

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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 230/13)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Trebiano d’Abruzzo”**

**PDO-IT-A0728-AM03**

**Data przekazania informacji: 23.3.2023**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Dodanie dodatkowych jednostek geograficznych**

Opis: dodano cztery nowe podobszary prowincji, w których muszą 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 Vastese / Hystonium.

Uzasadnienie: zezwolenie na produkcję win opatrzonych określeniami *Superiore* i *Riserva* w czterech wymienionych podobszarach prowincji przyczynia się do utrzymania poziomu jakości ChNP „Trebiano 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 „Trebiano 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 obszaru geograficznego jest zgodny z granicami obszaru produkcyjnego.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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.

### 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 położenia 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 dostosowana do wymogów 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 białych winogron zwiększono z 14 do 17 ton, natomiast dla podobszarów prowincji maksymalne zbiory ustalono na 14 ton z hektara.

Uzasadnienie: zwiększono wydajność winogron Trebbiano, 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 określeń *Superiore* i *Riserva***

Opis: określenia *Superiore* i *Riserva* mogą być używane wyłącznie w odniesieniu do win produkowanych w poszczególnych podobszarach.

Uzasadnienie: klasyfikacja produktów w kształcie piramidy pozwala na stosowanie bardziej restrykcyjnych określeń jakościowych, takich jak *Superiore* i *Riserva*. 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: deskryptor „cierpkie” zastąpiono zakresem smaku od wytrawnego do średnio wytrawnego.

Uzasadnienie: rozszerzenie zakresu smaku do średnio wytrawnego spełnia wymogi techniczne i handlowe dotyczące nazwy, ponieważ wina nią objęte są wywożone do wszystkich krajów świata.

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

#### 8. **Materiały opakowaniowe, pojemność nominalna i zamknięcia pojemników**

Opis: wina objęte ChNP „Trebiano 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 „Trebiano 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 „Trebiano 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 „Trebiano 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” ze wskazaniem podobszaru i oznaczeniem *Riserva* stosuje się wyłącznie standardowe korki.

W przypadku win objętych ChNP „Trebiano d’Abruzzo” 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**

Trebiano d’Abruzzo

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

#### 4. **Opis wina lub win**

—

1. Trebbiano d’Abruzzo

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

- Aromat: charakterystyczny, o intensywnym, delikatnym zapachu;
- Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, aromatyczny, aksamitny, harmonijny;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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. „Trebiano d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Terre di Chieti opatrzone oznaczeniem *Superiore*

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;
- Aromat: wyrazisty, intensywny i subtelny;
- Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, niekiedy z posmakiem migdałów;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 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. „Trebiano d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Terre di Chieti opatrzone oznaczeniem *Riserva*

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności;
- Aromat: wyrazisty, intensywny i subtelny;

- Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, niekiedy z posmakiem migdałów;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 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. „Trebiano d’Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Terre Aquilane/Terre de L’Aquila opatrzone oznaczeniem *Superiore*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;
- Aromat: wyrazisty, intensywny i subtelny;
- Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, niekiedy z posmakiem migdałów;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 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. „Trebiano d’Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Terre Aquilane/Terre de L’Aquila opatrzone oznaczeniem *Riserva*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności;
- Aromat: wyrazisty, intensywny i subtelny;
- Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, niekiedy z posmakiem migdałów;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 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)	

6. „Trebiano d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Colline Pescaresi opatrzone oznaczeniem *Superiore*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;
- Aromat: wyrazisty, intensywny i subtelny;
- Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, niekiedy z posmakiem migdałów;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 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)	

7. „Trebiano d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Colline Pescaresi opatrzone oznaczeniem *Riserva*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności;
- Aromat: wyrazisty, intensywny i subtelny;
- Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, niekiedy z posmakiem migdałów;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 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)	

8. „Trebiano d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Colline Teramane opatrzone oznaczeniem *Superiore*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;
- Aromat: wyrazisty, intensywny i subtelny;
- Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, niekiedy z posmakiem migdałów;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 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)	

9. „Trebiano d'Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru Colline Teramane opatrzone oznaczeniem *Riserva*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności;
- Aromat: wyrazisty, intensywny i subtelny;
- Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny, niekiedy z posmakiem migdałów;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 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 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. Trebbiano d'Abruzzo

17 000 kg winogron z hektara

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

14 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji wina objętego ChNP „Trebbiano 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, Pennapedimonte, 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, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagliano Alto, Fontecchio, Fossa, Cagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Merino, 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, Brittolli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, 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 Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani i Vicoli.



## 4) prowincja Teramo

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagna, 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**

Trebbiano Abruzzese B. - Trebbiano

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

8. **Opis związku lub związków**8.1. *ChNP „Trebbiano d'Abruzzo”, w tym w odniesieniu do podobszarów*

## A) Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

## 1) 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-plejstoceny, które wypełniły nieckę 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 nieck 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 drobno- lub 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, żwirem 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.

Występują również znaczne różnice temperatur między dniem a nocą, częściowo ze względu na bliskość masywów Gran Sasso i Maiella oraz dobrą wentylację, co stwarza optymalne warunki do nagromadzenia się substancji aromatycznych w kiściach i pozwala uzyskać winogrona najwyższej jakości oraz wina o intensywnym i charakterystycznym zapachu.

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 Trebbiano i innych uzupełniających białych odmian winogron.

Całkowite opady wynoszą średnio 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 „Trebiano d'Abruzzo”, w tym w odniesieniu do podobszarów

### 2) Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Obecność odmiany Trebiano w środkowych Włoszech sięga czasów rzymskich. Pliniusz opisał *Vinum trebulanum*, którego nazwa pochodzi od przymiotnika *trebulanus*, wywodzącego się z kolei od rzeczownika *trebula* oznaczającego gospodarstwo lub farmę. Zgodnie z etymologią słowa „Trebiano” oznacza ono zatem lokalne wino białe, które dziś nazwano by *paesano* [wiejskie] lub *casereccio* [domowe], produkowane w różnych gospodarstwach lub posiadłościach i spożywane przez samych rolników.

Niezależnie od pochodzenia dopiero na początku XIV wieku Pier dé Crescenzi po raz pierwszy opisał odmianę winorośli Trebiano: „[...] i inną odmianę winorośli, znaną jako Trebbiana, która jest odmianą białą o kiściach zawierających wiele małych, zaokrąglonych winogron [...]”. W 1500 r. Sante Lancerio, piwniczny papieża Pawła III, wspominał o powszechnej uprawie odmiany Trebiano w Toskanii, podczas gdy pod koniec tego samego wieku Andrea Bacci z regionu Marche, który był osobistym lekarzem papieża Sykstusa V, pisał w swoim dziele o licznych winach Trebulani i wspominał o obecności „winogron muscatello i trebulano”, między innymi na obszarach wokół jeziora Fucino i na obszarze Peligna. Obecność odmiany Trebiano w Abruzzji została również odnotowana później w monografii z 1856 r. autorstwa Raffaele Sersantego, który wspominał, że odmiana ta była powszechnie znana i uprawiana. Obecnie wiele odmian winorośli nosi nazwę Trebiano, której często towarzyszy nazwa miejsca pochodzenia lub wskazanie, gdzie dana odmiana jest najczęściej uprawiana. Opisanie różnic jest jednak bardzo trudnym zadaniem, na co zwrócił uwagę Giuseppe di Rovasenda, wybitny ampelograf z początku XX wieku, a później również Marzotto. Trebiano Abruzzese było bowiem przez wiele lat mylone z Bombino Bianco do tego stopnia, że specyfikacja produktu „Trebiano d'Abruzzo” zatwierdzona w 1972 r. stanowiła, że „wino musi być produkowane z winogron pochodzących z winnic, w których uprawia się odmiany Trebiano d'Abruzzo (Bombino Bianco) lub Trebiano Toscano [...]”. Odmiany te stanowią podstawę wina białego o najważniejszej i najbardziej rozpowszechnionej nazwie w regionie Abruzzji, a specyfikacja produktu dotycząca tego wina była kilkakrotnie dostosowywana, aby lepiej zaspokoić potrzeby coraz bardziej świadomego jakości konsumenta. W związku z tym kluczową rolę odgrywa czynnik ludzki. Dzięki rozwojowi i udoskonaleniu niektórych praktyk uprawy winorośli i praktyk enologicznych, które stanowią integralną i zasadniczą część specyfikacji produktu, otrzymywane dziś produkty mają wyjątkowe i typowe właściwości.

- Połączenie odmian w winnicach: Wino objęte ChNP „Trebiano d'Abruzzo” musi być produkowane z winogron pochodzących z winnic, w których odmiany Trebiano d'Abruzzo lub Bombino Bianco lub Trebiano Toscano stanowią co najmniej 85 % winogron uprawianych w gospodarstwie. Można wykorzystywać inne niearomatyczne odmiany białych winogron odpowiednie do uprawy w całym regionie Abruzzji, samodzielnie albo w połączeniu, przy czym ich udział nie może przekraczać 15 %.
- Metody prowadzenia winorośli, odległości między sadzonkami i systemy przycinania: Na tym obszarze powszechnie stosuje się metody prowadzenia winorośli na pergolach w stylu Abruzzo, chociaż od kilku lat coraz częściej stosuje formy uprawy prostą metodą szpalerową lub metodą podwójnego szpaleru. Odległości między sadzonkami i systemy przycinania są dostosowane do stosowanych metod prowadzenia winorośli, aby zapewnić odpowiednie zarządzanie winnicą (mechanizacja) i lepsze zarządzanie maksymalnymi zbiorami winogron.
- Praktyki winiarskie: Wino jest produkowane przy użyciu tradycyjnych praktyk, które dobrze utrwaliły się w produkcji białych win niemusujących i są odpowiednio dostosowywane w zależności od końcowego przeznaczenia produktu. Rodzaj podstawowy nie może być dopuszczony do konsumpcji przed 1 stycznia roku następującego po roku produkcji winogron.

## 8.3. ChNP „Trebiano d'Abruzzo”, w tym w odniesieniu do podobszarów

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

Dzięki wielowiekowej tradycji uprawy odmiany Trebiano i jej szczególnemu przystosowaniu do tego obszaru – do takiego stopnia, że można wyodrębnić odrębną odmianę, tj. Trebiano Abruzzese, często myloną w przeszłości z odmianą Bombino – możliwe jest uzyskanie win o bardzo specyficznym charakterze, który zdecydowanie wyróżnia wina objęte ChNP „Trebiano d'Abruzzo”. Nazwa ta obejmuje trzy rodzaje wina białego: wino podstawowe, wino rodzaju *Superiore* oraz wino rodzaju *Riserva*. 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 słomkowożółtą o różnej intensywności. Ich aromat jest typowy i delikatny, z silnymi nutami owoców i kwiatów, przechodzącymi w mineralne w winach bardziej dojrzałych. Smak jest cierpki i charakteryzuje się przyjemnym migdałowym posmakiem, który sprawia, że wino jest eleganckie i harmonijne.

- 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, gdzie obszary charakteryzują się określonymi cechami klimatycznymi (opady, temperatura, wentylacja itp.). W połączeniu z różnicami w ukształtowaniu terenu i ekspozycji ma to znaczący wpływ na wzrost i zdolność do produkcji owoców odmiany Trebbiano, czyli głównej odmiany winogron wykorzystywanej do produkcji wina o tej samej nazwie, które jest produkowane w Abruzji od niepamiętnych czasów.

Wzajemne oddziaływanie między winoroślą, klimatem i glebą ma kluczowe znaczenie dla wydobycia pewnych cech charakterystycznych tego wina: struktury, barwy, zapachów. W Abruzji panują optymalne warunki do uprawy winogron Trebbiano najwyższej jakości dzięki szczególnej topografii tego obszaru, charakteryzującej się wzgórzami o dużym nasłonecznieniu i odpowiedniej wentylacji, umiarkowanemu klimatowi, znacznym różnicom temperatur między dniem a nocą, wynikającym częściowo z obecności Morza Adriatyckiego oraz bliskości masywów Gran Sasso i Maiella, a także występowaniu dobrze przepuszczalnych gleb. Czynniki te działają w połączeniu z czynnikami ludzkimi, związanymi z jednej strony z długą historyczną tradycją, a z drugiej z nowoczesnymi technikami uprawy i winifikacji (np. wykorzystanie drewna w procesie fermentacji lub dojrzewania produktu). W rezultacie uzyskuje się wina o intensywnych, świeżych, typowych aromatach charakteryzujących się przyjemnie migdałowym posmakiem.

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

ChNP „Trebbiano 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; Colline del Vastese / Hystonium.

Rok produkcji winogron

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

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

- Materiały i nominalne objętości pojemników

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina objęte ChNP „Trebbiano 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.

#### Zamknięcia pojemników

W przypadku win objętych ChNP „Trebiano 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 nazw podobszarów i dodatkowych jednostek geograficznych.

Wina objęte ChNP „Trebiano 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 „Trebiano 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.

— Zamknięcia pojemników

W przypadku win objętych ChNP „Trebiano d’Abruzzo” ze wskazaniem podobszaru i oznaczeniem *Riserva* stosuje się wyłącznie standardowe korki.

W przypadku win objętych ChNP „Trebiano 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/19402>

---