiego cyklu sedymentacyjnego między późnym trzeciorzędem a wczesnym czwartorzędem, pokrywając obszar o szerokości około 20–25 km i długości 125 km między rzekami Tronto i Trigno, a także kilka niecków położonych między górami w centralnej części regionu Abruzji. Formacje te wykazują znaczne zróżnicowanie pod względem wielkości cząstek gleby. W górnych warstwach glina piaszczysta jest pokryta drobnolub średnioziarnistymi piaskami krzemionkowymi, które są mniej lub bardziej gliniaste i mają żółtawą barwę z powodu rozpadu tlenków żelaza, oraz przeważnie cienkimi warstwami scementowanego wapienia lub gliny, często przekładanymi wapieniem, żwirami i gliną. W przeważającej większości przypadków rozkład materiału w glebie jest równomierny, dzięki czemu gleby występujące na tych obszarach charakteryzują się strukturą piaszczysto-gliniastą. W centralnej i południowej części obszaru gleby mają zazwyczaj luźną strukturę i różną głębokość w zależności od nachylenia terenu i ekspozycji, natomiast na północy są bardziej gliniaste. Niecki między górami zbudowane są z dawnych tarasów fluwialnych i aluwialnych utworzonych przez pokłady materiału detrytycznego o niskim nachyleniu. Powoduje to powstawanie gleb o szczególnie luźnej strukturze i różnej głębokości w zależności od nachylenia i ekspozycji. Retencja wody jest na ogół średnia do niskiej, a poziom składników odżywczych i próchnicy jest niski do umiarkowanego. Uprawa winorośli może być prowadzona na wysokości do 700 m n.p.m., na zboczach o różnym nachyleniu i różnej ekspozycji, jeśli ukształtowanie terenu i ekspozycja w godzinach południowych umożliwiają osiągnięcie pełnej dojrzałości fenologicznej. Winorośli nie uprawia się na wilgotnych gruntach na dnie doliny o nieodpowiedniej ekspozycji.

Klimat jest umiarkowany, a średnie roczne temperatury wahają się od 12 °C w kwietniu do 16 °C w październiku, przy czym w lipcu i sierpniu klimat jest raczej gorący i suchy, a średnie temperatury wynoszą 24–25 °C. Występują znaczne roczne wahania temperatury, z jednej strony ze względu na zimne prądy z Bałkanów wywierające wpływ w okresie zimowym, a z drugiej strony z powodu obecności Morza Adriatyckiego i obszarów wysokiego ciśnienia, które latem utrzymują się w basenie Morza Śródziemnego. Obszar ten charakteryzują znaczne różnice temperatur między dniem a nocą, częściowo ze względu na bliskość masywów Gran Sasso i Maiella, oraz dobra wentylacja, co stwarza optymalne warunki dla zdrowia winogron i nagromadzenia się dużej zawartości substancji aromatycznych.

Indeks ciepły Winklera, tj. średnia aktywna temperatura w okresie od kwietnia do października, wynosi od 1 800 do 2 200 stopniocdni, co stwarza warunki zapewniające optymalne dojrzewanie odmiany Montepulciano i innych uzupełniających odmian winogron.

Całkowite opady wynoszą około 800 mm rocznie. Najbardziej deszczowy jest okres między listopadem a grudniem (ponad 80 mm/miesiąc), podczas gdy miesiącem z absolutnym minimum opadów jest lipiec (około 30 mm).

8.2. ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo”, w tym w odniesieniu do podobszarów

Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Uprawa winorośli i produkcja win na określonym obszarze produkcji sięga czasów Polibiusza, greckiego historyka żyjącego w latach 205–123 p.n.e., który relacjonował, że Hannibal po zwycięstwie w bitwie pod Kannami w 216 r. p.n.e. chwalił te wina za właściwości uzdrawiające rannych i przywracające walczącym mężczyznom zdrowie i siły. Od tego czasu wielu pisarzy chwaliło jakość win produkowanych w Abruzji, ale pierwszą historyczną wzmiankę o obecności w tym regionie odmiany Montepulciano, tj. głównej, jeśli nie jedynej odmiany wykorzystywanej do produkcji win objętych ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo”, można znaleźć w dziele autorstwa Michele Torcii „Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni” (badanie terenu regionu Peligni) z 1792 r. Cechy tej odmiany winorośli były później opisywane w licznych dziełach historycznych i podręcznikach technicznych. Jako przykłady można podać tekst „Monografia storica di Sulmona” [„Monografia historyczna Sulmony”] autorstwa Panfilo Serafiniego (Sulmona, 1817–1864), opublikowany w znanym ilustrowanym periodyku neapolitańskim *Il Regno delle Due Sicilie* [Królestwo dwóch Sycylii] w 1854 r., w którym autor pisze: „[n]ajpopularniejsze są winorośle Montepulciano, zarówno odmiany Primaticcio (wczesne), jak i Cordisco (późne) [...]”; dzieło profesora Andrei Vivenzy „Brevi norme per fare il vino” [„Zwięzłe zasady dotyczące produkcji wina”] z 1867 r.; oraz publikację Edoardo Ottaviego i Arturo Marescalchiego pt. „Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia” [„Vademecum dla włoskich sprzedawców winogron i win”] wydaną po raz pierwszy w 1897 r. W drugim wydaniu opublikowanym w 1903 r. autorzy wspomnieli między innymi o produkcji win *cerasuolo* (o wiśniowej barwie) (*cerasella*, tj. wiśniowa brandy), szczególnie w prowincji Chieti; z czasem stały się one jednymi z najbardziej typowych i charakterystycznych win Abruzji.

Ważnym momentem w historii dla tego wina była połowa lat 60-tych XX wieku, kiedy producenci zaczęli gromadzić dokumentację potrzebną do złożenia wniosku o uznanie ChNP „Montepulciano d’Abruzzo”. W książce „Il vino in Abruzzo” [„Wino w Abruzji”] opublikowanej w 1975 r. Guido Giuliani wspominał, że „wyrażono obawy, czy można przedłożyć jeden zestaw dokumentacji do wniosku o uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia win »Montepulciano d’Abruzzo« i »Cerasuolo d’Abruzzo«, biorąc pod uwagę, że oba te cenione wina były produkowane wyłącznie z winogron tej samej odmiany, a jedyną różnicą były stosowane praktyki enologiczne”. Następnie dodał, że „[...] po zakończeniu etapu wstępnego Izba Handlowa w Chieti złożyła w dniu 18 września 1965 r. wniosek do Inspektoratu Rolnego w Pescarze o uznanie nazw pochodzenia »Montepulciano d’Abruzzo« i »Cerasuolo d’Abruzzo“, ale że „pod koniec marca 1966 r. cztery prowincje wspólnie złożyły wniosek o uznanie nazwy »Montepulciano d’Abruzzo«, która obejmowała również »Cerasuolo« jako rodzaj wina”. Pozytywna opinia komitetu krajowego oraz proponowana specyfikacja produktu, opracowana przez sam komitet, zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej z dnia 9 lutego 1968 r. Ostatecznie po zakończeniu procedury trwającej ponad 4 lata wydano dekret prezydencki z dnia 24 maja 1968 r., opublikowany w Dzienniku Urzędowym nr 178 z dnia 15 lipca 1968 r., w którym uznano kontrolowaną nazwę pochodzenia „Montepulciano d’Abruzzo” i zatwierdzono odpowiednią specyfikację produktu.

Po ponad 40 latach istnienia „Cerasuolo” jako rodzaju wina w ramach ChNP „Montepulciano d’Abruzzo” producenci uznali, że powinni nadać temu winu odrębną tożsamość i złożyli wniosek o uznanie ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo”. Nazwa ta została uznana ze skutkiem od zbiorów w 2010 r.

Produkt ten jest ściśle związany z obszarem ze względu na swoją historię, ale czynnik ludzki również odgrywa bardzo ważną rolę. Dzięki rozwojowi i udoskonaleniu niektórych praktyk uprawy winorośli i praktyk enologicznych, które stanowią integralną i zasadniczą część specyfikacji produktu, otrzymywane produkty mają wyjątkowe i typowe właściwości.

8.3. ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo”, w tym w odniesieniu do podobszarów

- B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu.

Szczególne przystosowanie odmiany Montepulciano do warunków panujących na tym obszarze, w połączeniu ze specyficzną techniką produkcji wina polegającą na fermentacji bez skórki lub krótkiej maceracji, wzmacniają jej wyjątkowy charakter, który zdecydowanie wyróżnia wina objęte ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo”. Nazwa ta obejmuje dwa rodzaje wina różowego – wino podstawowe i wino opatrzone określeniem *Superiore*, które może być używane tylko ze wskazaniem podobszaru. Z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia każdy z tych rodzajów ma szczególne właściwości, opisane w sposób zwięzły i niewyczerpujący w pkt 6 specyfikacji.

W szczególności wina te mają barwę wiśnioworóżową o różnej intensywności. Ich aromat jest przyjemny, delikatnie winny, owocowy i intensywny, a w przypadku win rodzaju *Superiore* charakteryzuje się bardziej dojrzałymi i złożonymi nutami. Smak jest wytrawny, świeży i delikatny, z przyjemnym migdałowym posmakiem, który sprawia, że wino jest eleganckie i przyjemne.

W wielu badaniach przeprowadzono liczne analizy chemiczne i fizyczne. Ich wyniki potwierdziły, że „Cerasuolo d’Abruzzo” to wino charakteryzujące się dobrą zawartością alkoholu (całkowita zawartość alkoholu wynosi 12,5–13,5 % obj.) i wysoką kwasowością (średnio między 5,5 a 6,5 g/l), posiadające typowy i wyróżniający się profil organoleptyczny (nuty czerwonych owoców, wiśni itp.). Takie właściwości o dużej złożoności trudno uzyskać na innych obszarach uprawy.

C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B).

Obszar geograficzny jest duży i obejmuje ponad jedną trzecią całego regionu Abruzji. Choć topografia terenu i warunki glebowe są na tym obszarze dość jednorodne, klimat zmienia się nieznacznie z północy na południe i ze wschodu na zachód, dzięki czemu na podstawie pewnych cech klimatycznych (opady, temperatura, wentylacja itp.) można wyodrębnić podobszary. W połączeniu z różnicami w ukształtowaniu terenu i ekspozycji ma to znaczący wpływ na wzrost i zdolność do produkcji owoców odmiany Montepulciano, czyli głównej, jeśli nie jedynej, odmiany winorośli używanej do produkcji wina objętego ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo”. Czynniki środowiskowe, które mają kluczowe znaczenie dla wydobycia chemicznych, fizycznych i organoleptycznych właściwości winogron Montepulciano, współdziałają z czynnikami ludzkimi, które są związane z określonymi praktykami uprawowymi i enologicznymi, obejmującymi m.in. zbiory w odpowiednim czasie – nieco wcześniej niż w przypadku produkcji win czerwonych – oraz z określoną techniką produkcji wina polegającą na fermentacji bez skórki lub krótkiej maceracji przez 8–12 godzin. Te wzajemne interakcje umożliwiają uzyskanie wyjątkowych (różowych) win o wiśniowej barwie i intensywnych, typowych dla tej odmiany winorośli, aromatach, które są świeże, ale mają również dobrą strukturę i dobry bukiet.

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

ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” – stosowanie dodatkowych jednostek geograficznych

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Podobszary są następujące:

— Terre Aquilane/Terre de L’Aquila;

— Colline Pescaresi;

— Colline Teramane;

— Terre di Chieti, obejmujący następujące mniejsze dodatkowe jednostki geograficzne: Colline Teatine/Teatino, Colline Frentane/Frentania/Frentano, Colline del Sangro i Colline del Vestese / Hystonium.

ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” – rok produkcji winogron

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach win objętych ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” należy wskazać rok produkcji winogron.

ChNP „Cerasuolo d’Abruzzo” – materiały i nominalne objętości pojemników

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina objęte ChNP „Cerasuolo d'Abruzzo” muszą być pakowane w szklane pojemniki o nominalnej pojemności określonej w obowiązujących przepisach.

Ponadto w przypadku win, o których mowa w pkt powyżej, z wyjątkiem rodzajów wina ze wskazaniem podobszarów i dodatkowych jednostek geograficznych na etykietach, dopuszcza się również stosowanie pojemników wykonanych z innych materiałów do kontaktu z żywnością o pojemności nominalnej co najmniej 2 litrów.

ChNP „Cerasuolo d'Abruzzo” – zamknięcia pojemników

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku win objętych ChNP „Cerasuolo d'Abruzzo” dozwolone jest stosowanie wszystkich rodzajów zamknięcia dopuszczonych zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem kapsli i folii, przy czym nie dotyczy to win ze wskazaniem podobszaru i dodatkowych jednostek geograficznych.

Wina objęte ChNP „Cerasuolo d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Podobszary: Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi i Colline Teramane.

— Materiały i nominalne objętości pojemników

do pakowania win objętych ChNP „Cerasuolo d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru można używać wyłącznie szklanych butelek o tradycyjnym kształcie i pojemności nominalnej 0,375 l, 0,750 l, 1,500 l, 3000 l lub 6,000 l, a także specjalnych formatów o pojemności nominalnej do 27 l.

— Zamknięcia pojemników

W przypadku win objętych chroniona nazwa pochodzenia „Cerasuolo d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru i oznaczeniem *Riserva* stosuje się wyłącznie standardowe korki.

W przypadku win objętych ChNP „Cerasuolo d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru opatrzonych oznaczeniem *Superiore* stosowanie kapsli i folii jest zabronione.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19403>