

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2020/C 229/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„VIN SANTO DI MONTEPULCIANO”**

**Numer referencyjny: PDO-IT-A1515-AM02**

**Data przekazania informacji: 21.4.2020**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. „Vin Santo di Montepulciano” – etykietowanie**

Wprowadza się obowiązek stosowania na etykietach, obok chronionej nazwy pochodzenia (DOP) „Vin Santo di Montepulciano”, określenia szerszego pojęcia geograficznego „Toscana”.

Zmiana pozwala na podanie dokładnej informacji na temat pochodzenia geograficznego win.

Zmiana dotyczy sekcji 9 jednolitego dokumentu oraz art. 7 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

„Vin Santo di Montepulciano”

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

„Vin Santo di Montepulciano”

Barwa: od złotożółtego do intensywnie bursztynowego.

Aromat: intensywny eteryczny zapach charakterystyczny dla dojrzałych owoców.

Smak: kompleksowy i aksamitny, o intensywnej krągłości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 17,00 % obj., z czego przynajmniej 2,00 % potencjalnej zawartości;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Minimalna zawartość alkoholu w „Vin Santo di Montepulciano” powinna wynosić 12,00 % obj.

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

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	40
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*„Vin Santo di Montepulciano Riserva”*

Barwa: od złotożółtej do bursztynowej o różnej intensywności w zależności od zawartości cukru.

Aromat: intensywny eteryczny zapach charakterystyczny dla dojrzałych owoców.

Smak: kompleksowy i aksamitny, o intensywnej krągłości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 20,00 % obj., z czego przynajmniej 3,5 % potencjalnej zawartości;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Minimalna zawartość alkoholu w „Vin Santo di Montepulciano Riserva” powinna wynosić 12,00 % obj.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami 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 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	40
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

*„Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice”*

Barwa: między bursztynową a kolorem topazu, o szerokim czerwonym obrzeżu, które z wiekiem brązowieje; konsystencja zależna od zawartości cukru.

Aromat: intensywny, bogaty, złożony, o nutach dojrzałych owoców i innych nutach.

Smak: delikatny, długotrwały, ze słodkim posmakiem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 21,00 % obj., z czego przynajmniej 4,00 % potencjalnej zawartości;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l.

Minimalna zawartość alkoholu w „Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice” powinna wynosić 12,00 % obj.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami 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 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	40
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

## 5. Praktyki winiarskie

### a. Szczególne praktyki enologiczne

„Vin Santo Nobile di Montepulciano”

Szczególna praktyka enologiczna

Tradycyjna metoda winifikacji przebiega w następujący sposób:

zbiór winogron musi odbywać się poprzez ostrożne sortowanie i suszenie w odpowiednich pomieszczeniach; dopuszcza się częściową dehydratację poprzez wentylację.

Fermentacja, przechowywanie i długotrwałe dojrzewanie (co najmniej trzy lata w przypadku odmiany podstawowej) odbywają się w małych pojemnikach z drewna (*caratelli*) w odpowiednich pomieszczeniach (*vinsantaia*), zwykle oddzielonych od pozostałej części wytwórni wina. Są one często umiejscowione pod dachem w celu wzmocnienia sezonowego zakresu temperatur, który ma wpływ na przebieg rozwoju aromatycznego.

### b. Maksymalna wydajność

„Vin Santo di Montepulciano” i „Vin Santo di Montepulciano Riserva”

10 000 kg winogron z hektara

„Vin Santo di Montepulciano” i „Vin Santo di Montepulciano Riserva”

35 hektolitrów z hektara

„Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice”

8 000 kg winogron z hektara

„Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice”

28 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron znajduje się na obszarze administracyjnym gminy Montepulciano w prowincji Siena, w regionie Toskania. Nie obejmuje on niziny Valdichiana.

## 7. Główne odmiany winorośli

Grechetto B.

Malvasia bianca Lunga B. – Malvoisier

Sangiovese N. – Sangiovese

Trebbiano toscano B. – Procanico

## 8. Opis związku lub związków

„Vin Santo di Montepulciano” DOC

Uprawy winorośli i enologia stanowią integralną cechę terytorium,

kultury, historii, gospodarki i lokalnych tradycji Montepulciano. Do produkcji winogron „Vin Santo” od zawsze są przeznaczone winnice mogące zapewnić najlepsze warunki pozwalające zagwarantować optymalny stopień dojrzałości, po którym następuje proces selekcji i długotrwałe suszenie winogron.

Chociaż „Vin Santo” jest winem niszowym o nieznacznej ilości produkcyjnej i wysokich kosztach produkcji, jest ono produktem, który łączy w sobie tradycję, kulturę, prestiż enologiczny i wizerunek obszaru Montepulciano.

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

Ramy prawne:

określone w przepisach unijnych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Wprowadza się obowiązek stosowania na etykietach, obok chronionej nazwy pochodzenia (DOP) „Vin Santo di Montepulciano”, określenia szerszego pojęcia geograficznego „Toscana” w celu dokładnego informowania konsumentów o pochodzeniu geograficznym wina.

**Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15316>

---