

**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**

(2022/C 75/06)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Grignolino del Monferrato Casalese”**

**PDO-IT-A1187-AM02**

**Data przekazania informacji: 22 listopada 2021 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Dodatknie określić Riserva, Vigna i Riserva Vigna**

Opis:

Do istniejącego rodzaju wina „Grignolino del Monferrato Casalese” Rosso (czerwone) dodano określenia Riserva, Vigna i Riserva Vigna.

Uzasadnienie:

Określenie Riserva dodano, aby odnowić tę nazwę pochodzenia, eksponując „wyrafinowaną i dojrzałą” wersję wina, które cieszyło się doskonałą reputacją w przeszłości. Ponadto analiza wskazała na bogatą strukturę i potencjał leżakowania tej odmiany.

Części, których dotyczy zmiana: wszystkie artykuły specyfikacji produktu; sekcje „Opis wina lub win”, „Maksymalna wydajność” oraz „Związek produktu z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

**2. Zmiana mieszanki odmian**

Opis:

Zmieniono brzmienie przepisu z „Grignolino: co najmniej 90 %; Freisa: co najmniej 10 %” na „Grignolino: co najmniej 95 %; Freisa i Barbera, osobno lub w połączeniu: co najmniej 5 %”.

Uzasadnienie:

Przez wiele lat standardową praktyką w winnicach była uprawa jednej odmiany winorośli. Tendencja ta dotyczy również odmiany Grignolino, która stanowi 100 % winorośli w prawie wszystkich winnicach. Z uwagi jednak na występowanie chorób, takich jak Esca i mikroplazma żółknięcia dorée winorośli, które co roku powodują śmierć pewnej liczby roślin, w winnicach można znaleźć niewielki odsetek – łącznie nie więcej niż 5 % – odmian Barbera lub Freisa, ponieważ są one w stanie lepiej konkurować z dorosłymi roślinami, ale przede wszystkim dlatego, że dobrze nadają się do mieszania z winogronami Grignolino na potrzeby produkcji wina.

Części, których dotyczy zmiana: art. 2 specyfikacji produktu; sekcja „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

**3. Zmiana obszaru produkcji**

Opis:

Obszar produkcji został nieznacznie rozszerzony w wyniku połączenia gminy Cuccaro Monferrato z inną gminą i zmiany jej nazwy na Lu e Cuccaro Monferrato.

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

Uzasadnienie:

Od dnia 1 lutego 2019 r. gminy Lu Monferrato i Cuccaro Monferrato zostały połączone w jedną gminę o nazwie Lu e Cuccaro Monferrato.

Nie wydaje się, aby istniały jakiegokolwiek uzasadnione powody, dla których nie włączono leżącej na południowo-wschodnim krańcu obszaru gminy Lu Monferrato do obszaru produkcyjnego DOC w chwili jego ustanowienia w 1974 r. Terytorium to nie tylko przylega do pozostałej części tego obszaru, ale panują na nim również takie same warunki: geomorfologiczne, litologiczne i klimatyczne. W Lu Monferrato tradycyjnie produkowano winogrona i wino Grignolino, co znajduje szerokie potwierdzenie w danych historycznych. W związku z tym podjęto decyzję o zastosowaniu nazwy nowej gminy, aby zrekomensować brak Lu Monferrato w poprzedniej wersji specyfikacji produktu. Jest to niewielkie terytorium o właściwościach glebowych zbliżonych do właściwości obszaru produkcyjnego.

Części, których dotyczy zmiana: art. 3 specyfikacji produktu; sekcja „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

#### 4. **Zmiana i wdrożenie wydajności oraz minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu**

Opis:

Zmieniono wydajność oraz minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w odniesieniu do wina Grignolino del Monferrato Casalese.

Uzasadnienie:

Po uwzględnieniu danych dotyczących produkcji oraz analiz produktów z ostatnich 5 lat, zmianę uznaje się za konieczną, biorąc również pod uwagę zmiany warunków pogodowych powodujące naturalny wzrost zawartości cukru. Zbiory winogron z hektara są również bardzo niskie, a połączenie wydajności z hektara z wydajnością przetwarzania oznacza, że produkcja Grignolino del Monferrato Casalese wynosi 4 500 litrów z hektara, co stanowi nie tylko najniższy wynik w regionie Piemontu, ale również nie odzwierciedla realiów produkcji. Biorąc pod uwagę, że gleby Monferrato Casalese nie są narażone na deficyt wody ze względu na większą zawartość mułu i gliny, rzeczywista produkcja z hektara i stosunek wielkości zbiorów do wielkości produkcji wina z pewnością nie mogą być niższe niż te proponowane w zmianie specyfikacji, stąd proponowane dostosowanie.

Części, których dotyczy zmiana: art. 4 specyfikacji produktu; sekcja „Praktyki winiarskie – Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

#### 5. **Normy dotyczące uprawy winorośli oraz produkcji wina**

Opis:

Bardziej szczegółowo określono warunki uprawy w winnicach (gleba, stanowisko, ekspozycja, gęstość nasadzeń, systemy prowadzenia i metody przycinania).

Uzasadnienie:

Zmieniono strukturę specyfikacji, aby dostosować ją do sposobu sporządzania nowych specyfikacji. Nie wprowadzono żadnych zmian w pierwotnej wersji. Określono również normy dotyczące produkcji wina dla nowych rodzajów, a także poprawiono organizację obowiązujących norm.

Części, których dotyczy zmiana: art. 4 i 5 specyfikacji produktu.

#### 6. **Rozszerzenie obszaru produkcji, przetwarzania i dojrzewania wina**

Opis:

Obszar produkcji, przetwarzania i dojrzewania wina rozszerzono o następujące gminy w prowincji Asti: Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Scandeluzza e Montiglio Monferrato i Robella d'Asti.

Uzasadnienie:

Terytorium Basso Monferrato [dolnego Monferrato] obejmuje północną część obecnych prowincji Alessandria i Asti i może być uważane za obszar jednorodny. Prowincja Alessandria obejmowała dawniej dużą część gmin położonych na północ od Asti – aż do 1935 roku, kiedy to dekretem królewskim utworzono prowincję Asti (diecezja Casale Monferrato nadal obejmuje obszar Asti stanowiący część Basso Monferrato). Granica administracyjna w rzeczywistości podzieliła jednorodną strefę na dwie części, przez co gospodarstwa prowadzące działalność w gminach prowincji Asti posiadały winnice w prowincji Alessandria lub odwrotnie i w związku z tym były zobowiązane do stosowania odpowiednich nazw. Niniejsza zmiana ma na celu włączenie do obszaru produkcji wina grupy gmin w prowincji Asti, zapewniając w ten sposób gospodarstwom położonym po drugiej stronie granicy z Alessandrią możliwość produkcji wina z winogron wyprodukowanych na obszarze produkcji.

Części, których dotyczy zmiana: art. 5 specyfikacji produktu; sekcja „Wymogi dodatkowe” jednolitego dokumentu.

#### 7. **Zmiana cech charakterystycznych w momencie wprowadzenia do obrotu „Grignolino del Monferrato Casalese”**

Opis:

Zmieniono cechy charakterystyczne rodzaju „Grignolino del Monferrato Casalese” w momencie wprowadzania do obrotu i dodano deskryptory dla nowych rodzajów Riserva i Vigna.

Uzasadnienie:

Analiza win na przestrzeni ostatnich 5 lat wykazała konieczność dokonania zmian parametrów dotyczących wprowadzania do obrotu, a w szczególności zwiększenia minimalnej całkowitej objętościowej zawartości alkoholu z 11,00 % do 12,00 % oraz ograniczenia minimalnej kwasowości ogólnej z 5,5 g/l do 4,5 g/l. Niektóre z parametrów są bardziej restrykcyjne w przypadku rodzajów Riserva i Vigna.

Części, których dotyczy zmiana: art. 6 specyfikacji produktu; sekcja „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

#### 8. **Pakowanie i etykietowanie**

Opis:

Określono niektóre przepisy dotyczące etykietowania, a także dodano metody pakowania i systemy zamykania.

Uzasadnienie:

Poprzednia wersja specyfikacji produktu nie zawierała przepisów dotyczących etykietowania. Zostały one opracowane i uwzględnione w ramach niniejszej zmiany.

Części, których dotyczy zmiana: art. 7 specyfikacji produktu.

#### 9. **Związek ze środowiskiem**

Opis:

Zaktualizowano artykuł dotyczący związku ze środowiskiem.

Uzasadnienie:

Ustęp zmieniono w oparciu o dokonane zmiany.

Części, których dotyczy zmiana: art. 8 specyfikacji produktu; sekcja „Związek ze środowiskiem” jednolitego dokumentu.

#### 10. **Aktualizacja artykułu dotyczącego organu kontrolnego.**

Opis:

Zaktualizowano artykuł dotyczący organu kontrolnego.

Uzasadnienie:

Dodano odniesienia do aktów prawnych.

Części, których dotyczy zmiana: art. 10 specyfikacji produktu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Grignolino del Monferrato Casalese

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**1. *Grignolino del Monferrato Casalese*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wino „Grignolino del Monferrato Casalese” jest winem czerwonym otrzymywanym w drodze winifikacji winogron odmiany Grignolino. Jest to odmiana rodzima dla obszaru Monferrato Casalese, na którym znalazła idealne środowisko pozwalające najlepiej rozwinąć jej cechy charakterystyczne. Wino ma barwę rubinowoczerwoną o zróżnicowanej intensywności, przechodzącą w pomarańczową. Charakteryzuje się delikatnym aromatem oraz wytrawnym, lekko taninowym i przyjemnie gorzkim smakiem z charakterystycznym posmakiem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

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

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

Ogólne 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 miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Grignolino del Monferrato Casalese Riserva*

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

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

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

Ogólne 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

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

### 5.2. Maksymalna wydajność:

1. Grignolino del Monferrato Casalese

8 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

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

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

## 7. Główne odmiany winorośli

Barbera N.

Freisa N.

Grignolino N.

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. DOC Grignolino del Monferrato Casalese

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

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

## 8.2. **DOC Grignolino del Monferrato Casalese Riserva**

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

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

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

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

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności w zakresie produkcji, przetwarzania i dojrzewania win objętych ChNP „Grignolino del Monferrato Casalese” muszą odbywać się na obszarze administracyjnym gmin znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Czynności te mogą jednak odbywać się na całym obszarze prowincji Alessandria oraz w gminach Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato i Robella d’Asti w prowincji Asti.

### **Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17388>

---