

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2023/C 87/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

**„Colli Asolani – Prosecco / Asolo - Prosecco”****PDO-IT-A0514-AM02****21.10.2014****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****2.1. Zmiana nazwy oznaczenia**

## Opis

Nazwę „Colli Asolani – Prosecco / Asolo - Prosecco” zmienia się na „Asolo Prosecco / Asolo”.

## Uzasadnienie

Należy usunąć z nazwy słowa „Colli Asolani - Prosecco”, aby była ona bardziej czytelna i łatwiejsza do zapamiętania dla konsumenta oraz aby uniknąć pomylenia z istniejącą ChNP Colli Asolani.

Usunięcie łącznika między „Asolo” a „Prosecco” pozwala uprościć system etykietowania.

Zezwolenie na stosowanie nazwy „Asolo” jako alternatywy dla nazwy „Asolo Prosecco” w odniesieniu do wszystkich rodzajów objętych specyfikacją ma na celu ograniczenie skojarzeń międzyregionalnych z ChNP „Prosecco”, która częściowo pokrywa się z obszarem geograficznym niniejszej ChNP, tak aby lepiej określić ten szczególny obszar.

Zmiana dotyczy całej specyfikacji produktu oraz całego jednolitego dokumentu za każdym razem, gdy mowa jest o nazwie produktu.

**2.2. Rozszerzenie wyznaczonego obszaru produkcji**

## Opis

Obszar produkcji zostaje rozszerzony o część terytorium gmin Borso del Grappa oraz Crespano del Grappa.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Obszar produkcji zmienia się również w ten sposób, że maksymalna wysokość produkcji wzrasta z 300 do 400 m nad poziomem morza.

#### Uzasadnienie

Obszar produkcji zwiększa się względnie w wyniku dodania obszarów pagórkowatych, które mają takie same cechy krajobrazowe, glebowe i klimatyczne jak reszta terytorium Colli di Asolo. Produkcja wina ma ugruntowaną tradycję na tym nowym obszarze produkcji, a jej efekt stanowią produkty o takich samych właściwościach analitycznych i organoleptycznych jak już istniejące wina.

Wyższa maksymalna wysokość produkcji jest uzasadniona niezaprzeczalnie zmieniającymi się warunkami klimatycznymi, które doprowadziły do wzrostu średnich temperatur w całym regionie. Dzięki wyższym temperaturom winorośl jest w stanie ukończyć swój cykl wzrostu na większych wysokościach, co stwarza nowe możliwości produkcyjne.

W przypadku winogron odmiany Glera, którym często brakuje kwasowości, sadzenie w chłodniejszym środowisku mogłoby pozwolić na lepsze zachowanie kwasowej świeżości tych winogron, przez co owoce zyskałyby bardziej zrównoważoną makrostrukturę.

Zmiana dotyczy art. 3 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

### 2.3. **Wzrost zbiorów winogron z hektara**

#### Opis

Zwiększa się maksymalne zbiory winogron z 12 do 13,5 tony z hektara.

#### Uzasadnienie

Zwiększenie zbiorów stało się konieczne w celu dostosowania produkcji winorośli do rzeczywistych możliwości w istniejących winnicach. Odmiana Glera charakteryzuje się dużą zdolnością produkcyjną (masa kiści winogron, zdolność kiełkowania i płodność pąków), a sztuczne ograniczenie liczby kiści nie prowadzi do poprawy jakości.

Na podstawie uzyskanych zbiorów oraz wyników badań w terenie, uwzględniając również techniki uprawy i warunki pogodowe, ustalono, że jakość produktu końcowego w żaden sposób nie ulegnie obniżeniu, lecz nadal będzie odpowiadać obecnym, wysokim standardom jakościowym związanym z oznaczeniem.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. b) jednolitego dokumentu (Maksymalna wydajność).

### 2.4. **Dalsze ograniczenia**

#### Opis

Zmiana ta dotyczy butelkowania na wyznaczonym obszarze produkcji.

#### Uzasadnienie

Powodem zmiany jest konieczność zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Asolo Prosecco / Asolo”, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia skuteczności, terminowości i niskich kosztów kontroli.

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Asolo Prosecco / Asolo”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i zanieczyszczenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Ryzyko jest tym większe, im dalej wino jest transportowane. Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomagają zachować cechy charakterystyczne i jakość produktu.

Z biegiem lat producenci wina oznaczonego nazwą pochodzenia „Asolo Prosecco / Asolo” zyskali doświadczenie i dogłębną wiedzę techniczną i naukową na temat szczególnych cech win. Mając na uwadze powyższe, czynniki te sprawiają, że na obszarze pochodzenia butelkowanie może przebiegać z zachowaniem najwyższych technicznych środków ostrożności. Celem jest zachowanie wszystkich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech win objętych zakresem stosowania specyfikacji.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów specyfikacji, może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Asolo Prosecco / Asolo”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zapewnienie systematycznej weryfikacji tego, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Asolo Prosecco / Asolo”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Zgodnie jednak z przepisami krajowymi, aby chronić nabyte prawa, można udzielać indywidualnych zezwoleń osobom fizycznym lub przedsiębiorstwom, które tradycyjnie zajmują się butelkowaniem win poza wyznaczonym obszarem produkcji, a jednocześnie zapewnić ograniczoną liczbę przedsiębiorstw zajmujących się butelkowaniem i znajdujących się poza obszarem, tak aby właściwy organ mógł skutecznie planować kontrole, w tym we współpracy z organami kontroli z innych państw, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi).

#### 2.5. **Ograniczenie zawartości suchego ekstraktu**

Opis

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego zostaje zmniejszona z 16 do 15 gramów na litr.

Uzasadnienie

Celem ograniczenia zawartości suchego ekstraktu o jeden gram jest możliwość zaoferowania konsumentom świeższego, delikatniejszego i przyjemniejszego wina.

Ograniczenie minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego o jeden gram pomaga uczynić skład win *cuvée* bardziej zrównoważonym bez wpływu na ich jakość. Ponadto nowa wartość mieści się w limitach określonych w przepisach krajowych i unijnych.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

#### 2.6. **Zarządzanie produkcją: brak odniesienia do odmiany Glera dozwolony w przypadku produktów wytwarzanych z nadwyżek wina i zbiorów winogron**

Opis

Dodano przepis dotyczący wykorzystania nadwyżek zbiorów winogron i wina, które w ramach limitów określonych w specyfikacji nie mogą być wykorzystane do produkcji win objętych ChOG lub win musujących oznaczonych odniesieniem do odmiany Glera, chyba że obowiązujące przepisy stanowią inaczej.

Uzasadnienie

Celem tej zmiany jest ochrona i zabezpieczenie ChNP „Asolo Prosecco / Asolo”.

W szczególności określono dozwolone wykorzystanie win wyprodukowanych z tych nadwyżek i ustalono, że w żadnym wypadku nie mogą one być opatrzone etykietą „Asolo Prosecco / Asolo”, ale mogą być wykorzystane na potrzeby innych win objętych ChOG pochodzących z tego samego terytorium, jeżeli są zgodne z odpowiednimi specyfikacjami, lub na potrzeby win gatunkowych, oraz że ich nazwy nie mogą zawierać żadnego odniesienia do odmiany Glera (która stanowi ponad 85 % mieszanki odmian objętych ChNP).

Ten środek zarządzania ma zasadniczo na celu nadanie produktom pochodzącym ze wspomnianych nadwyżek charakteru „gatunkowego”, a tym samym uniemożliwienie nieuczciwej konkurencji z produktami posiadającymi oznakowanie ChNP; jednocześnie pełni funkcję zapobiegawczą w celu ograniczenia tych nadwyżek do minimum.

Zmiana dotyczy pkt 4 i 5 specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 2.7. **Obszar produkcji wina**

### Opis

Odstępstwo dotyczące produkcji wina na podstawie obowiązujących przepisów UE (art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009) zostało rozszerzone na następujące gminy graniczące z wyznaczonym obszarem produkcji: Riese Pio X, Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Follina i Miane.

### Uzasadnienie

Wnioskowana zmiana wynika z faktu, że coraz więcej wytwórni wina mających siedzibę na obszarach graniczących z obszarem produkcji zainwestowało i nadal inwestuje w ChNP „Asolo Prosecco / Asolo” przez kupowanie odpowiednich winnic lub działek z zamiarem sadzenia winorośli i produkcji win oznaczonych przedmiotową ChNP.

Należy zatem rozszerzyć odstępstwo dotyczące obszaru produkcji wina, aby umożliwić tym gospodarstwom produkcję i przetwarzanie win objętych ChNP „Asolo Prosecco / Asolo” w ich własnych pomieszczeniach.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi – odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym).

## 2.8. **Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu Zmiana dotycząca zróżnicowania pod względem zawartości cukru w przypadku rodzaju „Asolo Prosecco / Asolo” Spumante Superiore (musujący wyższej jakości)**

### Opis

W przypadku rodzaju „Asolo Prosecco / Asolo” Spumante Superiore, w odniesieniu do właściwości analitycznych i organoleptycznych produktu, w opisie smaku (zgodnie z art. 47 i częścią A załącznika III do rozporządzenia (UE) 2019/33) przewidziano większe zróżnicowanie pod względem zawartości cukru, przy czym zawartość cukru rozpoczyna się od niższej podstawy (*Extra Brut* zamiast *Brut*), natomiast nie następuje zmiana maksymalnej zawartości cukru (do charakteru półwytrawnego).

### Uzasadnienie

Powodem zmiany jest potrzeba lepszego zaspokojenia zapotrzebowania konsumentów, którzy coraz bardziej skłaniają się w stronę win musujących o niskiej zawartości cukru, których wytrawniejszy smak i wyraźniejsza kwasowość sprawiają, że nadają się one do spożywania z jedzeniem.

Zmiana dotyczy pkt 5 i 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

## 2.9. **Pakowanie**

### Opis

W przypadku win musujących można obecnie stosować tradycyjne butelki, o poszczególnych pojemnościach i kolorach przewidzianych w przepisach unijnych i krajowych.

## Uzasadnienie

Rozszerzenie oferowanych formatów opakowań ma na celu lepsze reagowanie na stale zmieniające się zapotrzebowanie rynku i konsumentów.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Asolo Prosecco / Asolo

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**1. **„Asolo Prosecco / Asolo” – kategoria: wino (1)**

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: charakterystycznie owocowy;

Smak: od wytrawnego po półwytrawny, pełny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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	5,0 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. **„Asolo Prosecco / Asolo” Spumante Superiore – kategorie: wino musujące (4), gatunkowe wino musujące (5) oraz aromatyczne gatunkowe wino musujące (6)**

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, jasna;

Aromat: przyjemny i charakterystycznie owocowy;

Smak: od ekstra wytrawnego po półwytrawny, pełny, przyjemnie owocowy, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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	5,0 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

**3. „Asolo Prosecco / Asolo” Spumante Superiore z oznaczeniem sui lieviti (na osadzie drożdżowym) – kategorie: wino musujące (4), gatunkowe wino musujące (5) oraz aromatyczne gatunkowe wino musujące (6)**

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, potencjalnie mętna;

Aromat: przyjemny i charakterystycznie owocowy, potencjalnie z nutami aromatu skórki chleba i drożdży;

Smak: świeży, harmonijny, owocowy, potencjalnie z nutami skórki chleba i drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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	4,0 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

**4. „Asolo Prosecco / Asolo” Frizzante – kategoria: wino półmusujące (8)**

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z pęcherzykami powietrza;

Aromat: przyjemny i charakterystycznie owocowy;

Smak: od wytrawnego po półsłodki, owocowy, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win 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	5,0 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Przygotowanie partii, która ma zostać wykorzystana do wytworzenia wina musującego

Szczególne praktyki enologiczne

Na potrzeby przygotowania podstawowego wina do przetworzenia w wino musujące dopuszcza się możliwość zastosowania tradycyjnej praktyki polegającej na wykorzystaniu win Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio oraz Chardonnay w ilości odpowiadającej maksymalnie 15 % całkowitej objętości.

### b) Maksymalna wydajność

#### 1. „Asolo Prosecco / Asolo”

94,5 hektolitra z hektara

#### 2. „Asolo Prosecco / Asolo” Spumante

94,5 hektolitra z hektara

#### 3. „Asolo Prosecco / Asolo” Frizzante

94,5 hektolitra z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

A) Obszar produkcji „Asolo Prosecco / Asolo” obejmuje następujące gminy w prowincji Treviso: Asolo, Borso del Grappa, Caerano S. Marco, Castelcucco, Cavaso del Tomba, Cornuda, Crespano del Grappa, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Monfumo, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini oraz Volpago del Montello.

B) jeżeli chodzi o winogrona Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio i Chardonnay, które mają być wykorzystywane w winach musujących na potrzeby tradycyjnej praktyki wskazanej w pkt 5 ppkt 1 powyżej, obszar produkcji obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Treviso: Cappella Maggiore, Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Farra di Soligo, Follina, Fregona, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, Revine Lago, San Fior, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Sarmede, Segusino, Sernaglia della Battaglia, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor, Vittorio Veneto, Asolo, Caerano S. Marco, Castelcucco, Cavaso del Tomba, Cornuda, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Monfumo, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini, Volpago del Montello, Borso del Grappa oraz Crespano del Grappa.

## 7. Główne odmiany winorośli

Glera B. – Serprino

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. „Asolo Prosecco / Asolo” – kategorie: wino, wino musujące, gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące oraz wino półmusujące

Szczególne informacje dotyczące obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar produkcji win objętych ChNP „Asolo Prosecco / Asolo” znajduje się w regionie Wenecji Euganejskiej, na wzgórzach Montello i Colli di Asolo w prowincji Treviso. Te dwa pasma wzgórz, położone na wysokości od 100 do 450 metrów nad poziomem morza, tworzą harmonijny krajobraz o łagodnych zboczach i zakrętach. Zwłaszcza na wzgórzach Montello często występują elementy krasowe pochodzące z warstwy pedogenicznej, o czym świadczy ponad 2 000 różnej wielkości lejów krasowych tworzących doskonały system podziemnego odwadniania. Wzgórza te tworzą ogromne formacje zbudowane z twardych agregatów składających się ze scementowanych skał i są pokryte glebami marglowo-gliniastymi oraz marglowo-piaszczystymi, które dobrze nadają się pod uprawę i są podatne na spulchnianie pod wpływem czynników pogodowych. Charakterystyczna czerwona barwa tych gleb świadczy o pradawnych początkach tych wzgórz. Ich gleby są pozbawione dwutlenku węgla i mają kwaśny odczyn, sięgają średniej głębokości oraz charakteryzują się dobrą zdolnością magazynowania wody i znaczną zawartością składników mineralnych. Ponieważ struktura tych gleb nie została naruszona w żaden istotny sposób, zachowały one swoje pierwotne cechy charakterystyczne, a ich stratygrafia i tekstura pozostały nienaruszone. Materia organiczna wykazuje wysoki stopień aktywności mikrobiologicznej, co zapewnia stałą dostępność substancji biogennych.

Na obszarze uprawy winorośli występują specyficzne warunki klimatyczne, charakteryzujące się łagodnymi wiosnami, niezbyt gorącymi latami i łagodnymi jesieniami, dzięki temu, że zbocza, na których uprawia się winorośl, są skierowane na południe, a układ wzgórz tworzy kąty proste, dzięki czemu nie docierają tu zimne północno-wschodnie wiatry. Średnia temperatura latem wynosi 22,6 °C, przy czym najwyższe temperatury występują w lipcu. Jesienie są ciepłe i suche, z bryzami i silnymi wahaniami temperatur między dniem a nocą.

Opady deszczu występują głównie od kwietnia do września i są w miarę równomierne. Luźna tekstura gleby sprawia, że woda deszczowa jest szybko wchłaniana w podglebie, a nachylony teren pozwala na łatwe odprowadzenie nadmiaru wody.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Pierwsze winnice na zboczach Colli di Asolo i Montello stworzyli i rozbudowali mnisi benedyktyńscy, a następnie zajmowała się nimi Republika Wenecka. Mnisi osiedlili się na tym obszarze około roku 1000 n.e., przede wszystkim w klasztorze Santa Bona w Vidorze oraz w kartuzji Montello w Narvesie. Ich praca miała bardzo istotny wpływ na rozwój lokalnych praktyk rolniczych i winiarskich oraz pomogła ukształtować pielęgnowaną do dziś kulturę ukierunkowaną na uprawę winorośli i produkcję wina. W drugiej połowie XIV w., kiedy to kontrolę nad omawianym obszarem przejęli Wenecjanie, wzgórz Colli di Asolo i Montello szybko uznano za ważny obszar uprawy winorośli. W XV w. wina z tego obszaru były już eksportowane. W XVI w., kiedy przeżywające rozkwit weneckie klasy szlacheckie budowały wille, „barchesse” (otwarte stodoły) i domy myśliwskie z odpowiednimi winnicami, na wspomnianym obszarze popularne stały się arystokratyczne dążenia do poszukiwania piękna i dobra dziedziczonego wraz z tradycjami uprawy winorośli i produkcji wina. Wzgórza były wychwalane przez najbardziej znane osobistości, a pochodzące z nich wina cieszyły się popularnością. W Wenecji, gdzie porównywano je z winami sprowadzanymi z Grecji, opodatkowano je o jedną trzecią wyżej, gdyż uznano je za lepsze od tych z innych obszarów.

Cechy morfologiczne gleb zostały zachowane, a sposób wykorzystania terenów jest dziś taki, jak opisywali to dawni podróżnicy, przy czym winnice występują na przemian z innymi uprawami, co było typowe dla gospodarstw rodzinnych w dawnych czasach.

### 8.2. „Asolo Prosecco / Asolo” – kategorie: wino musujące, gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące oraz wino półmusujące

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim

Wina musujące i półmusujące objęte ChNP „Asolo – Prosecco” mają słomkowożółtą barwę o różnej intensywności, z długo utrzymującą się pianą w przypadku wina musującego i wyraźnym tworzeniem się małych pęcherzyków powietrza w przypadku wina półmusującego.



Pod względem organoleptycznym wina te są przyjemne i bardzo łatwe do picia dzięki charakterystycznej lekkości i delikatnemu zapachowi.

W nosie powyższe wina mają świeży aromat z nutami dojrzałych owoców (jabłko, owoce tropikalne), a także gruszki, brzoskwini i moreli, z wyraźną nutą kwiatową i przyjemnym smakiem. Na podniebieniu wina te mają wystarczającą kwasowość i smak, aby zapewnić harmonijną strukturę smaku/aromatu, do której przyczynia się dobra równowaga pod względem cukru i kwasowości.

Wina z rodzaju *Spumante Superiore*, tradycyjnie wytwarzane w procesie fermentacji w butelce i oznaczane jako *sui lieviti*, mają delikatną i długo utrzymującą się pianę oraz słomkowożółty kolor o różnej intensywności, niekiedy mętny. W nosie i na podniebieniu są przyjemne, harmonijne i owocowe, z ewentualnymi nutami skórki chleba i drożdży.

Te cechy charakterystyczne wynikają z warunków glebowo-klimatycznych obszaru produkcji w połączeniu z czynnikami ludzkimi, które miały i nadal mają wpływ na enologiczny potencjał winogron oraz na technologie przetwarzania.

W szczególności wspomniane gleby są w przeważającej mierze margłowe i luźne, o dobrej zawartości wapienia i poziomie wilgotności. Sprzyja to wchłanianiu licznych mikroelementów, które są niezbędne nie tylko do wzrostu i produkcji owoców przez winorośl Glera, ale co ważniejsze również do organoleptycznej złożoności moszczów oraz win bazowych używanych do produkcji wina musującego.

Klimat obszaru produkcji charakteryzuje się łagodnymi wiosnami, które sprzyjają bardzo wczesnemu kiełkowaniu, niezbyt gorącymi latami, dzięki którym winogrona nie dojrzewają zbyt wcześnie i zachowują charakterystyczny wysoki stosunek kwasowości do cukru, oraz łagodnymi jesieniami, podczas których winogrona mogą w pełni dojrzeć.

Różnica temperatur między nocą a dniem, w połączeniu z przepływem powietrza opadającego z najwyższych zboczy, sprzyja syntezie i zachowaniu niektórych aromatycznych związków terpenowych charakterystycznych dla odmiany Glera; dotyczy to w szczególności zboczy położonych na małej i średniej wysokości, gdzie różnica temperatur jest największa. Pozwala to na wydobycie wyraźnych, owocowych nut pierwotnych jabłka, gruszki, brzoskwini i moreli, które są zachowywane w procesie produkcji wina, a tym samym zapewniają szczególne właściwości aromatyczne poszczególnych rodzajów produktów.

Świeżość, kwasowość oraz intensywność aromatów win musujących i półmusujących objętych ChNP „Asolo Prosecco” są zatem wynikiem łącznego wpływu terenu, rodzaju gleby i odmiany winorośli w połączeniu z długoletnią tradycją produkcji wina.

### 8.3. „Asolo Prosecco / Asolo” – kategoria: wino

Wino oznaczone ChNP „Asolo Prosecco” ma bladą, słomkowożółtą barwę, kwiatowy, przyjemnie cytrusowy aromat, łagodny smak i delikatną strukturę.

Klimat, z łagodnymi wiosnami, które sprzyjają bardzo wczesnemu kiełkowaniu i latami, które nigdy nie są zbyt gorące, sprzyja optymalnej równowadze między orzeźwiającą kwasowością a cukrem.

Pagórkowate ukształtowanie terenu zapewnia dużą zmienność temperatur, co w połączeniu z luźnymi, margłowymi glebami pozwala winorośli zachować zrównoważony wigor, a winogronom rozwinąć terpeny sprzyjające syntezie związków aromatycznych charakterystycznych dla odmiany Glera. Są one następnie zachowywane w procesie produkcji wina i zapewniają jego szczególne właściwości aromatyczne.

Wyraźne nuty kwiatowe i świeże aromaty wina są zatem wynikiem łącznego wpływu terenu, rodzaju gleby, warunków klimatycznych i odmiany winorośli w połączeniu z długoletnią tradycją produkcji wina.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Obszar produkcji wina

Ramy prawne

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

### Opis wymogu

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE (art. 6 ust. 4 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009) czynności związane z produkcją wina mogą, oprócz na wyznaczonym obszarze produkcji, odbywać się również w bezpośrednim sąsiedztwie (całe terytorium gmin, które częściowo wchodzi w skład obszaru produkcji), a także na terytorium następujących sąsiednich gmin, położonych w prowincji Treviso: Altivole, Arcade, Trevignano, Riese Pio X, Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Valdobbiadene, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor i Pieve di Soligo.

Ponadto czynności związane z przetwarzaniem wina na wino musujące i półmusujące, tj. praktyki enologiczne polegające na ponownej fermentacji i stabilizacji oraz, w stosownych przypadkach, na słodzeniu, mogą być przeprowadzane na całym terytorium prowincji Treviso, a także w sąsiednich prowincjach, pod warunkiem uzyskania indywidualnego zezwolenia wydanego przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej na podstawie opinii ze strony regionu Wenecji Euganejskiej, w celu uwzględnienia miejsc, w których tradycyjnie produkowano te wina.

### Obszar butelkowania

#### Ramy prawne

przepisy UE

#### Rodzaj wymogów dodatkowych

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

### Opis wymogu

Zgodnie z przepisami unijnymi i krajowymi butelkowanie i pakowanie win objętych ChNP „Asolo Prosecco / Asolo” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji lub na obszarach, na których obowiązują odstępstwa dotyczące produkcji i przetwarzania poszczególnych rodzajów produktów, aby zagwarantować ich pochodzenie i zachować ich specyficzne cechy charakterystyczne, a także chronić ich reputację i zapewnić skuteczność kontroli.

Jakość i szczególne cechy charakterystyczne win, związane z obszarem geograficznym pochodzenia, są zagwarantowane w lepszy sposób, jeżeli wina butelkuje się na wyznaczonym obszarze, ponieważ w ramach odpowiedzialności i kompetencji zawodowych przedsiębiorstw produkujących wina na wyznaczonym obszarze stosuje się wszystkie przepisy techniczne dotyczące butelkowania.

Ponadto butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala zachować właściwości wina oraz jego wysoką jakość, ponieważ partie wina są transportowane jedynie na niewielkie odległości, jeśli w ogóle.

Ponadto system kontroli właściwego organu, do którego podmioty muszą się stosować na wszystkich etapach produkcji, jest skuteczniejszy na wyznaczonym obszarze. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Celem jest systematyczne zapewnianie, aby w rzeczywistości butelkowano tylko partie wina objętego ChNP „Asolo Prosecco”, tak by osiągnąć jak najlepsze wyniki w zakresie skuteczności kontroli, przy ograniczonych kosztach dla producentów, i oferować konsumentom maksymalne gwarancje pod względem autentyczności wina.

Ponadto zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi w celu ochrony istniejących praw zainteresowani butelkujący mogą uzyskać odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej wraz z odpowiednią dokumentacją potwierdzającą, że zajmowały się butelkowaniem win objętych ChNP „Asolo Prosecco / Asolo” co najmniej przez dwa lata (przy czym nie muszą to być dwa lata z rzędu) w ciągu pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze.

„Asolo Prosecco / Asolo” Spumante Superiore

#### Ramy prawne

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych  
przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Do nazwy wina można dodać termin *millesimato* (rocznik), po którym podaje się rok produkcji winogron.

W przypadku rodzaju *Spumante Superiore* z oznaczeniem *sui lieviti* na etykiecie należy podać rok zbioru winogron i nie należy stosować określenia *millesimato*.

Terminy *superiore*, *millesimato* i *sui lieviti* oraz rocznik muszą zostać wydrukowane na etykiecie czcionką nie większą niż do dwóch trzecich wielkości czcionki, jaką zapisano nazwę wina.

**Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14600>

---