

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 306/03)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Monferrato”**Numer referencyjny: PDO-IT-A1210-AM03****Data przekazania informacji: 25.6.2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Zmiany o charakterze formalnym i doprecyzowanie treści oraz wprowadzenie rodzaju wina „Monferrato Nebbiolo”**

Opis i uzasadnienie

Opis: wprowadza się nowe rodzaje, dodatkowe doprecyzowania lub określenia w odniesieniu do produktu objętego nazwą pochodzenia.

Uzasadnienie: jest to zmiana o charakterze formalnym polegająca na wprowadzeniu wykazu win w celu ich jasnego rozróżnienia.

Opis: w przypadku win Monferrato rosso, Dolcetto i Freisa wprowadza się doprecyzowanie w brzmieniu: „w tym Novello”.

Uzasadnienie: jest to zmiana o charakterze formalnym odzwierciedlająca stosowane już obecnie określenie „Novello”.

Powyższe zmiany odnoszą się do art. 1 specyfikacji. Nie dotyczą one jednolitego dokumentu.

Opis: wprowadza się nowy rodzaj wina – „Monferrato Nebbiolo”.

Uzasadnienie: zmiana ta wynika z potrzeby ochrony odmiany winorośli nebbiolo typowej dla regionu Piemont, którą od zawsze uprawiano na obszarze produkcji „Monferrato”. Biorąc pod uwagę wyjątkową jakość wina produkowanego na wspomnianym obszarze, które dotychczas nosiło wyłącznie nazwę „Monferrato rosso” (wino czerwone), zmiana ma na celu lepszy opis i docenienie tej odmiany winorośli dzięki wprowadzeniu nowego rodzaju wina noszącego nazwę tej odmiany.

Powyższa zmiana dotyczy pkt 1.4 jednolitego dokumentu oraz art. 1 specyfikacji produktu.

2. Wprowadzenie mieszanki odmian winorośli w przypadku rodzaju „Monferrato Nebbiolo”

Opis i uzasadnienie

Opis: wprowadza się odmiany wykorzystywane do produkcji nowego rodzaju wina „Monferrato Nebbiolo”: 90–100 % odmiany winorośli nebbiolo i maksymalnie 10 % innych niearomatycznych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Piemont.

Uzasadnienie: wprowadzenie nowego rodzaju wina wiąże się z koniecznością wskazania mieszanki odmian winorośli, które można stosować do jego produkcji; wykorzystanie odmiany winorośli nebbiolo w przeważających proporcjach, do 100 %, wynika z tradycji oraz wieloletnich eksperymentów prowadzonych w celu uzyskania wysokiej jakości win.

Powyższa zmiana odnosi się do art. 2 specyfikacji. Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Przeredagowanie opisu obszaru produkcji winogron

Opis i uzasadnienie

Opis: określa się poszczególne rodzaje produkowanego wina oraz odpowiadające im obszary i gminy.

Obszar produkcji nie ulega zmianie.

Uzasadnienie: zmiana ta polega na formalnym przeredagowaniu przepisu w celu łatwiejszej identyfikacji obszaru produkcji winogron wykorzystywanych na potrzeby poszczególnych rodzajów wina objętych nazwą pochodzenia.

Powyższa zmiana dotyczy pkt 1.6 jednolitego dokumentu oraz art. 3 specyfikacji produktu.

4. Przeredagowanie norm dotyczących uprawy winorośli oraz wprowadzenie maksymalnych zbiorów winogron i minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w przypadku odmiany winorośli nebbiolo. Wykorzystywanie nadwyżek

Opis i uzasadnienie

Opis: określa się tradycyjne warunki uprawy na obszarze Monferrato (szkielet i tekstura gleby, nachylenie, ekspozycja, gęstość sadzenia, rodzaje uprawy i metody cięcia).

Uzasadnienie: powyższa zmiana umożliwi lepsze scharakteryzowanie właściwości geologicznych terenu oraz przyjętych warunków uprawy.

Opis: wprowadzenie wielkości zbiorów winogron w tonach z hektara wraz z odpowiadającą minimalną naturalną objętościową zawartością alkoholu w przypadku nowych rodzajów wina „Monferrato Nebbiolo” (9 t/ha i 11,50 % obj.) i „Monferrato Nebbiolo Superiore” (8 t/ha i 12,00 % obj.).

Uzasadnienie: poczynione na przestrzeni lat obserwacje winorośli odmiany nebbiolo uprawianych na obszarze Monferrato umożliwiły określenie takich maksymalnych zbiorów z hektara oraz minimalnej naturalnej zawartości alkoholu w moszczach, dzięki którym odmiana winorośli nebbiolo nabiera wyważonego charakteru w poszczególnych winach.

Powyższe zmiany odnoszą się do art. 4 specyfikacji oraz, w przypadku maksymalnych zbiorów, do pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu, natomiast określenie właściwości geologicznych terenu odnosi się wyłącznie do art. 9 specyfikacji.

Opis: przeredagowano fragment tekstu dotyczący nadwyżki w stosunku do maksymalnych dozwolonych zbiorów, którą można objąć kontrolowaną nazwą pochodzenia i której wartość nadal wynosi 20 %.

Uzasadnienie: jest to zmiana o charakterze formalnym.

Opis: sformułowanie „wyjątkowo dobre lata” zastąpiono sformułowaniem „szczególnie obfite lata”.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu podkreślenie znaczenia warunków pogodowych występujących w danym roku z punktu widzenia produkcji.

Powyższe zmiany odnoszą się do art. 4 specyfikacji. Nie dotyczą one jednolitego dokumentu.

Opis: określa się zasady wykorzystywania nadwyżek (20 %) win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia oraz kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia (wł. *denominazione di origine controllata e garantita*, DOCG) wyprodukowanych na obszarze produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Monferrato”, zgodnie z którymi możliwość wykorzystania nadwyżki jest uzależniona od szczególnego regionalnego zezwolenia wydawanego na wniosek konsorcjum ochrony i po zasięgnięciu opinii organizacji sektora wina.

Uzasadnienie: zmiana stanowi odpowiedź na potrzebę regulacji napływu produktów na rynek w celu umożliwienia lepszego zarządzania kontrolowaną nazwą pochodzenia „Monferrato”.

Powyższa zmiana odnosi się do art. 4 specyfikacji. Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

5. Specyfikacje dotyczące produkcji i winifikacji

Opis i uzasadnienie

Opis: określa się maksymalne zbiory winogron/maksymalną wielkość produkcji wina w odniesieniu do wszystkich istniejących rodzajów wina oraz nowych rodzajów „Monferrato Nebbiolo” i „Monferrato Nebbiolo Superiore”.

Uzasadnienie: zmiana ta ma na celu dostosowanie zapisu dotyczącego limitów zbiorów/produkcji wina.

Powyższa zmiana odnosi się do art. 5 specyfikacji oraz do pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

Opis: zmienione zostaje brzmienie wszystkich zasad dotyczących jakiegokolwiek nadwyżki zbiorów/produkcji wina.

Uzasadnienie: zmiana ma związek z konkretnym opisem utraty prawa do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia „Monferrato” całej partii w przypadku przekroczenia 5 % określonych maksymalnych zbiorów/maksymalnej wielkości produkcji wina.

Powyższa zmiana odnosi się do art. 5 specyfikacji. Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

Opis: wprowadzenie okresu dojrzewania w odniesieniu do nowych rodzajów wina „Monferrato Nebbiolo” i „Monferrato Nebbiolo Superiore” – wyznaczonego na 12 miesięcy dla pierwszego z tych rodzajów i na 18 miesięcy dla drugiego z nich, w tym co najmniej 6 miesięcy w beczkach drewnianych, licząc od dnia 1 listopada roku zebrania winogron.

Uzasadnienie: z przeprowadzonych eksperymentów wynika, że wino Monferrato Nebbiolo musi dojrzewać przez długi okres wynoszący co najmniej 18 miesięcy i częściowo w beczkach drewnianych w przypadku wina Superiore, aby osiągnąć optymalną jakość. W ten sposób kształtują się właściwości organoleptyczne tego cennego wina, a samo wino uzyskuje złożony aromat, elegancję i idealną równowagę.

Powyższa zmiana odnosi się do art. 5 specyfikacji. Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

6. **Zmiany i doprecyzowanie właściwości wina w chwili konsumpcji oraz wprowadzenie rodzaju Monferrato Nebbiolo**

Opis i uzasadnienie

Opis: w przypadku rodzajów wina Monferrato Rosso, Monferrato Dolcetto i Monferrato Freisa wprowadza się również podrodzaj Novello wraz z odpowiednimi opisami. Do rodzaju wina Monferrato Casalese dodaje się nazwę odmiany winorośli cortese.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu uwzględnienie w opisie właściwości organoleptycznych wszystkich dopuszczonych rodzajów wina; jeżeli chodzi o dodanie odmiany winorośli cortese do oznaczenia geograficznego Casalese, jest to zmiana o charakterze formalnym, ponieważ oznaczenie takie jest już stosowane.

Opis: w przypadku rodzajów wina Monferrato Bianco, Chiarretto, Dolcetto, Freisa i Casalese Cortese minimalną kwasowość ogólną w chwili konsumpcji zmniejszono o 0,5 g/l.

Uzasadnienie: zmiana klimatu oraz okresy dojrzewania, które wystąpiły w ostatnich latach, charakteryzujące się wyższymi niż zwykle temperaturami, doprowadziły do wcześniejszego dojrzewania i fizjologicznej redukcji kwasowości ogólnej w moszczach, a tym samym w winach, skutkując potrzebą zmniejszenia minimalnej wartości wyrażonej dla tego parametru w gramach na litr, przewidzianej dla istniejących rodzajów wina w chwili ich konsumpcji.

Opis: dodaje się właściwości nowego rodzaju wina „Monferrato Nebbiolo”, w tym z oznaczeniem Superiore, w chwili konsumpcji.

Uzasadnienie: wprowadzenie nowego wina „Monferrato Nebbiolo” wiąże się z koniecznością określenia właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych, którymi charakteryzuje się ono w chwili konsumpcji. Dane i opisy, które poddano szczegółowej analizie, odnoszą się do wysokiej jakości produktu o średnim lub długim czasie dojrzewania w piwnicy.

Opis: dodaje się informację, zgodnie z którą wina „Monferrato” mogą charakteryzować się lekkim posmakiem drewna.

Uzasadnienie: jest to wyjaśnienie przeznaczone dla konsumenta wskazujące możliwą cechę wina, która może wykształcić się w przypadku win przechowywanych w drewnianych zbiornikach.

Powyższe zmiany odnoszą się do art. 6 specyfikacji. Nie dotyczą one jednolitego dokumentu.

7. **Etykietowanie, oznaczenie i prezentacja**

Opis i uzasadnienie

Opis: znosi się zakaz stosowania oznaczenia „Superiore”.

Uzasadnienie: zmiana ta jest niezbędna z powodu wprowadzenia nowego rodzaju wina Monferrato Nebbiolo z oznaczeniem Superiore.

Opis: znosi się zakaz używania oznaczeń geograficznych oraz określenia „vigna” (winnica) wraz z odpowiednią nazwą miejscowości lub nazwą tradycyjną.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu dostosowanie specyfikacji do obowiązujących obecnie przepisów.

Opis: uszczegółowienie informacji o oznaczeniu geograficznym „Casalese”, które należy zapisywać czcionką o wielkości nieprzekraczającej wielkości czcionki użytej do zapisu wyrazu „Monferrato” i o tym samym stylu, kolorze i wskaźniku kolorymetrycznym.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu dostosowanie wykorzystania nazwy pochodzenia do ogólnych przepisów krajowych i unijnych, tak aby umożliwić producentom umieszczanie wzmianek dotyczących odmiany winorośli w sposób pożądaný na rynkach, zwłaszcza zagranicznych, które szczególnie doceniają nasze produkty odmianowe. Dokonuje się zmiany o charakterze formalnym, usuwając akapit, zgodnie z którym dopuszcza się użycie oznaczenia „Novello”, ponieważ jest już o nim mowa w art. 1 i 6 specyfikacji – wraz z rodzajami wina, do których oznaczenie to ma zastosowanie.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu dostosowanie specyfikacji do obowiązujących obecnie przepisów.

Opis: w przypadku rodzajów wina „Monferrato Rosso” i „Monferrato Bianco” określenie barwy wina na etykiecie staje się fakultatywne, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Uzasadnienie: uznano za stosowne, aby decyzja o określeniu barwy konkretnego produktu należała do jego producenta.

Opis: określa się warunki zastosowania nowego określenia „vivace” (żwawe) w odniesieniu do wina czerwonego i białego Monferrato oraz do wina Monferrato Freisa.

Uzasadnienie: zmiana ma na celu zapewnienie konsumentowi informacji o właściwościach produktu.

Powyższe zmiany odnoszą się do art. 7 specyfikacji. Nie dotyczą one jednolitego dokumentu.

8. Przepisy szczególne dotyczące pakowania

Opis i uzasadnienie

Opis: do specyfikacji dodaje się artykuł opisujący zbiorniki przewidziane w obowiązujących przepisach unijnych i krajowych. W szczególności w przypadku win Monferrato Dolcetto, Freisa, Nebbiolo, Casalese Cortese, Chiaretto lub Ciarret dopuszcza się szklane butelki, z wyjątkiem zbiorników o pojemności dwóch litrów oraz o pojemności mniejszej niż 0,187 litra.

W przypadku wszystkich rodzajów niedopuszczalne jest stosowanie kapsli.

Uzasadnienie: wprowadzenie specyfikacji dotyczących pakowania stanowi uzupełnienie informacji dotyczących produktów objętych nazwą pochodzenia; w szczególności wprowadzenie niektórych przepisów dotyczących pakowania i korkowania stanowi właściwą odpowiedź na wymagania związane z nowymi sposobami konsumpcji oraz na wymagania rynków zagranicznych.

Powyższe zmiany odnoszą się do art. 8 specyfikacji. Nie dotyczą one jednolitego dokumentu.

9. Określenie obszaru geograficznego

Opis i uzasadnienie

Opis: opisano charakter gleby, który wpływa na właściwości win.

Uzasadnienie: określa się, że ze względu na powierzchnię obszaru produkcji profil geologiczny charakteryzuje się pewną różnorodnością; na całym obszarze występuje jednak to samo alkaliczne, wapienne podłoże o niskiej zawartości substancji organicznych, co nadaje winom owocowy aromat i świeży, harmonijny smak.

Powyższa zmiana odnosi się do art. 9 specyfikacji oraz do pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

10. Aktualizacja danych kontaktowych organu kontrolnego

Opis i uzasadnienie

Opis: zmiana adresu organu kontrolnego „Valoritalia”.

Uzasadnienie: jest to zmiana o charakterze formalnym.

Powyższa zmiana odnosi się do art. 9 specyfikacji. Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Monferrato”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Monferrato Rosso (wino czerwone), w tym Novello

barwa: rubinowoczerwona, niekiedy z odcieniami fioletu;

aromat: winny, przyjemny, owocowy, trwały;

smak: świeży, wytrawny, harmonijny, niekiedy żwawy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

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 analityczne cechy charakterystyczne

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)	

Monferrato Bianco (wino białe)

barwa: słomkowożółta;

aromat: wyróżniający się, intensywny, przyjemny;

smak: świeży, wytrawny, niekiedy żwawy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

Monferrato Chiaretto lub Ciaret

barwa: różowa lub jasna rubinowoczerwona;

aromat: winny, delikatny, przyjemny;

smak: wytrawny i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

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

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

Monferrato Dolcetto, w tym Novello

barwa: rubinowoczerwona, niekiedy z odcieniami fioletu;

aromat: winny, przyjemny, owocowy, trwały;

smak: wytrawny, przyjemnie gorzki z dość wyraźnym ciałem, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

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

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

Monferrato Freisa

barwa: rubinowoczerwona, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu;

aromat: wyróżniający się, delikatny;

smak: wytrawny i półsłodki, lekko gorzki, niekiedy żwawy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

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 analityczne cechy charakterystyczne	
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)	

Monferrato Freisa Novello

barwa: rubinowoczerwona, niekiedy z odcieniami fioleto;

aromat: owocowy, trwały;

smak: harmonijny, świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

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

Monferrato Casalese Cortese

barwa: jasna słomkowożółta, niekiedy wpadająca w odcień zielonkawy;

aromat: wyróżniający się, delikatny, bardzo subtelny, lecz trwały;

smak: wytrawny, harmonijny, pełny, przyjemnie gorzki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Monferrato Nebbiolo i Monferrato Nebbiolo Superiore

barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

aromat: owocowy i wyróżniający się;

smak: wytrawny, harmonijny, wyróżniający się.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; z oznaczeniem „Superiore”: 12,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l; z oznaczeniem „Superiore”: 22 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 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 winiarskie

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

BRAK

b) *Maksymalne zbiory*

Monferrato Rosso, w tym Novello, Bianco, Chiaretto lub Ciaret

77 hektolitrów z hektara

Monferrato Dolcetto

63 hektolitry z hektara

Monferrato Freisa, w tym Novello

66,50 hektolitra z hektara

Monferrato Casalese Cortese

70 hektolitrów z hektara

Monferrato Nebbiolo

63 hektolitry z hektara

Monferrato Nebbiolo Superiore

56 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona wykorzystywane do produkcji win, które można objąć kontrolowaną nazwą pochodzenia (DOC) „Monferrato Bianco” (wino białe), „Monferrato Rosso” (wino czerwone), „Monferrato Chiaretto” lub „Monferrato Ciaret”, „Monferrato Dolcetto”, „Monferrato Freisa” lub „Monferrato Nebbiolo”, muszą być produkowane na następujących obszarach:

Prowincja Alessandria:

całe terytorium następujących gmin: Acqui Terme, Alfiano, Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuevo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grogardo, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Prasco, Predosa, Quargento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

Prowincja Asti:

całe terytorium następujących gmin: Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuevo Belbo, Castelnuevo Calcea, Castelnuevo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortigliole, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova' Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale -, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Winogrona wykorzystywane do produkcji win, które można objąć kontrolowaną nazwą pochodzenia „Monferrato” Casalese Cortese, produkuje się na następujących obszarach:

„Monferrato” Casalese:

Prowincja Alessandria: całe terytorium następujących gmin: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Parodi, Pontestura, Ponzano, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio.

7. Główna odmiana lub główne odmiany winorośli

Timorasso B.

Quagliano N.

Riesling italico B. – riesling

Riesling renano B. – riesling

Rossese bianco B.

Ruchè N.

Vespolina N.

Ancellotta N.

Bonarda N.

Ciliegiolo N.

Cortese B.

Croatina N.

Dolcetto N.

Gamba rossa N.

Manzoni bianco B.

Nebbiolo N.

Pinot nero N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sylvaner verde B.

Syrah N.

Uva rara N.

Uvalino N.

Viogner B.

Slarina N.

Teroldego N.

Cabernet franc N. – cabernet

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Albarossa N.

Arneis B.

Avana N.

Averengo N.

Pelaverga N. – cari N.
Pelaverga piccolo N. – pelaverga
Petit verdot N.
Plassa N.
Merlot N.
Nascetta B.
Ner d'ala N.
Neretta cuneese N.
Neretto di bairo N. – neretto
Freisa N.
Grignolino N.
Lambrusca di Alessandria N. – lambrusca
Chatus N.
Cornarea N.
Durasia N.
Erbaluce B.
Favorita B.
Baratuciàt B.
Barbera bianca B.
Barbera N.
Becuet N.
Bussanello B.
Pinot bianco B.
Pinot grigio

8. Opis związku lub związków

Kontrolowana nazwa pochodzenia Monferrato

A) Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Monferrato jest historycznym regionem Piemontu. Jego terytorium, niemal w całości góryste, położone jest głównie w prowincjach Alessandria i Asti, a następnie rozciąga się w kierunku południowym od prawego brzegu rzeki Pad do podgórze Apeninu Liguryjskiego na granicy z prowincją Genua i prowincją Savona. Górzisty charakter obszaru sprawia, że nadaje się on szczególnie dobrze do uprawy winorośli, co przyczyniło się do rozwoju uprawy i produkcji różnych odmian winorośli, z których wytwarza się liczne wina białe i czerwone. Łączenie odmian winorośli, które w przypadku podstawowych rodzajów – czerwonego i białego – obejmuje wszystkie dopuszczone odmiany winorośli, umożliwia uzyskanie różnych rodzajów win: Rosso (wino czerwone), Bianco (wino białe), Chieretto lub Ciaret, Dolcetto, Freisa i Casalese Cortese.

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

Podłoże geologiczne jest wapienne, alkaliczne, o stosunkowo niskiej zawartości składników odżywczych oraz o zróżnicowanej teksturze (gliniastej, ilastej, piaszczystej) występującej w różnych kombinacjach i typowej dla gleb na obszarze produkcji, co pozwala na uzyskanie produktów o wyraźnym owocowym aromacie charakterystycznym dla tego „terroir”.

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

Przedmiotowa kontrolowana nazwa pochodzenia umożliwia jak najlepsze wykorzystanie winogron, bez stosowania przesadnie rygorystycznych wymogów, zapewniając możliwość zróżnicowania charakteru win w zależności od wybranych winogron oraz preferencji rynkowych. W tym celu eksperymentowano z produkcją wina, wychodząc poza tradycyjne praktyki, co doprowadziło do uzyskania nowych – często wysokiej klasy – win poprzez połączenie rodzimych i międzynarodowych odmian winorośli.

W przypadku Monferrato Rosso (wino czerwone) najpowszechniej stosowane rodzime odmiany winorośli to barbera i nebbiolo, zaś najczęściej stosowane międzynarodowe odmiany winorośli to cabernet sauvignon, merlot i pinot nero. Monferrato Bianco (wino białe) produkuje się z rodzimych odmian winorośli cortese i favorita połączonych z międzynarodowymi odmianami winorośli chardonnay i sauvignon.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Do celów opisu i prezentacji wina dodatkowe oznaczenie geograficzne „Casalese” należy zapisywać czcionką o wielkości nieprzekraczającej wielkości czcionki użytej do zapisu nazwy „Monferrato”. Styl, kolor i wskaźnik kolorymetryczny obydwu tych czcionek muszą być takie same.

Ponadto dopuszcza się stosowanie oznaczenia „vivace” (żwawe) na etykiecie win objętych nazwą pochodzenia Monferrato Bianco, Monferrato Rosso i Monferrato Freisa.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14109>
