

## 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 220/10)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Abruzzo”

PDO-IT-A0880-AM04

Data przekazania informacji: 23.3.2023

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Uwzględnienie dodatkowych rodzajów i jednostek geograficznych**

– Opis: Dodano rodzaj wina Rosato (różowe).

– Uzasadnienie: Wino różowe jest niezwykle ważnym i strategicznym rodzajem wina z Abruzji, wraz z obecną wersją różowego wina musującego.

– Opis: Dodano rodzaje win musujących ze wskazaniem następujących lokalnych białych odmian winorośli: Cocociola, Malvasia, Montonico, Passerina i Pecorino.

– Uzasadnienie: Możliwość produkcji wina musującego ze wskazaniem odmiany winorośli jest częścią strategicznego rozwoju nazwy.

– Opis: Dodano możliwość produkcji win dwuodmianowych.

– Uzasadnienie: Dodanie win dwuodmianowych jest korzystne dla nazwy, także na poziomie międzynarodowym.

– Opis: Dodano cztery podobszary prowincji (Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi i Colline Teramane), w których mogą być produkowane wina opatrzone określeniami *Superiore* i *Riserva*.

– Uzasadnienie: Zezwolenie na produkcję win opatrzonych określeniami *Superiore* i *Riserva* w czterech wymienionych podobszarach przyczynia się do utrzymania poziomu jakości ChNP „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*.

Zmiana dotyczy pkt 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 i 9 specyfikacji oraz pkt 4.5 jednolitego dokumentu.

**2. Zmiany dotyczące mieszanki odmian w przypadku istniejących rodzajów wina i wskazanie nowych mieszanek odmian w przypadku nowych rodzajów**

– Opis: Abruzzo Bianco: zwiększenie minimalnej zawartości procentowej Trebbiano Abruzzese do 85 %, podczas gdy pozostałe 15 % odpowiednich odmian może składać się z maksymalnie 10 % odmian aromatycznych.

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

– Uzasadnienie: Ta zmiana w mieszance odmian umożliwia produkcję win o bardziej wyrazistych aromatach, które spełniają oczekiwania nowszych i bardziej innowacyjnych rynków.

– Opis: Abruzzo Rosso: zwiększenie minimalnej zawartości procentowej Montepulciano do 85 %.

– Uzasadnienie: Ta zmiana w mieszance odmian umożliwia produkcję win o mniejszej zawartości tanin, niższej kwasowości i większej winności, w wyniku czego powstają wina gotowe do spożycia, które spełniają oczekiwania nowszych i bardziej innowacyjnych rynków.

– Opis: Abruzzo Rosato: wymóg minimum 85 % Montepulciano.

– Uzasadnienie: Abruzzo Rosato to nowy rodzaj produktu o jasnoróżowym kolorze i pikantnych, zawsze wonnych nutach o dobrej kwasowości.

– Opis: Abruzzo Passito Bianco: Włączono Trebbiano Abruzzese do głównych odmian winorośli (60 %).

– Uzasadnienie: Włączenie odmiany Trebbiano Abruzzese jest konieczne w celu uzupełnienia listy głównych odmian winorośli dla tego typu produktów.

– Opis: Abruzzo Passito Rosso, Zwiększenie minimalnej zawartości procentowej Montepulciano do 85 %.

– Uzasadnienie: Zwiększenie minimalnej zawartości procentowej Montepulciano jest konieczne do zwiększenia produkcji tego rodzaju wina, które otrzymało już bardzo wysokie międzynarodowe oceny jakości.

– Opis: Abruzzo Spumante Bianco: Włączono Trebbiano Abruzzese do głównych odmian winorośli (60 %) i dopuszczono możliwość udziału odmian aromatycznych wśród innych winogron na poziomie maksymalnie 10 %.

– Uzasadnienie: Trebbiano Abruzzese uzupełnia listę głównych odmian winorośli do produkcji win musujących, ponadto określono możliwość wytwarzania wina białego z czarnych winogron, maksymalnie do zawartości 40 %. Te nowe możliwości produkcji doprowadzą do zwiększenia produkcji rodzaju Spumante Bianco, co wpłynie bardzo pozytywnie na nazwę.

– Opis: Abruzzo Spumante Rosé: Określono, że można stosować białe i czarne odmiany winorośli, wśród innych odpowiednich odmian.

– Uzasadnienie: Niniejsza specyfikacja ma na celu wyjaśnienie, że można stosować również białe odmiany winorośli.

– Opis: W przypadku wina musującego dodano odmiany winorośli Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina i Pecorino.

– Uzasadnienie: Odmiany te wykorzystuje się w lokalnych odmianowych winach musujących; włączenie ich do ChNP „Abruzzo” jest jednym z głównych celów dotyczących tej nazwy.

– Opis: Dodano możliwość produkcji win dwuodmianowych.

– Uzasadnienie: Dzięki tej zmianie nazwa „Abruzzo” ma się stać certyfikowaną pod względem jakości alternatywą i zwiększyć poziom wartości ekonomicznej produkcji na potrzeby różnych segmentów handlowych.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 3. Obszar produkcji winogron – zmiana redakcyjna i uproszczenie granic

– Opis: Przeniesiono informacje o lokalizacji winnic i 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.

Gmina Cocullo, której wskutek błędu nie uwzględniono w obowiązującej specyfikacji produktu, została dodana do wykazu dotyczącego prowincji L'Aquila.

– 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.

Zmiana dotyczy pkt 3 i 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

#### 4. **Zasady uprawy winorośli – zmiana redakcyjna i określenie wysokości**

– Opis: Dodano szczegółowe informacje na temat lokalizacji winnic i określono wysokość upraw wynoszącą 1 000 m n.p.m., a także opisano kryteria, na podstawie których uznaje się, że grunty nie nadają się do uprawy.

– Uzasadnienie: W celu zapewnienia większej spójności szczegółowe informacje na temat topografii i praktyk rolniczych przeniesiono do pkt 4. Ze względu na zmianę klimatu oraz w celu przywrócenia i zachęcania do uprawy winorośli na wyższych wysokościach maksymalną wysokość winnic zwiększono do 1 000 m n.p.m., ponieważ w regionie Abruzji znajdują się rozległe, wyżej położone obszary (doliny, płaskowyże, zbocza) nadające się do uprawy winorośli.

Zmiany dotyczą pkt 4 specyfikacji produktu i odzwierciedlają formalne i spójne zróżnicowanie, jak wskazano w pkt 9 jednolitego dokumentu.

#### 5. **Normy dotyczące uprawy winorośli – liczba winorośli na hektar**

– Opis: Minimalna liczba winorośli na hektar została zwiększona z 2 000 do 2 400.

– Uzasadnienie: Liczba winorośli na hektar została zwiększona do 2 400 w celu zapewnienia zgodności z innymi DOC w regionie Abruzji i z wymogami planu restrukturyzacji i przekształcenia winnic realizowanego w ramach środka inwestycyjnego.

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

#### 6. **Różnice w zbiorach winogron z hektara**

– Opis: Zbiory winogron z hektara w przypadku czarnych winogron zwiększono z 12 do 18,5 ton z hektara, natomiast w przypadku białych winogron z 14 do 20 ton z hektara; dla podobszarów prowincji maksymalną wydajność ustalono na 14 ton z hektara.

– Uzasadnienie: Zwiększenie zbiorów winogron z hektara ma zapewnić większą ilość i ogólną jakość produktu objętego ChNP na poziomie regionalnym, jak również zmniejszyć ilość wina generycznego, zgodnie z obowiązującymi zasadami określonymi w specyfikacji produktu i rzeczywistymi poziomami produkcji.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

#### 7. **Rozpoczęcie produkcji w nowych winnicach**

– Opis: Usunięto odniesienie do czasu rozpoczęcia produkcji w nowych winnicach.

– Uzasadnienie: Zmiana transponuje przepisy określone już w rozporządzeniu o winach w regionie Abruzji.

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

#### 8. **Selekcja winogron nadających się do podsuszania**

– Opis: Selekcja winogron nadających się do suszenia na polu została dodana do celów produkcji rodzajów wina Passito Bianco i Passito Rosso.

– Uzasadnienie: Uwzględniając praktykę suszenia w winnicach, w specyfikacji ChNP „Abruzzo” zapewniono również właściwą podstawę do produkcji win Passito.

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

#### 9. **Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach po podsuszaniu**

– Opis: W przypadku rodzaju Abruzzo Passito minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach po podsuszaniu ustalono na poziomie 14 %.

– Uzasadnienie: Zmianę tę wprowadzono w celu dopuszczenia zróżnicowanych win tego rodzaju oraz zapewnienia zgodności z technicznymi i handlowymi wymogami rynku.

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

#### 10. Określenie metody Charmata w przypadku win musujących.

– Opis: Dodano określenie „metoda włoska” jako alternatywę dla metody Charmata.

– Uzasadnienie: „Metoda włoska” odnosi się do klasyfikacji win musujących wytwarzanych za pomocą wtórnej fermentacji w autoklawach.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 11. Zmiana w wydajności winogron/wina

– Opis: Wyłącznie w przypadku win musujących wydajność winogron/wina zwiększono z 70 % do 75 %.

– Uzasadnienie: Zwiększenie wydajności winogron/wina do 75 % jest zgodne z wydajnością faktycznie osiąganą przy tłoczeniu rodzimych odmian białych winogron oraz z tym, co już zatwierdzono jako wydajność wina musującego w przypadku odmian winorośli o podobnych cechach.

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

#### 12. Produkcja wina musującego, metoda klasyczna

– Opis: W przypadku win musujących przy „metodo classico” minimalny czas leżakowania w butelce dostosowano z 36 do 18 miesięcy, w tym 15 miesięcy na osadzie od daty tirage (butelkowania do wtórnej fermentacji) dla danego rocznika.

– Uzasadnienie: W przypadku win produkowanych metodą klasyczną skrócono okres wtórnej fermentacji i leżakowania na osadzie, dzięki czemu są one bardziej spójne z jakością i warunkami technicznymi na danym obszarze.

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

#### 13. Wprowadzenie do obrotu

– Opis: W przypadku win białych i różowych oraz tych ze wskazaniem odmiany winorośli, datę wprowadzenia do obrotu przesunięto na 1 listopada.

– Uzasadnienie: Wprowadzenie win do obrotu 1 listopada jest korzystne z uwagi na zaspokajanie rosnącego popytu rynkowego i czas potrzebny na działania logistyczne. Jeżeli chodzi o jakość, umożliwi to również uzyskanie bardzo świeżych i owocowych win gotowych do wprowadzenia na rynek.

Wszystkie rodzaje win, w tym wina ze wskazaniem odmiany winorośli, po którym następują określenia *Superiore* i *Riserva*, przewidziano wyłącznie w odniesieniu do poszczególnych podobszarów.

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

#### 14. Stosowanie określeń *Superiore* i *Riserva*

– Opis: Określenia *Superiore* i *Riserva* mogą być używane w odniesieniu do wszystkich rodzajów win, w tym win ze wskazaniem odmiany winorośli, ale wyłącznie w odniesieniu do win produkowanych w poszczególnych podobszarach.

– Uzasadnienie: Klasyfikacja produktów w kształcie piramidy pozwala na stosowanie określeń o jakościowym i bardziej restrykcyjnym charakterze, takich jak *Superiore*, *Riserva* i *Vigna*. Takie wina muszą być wprowadzane do obrotu wiosną, która następuje po zbiorach winogron.

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

### 15. Parametry fizykochemiczne

– Opis: Określono zakres smaków, od wytrawnego do półwytrawnego, dotyczący wszystkich rodzajów wina białego, czerwonego i różowego, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli.

– Uzasadnienie: Zmiana zakresu smaków z „wytrawnego” na „od wytrawnego do pół wytrawnego” wynika ze zgłaszanej przez producentów wina potrzeby określenia linii produktów według kraju i grupy docelowej.

– Opis: W przypadku wszystkich rodzajów wina ze wskazaniem odmiany winorośli obniżono minimalną kwasowość o pół jednostki z 5,5 do 5 g/l.

– Uzasadnienie: Obniżenie minimalnego poziomu kwasowości win do 5 g/l jest zgodne z obecnymi poziomami dojrzałości winogron w momencie zbiorów.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

### 16. Nowy rodzaj wina różowego

– Opis: W przypadku rodzaju wina różowego dodano właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne.

– Uzasadnienie: Deskryptory sensoryczne i chemiczno-fizyczne opracowano z myślą o produktach, które kwalifikują się do objęcia nazwą i są już dostępne na rynku.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

### 17. Rodzaje Passito Bianco i Passito Rosso – różnice w smaku

– Opis: W przypadku rodzajów Passito Bianco i Passito Rosso określono zakres smaków, od wytrawnego do słodkiego, o minimalnej mocy 14 % obj., z czego 12 % to rzeczywista objętość.

– Uzasadnienie: Zgodnie z tym, co już stwierdzono w przypadku częściowego podsuszania winogron, wzrasta również produkcja win Passito; w szczególności istnieje bardzo ważny rynek dla win Rosso Passito Secco, takich jak te wytwarzane z winogron Montepulciano.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

### 18. Wina musujące – zmiana o charakterze formalnym

– Opis: W przypadku wszystkich rodzajów wina musującego określono zakres smaków, od *brut nature* do *demisec* dla metody Charmata i od *brut nature* do bardzo wytrawnego dla metody klasycznej.

– Uzasadnienie: Zakres smaków określono zgodnie z klasyfikacją stosowaną do opisu win musujących.

– Opis: Dodano charakterystykę konsumpcji dla każdego z rodzajów wina musującego ze wskazaniem odmiany winorośli, takich jak Cocciola, Montonico, Passerina i Pecorino.

– Uzasadnienie: Dla istniejących rodzajów białych i różowych win musujących, jak również dla nowo wprowadzonych rodzajów wina ze wskazaniem odmiany (Cocciola, Montonico, Passerina lub Pecorino), ustalono indywidualne deskryptory chemiczne i organoleptyczne obowiązujące w momencie wprowadzenia do obrotu.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

### 19. Pakowanie

– Opis: Do pakowania win można stosować dowolne pojemniki dopuszczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

– Uzasadnienie: Zmiana ta jest zgodna z handlowymi wymogami nazwy.

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

**20. Opis związku – aktualizacje**

– Opis: Tekst został zaktualizowany zgodnie z proponowaną zmianą.

– Uzasadnienie: Jest to formalne dostosowanie zgodne z określonymi zmianami wprowadzonymi w specyfikacji (takimi jak zmiany dotyczące wysokości n.p.m., produkcji winogron z hektara, momentu wprowadzenia do obrotu i charakterystyki konsumpcji).

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Abruzzo

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
15. Wino z suszonych winogron

**4. Opis wina lub win**

1. *Abruzzo Bianco*

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: owocowy, wyrazisty, delikatny, przyjemny;

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Abruzzo Rosso*

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowa, jak również głęboka, z ewentualnymi odcieniami fioleto, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka), przypraw; intensywny, przypominający eter;

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny, w miarę taninowy, czasem korzenny, z nutą dżemu, jeśli winogrona były częściowo suszone;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

### 3. *Abruzzo Passito Bianco*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od intensywnie słomkowożółtej do bursztynowej;

Aromat: intensywny, przypominający eter, charakterystyczny;

Smak: od wytrawnego po słodki, cielisty, harmonijny, aksamitny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,00 % dla kategorii wina (w tym co najmniej 12,00 % rzeczywistej objętości) i 16,00 % dla kategorii wina z suszonych winogron (w tym co najmniej 12 % rzeczywistej objętości);

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 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)	12
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)	

### 4. *Abruzzo Passito Rosso*

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: głęboko rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny, przypominający eter, charakterystyczny;

Smak: od wytrawnego po słodki, cielisty, harmonijny, aksamitny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,00 % dla kategorii wina (w tym co najmniej 12,00 % rzeczywistej objętości) i 16,00 % dla kategorii wina z suszonych winogron (w tym co najmniej 12 % rzeczywistej objętości);

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 32 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)	12,5
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)	

#### 5. *Abruzzo Spumante Bianco, metoda włoska lub Charmata*

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z odcieniami miedzi;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po *demi-sec*;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 6. *Abruzzo Spumante Rosé, metoda włoska lub Charmata*

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;



Barwa: od jasnoróżowej do różowej lub miedzianej o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po *demi-sec*;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 7. *Abruzzo Cocociola*

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: przyjemny, kwiatowy, owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 8. *Abruzzo Malvasia*

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: intensywny, przyjemny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 9. *Abruzzo Montonico*

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi odcieniami;

Aromat: intensywny, przyjemny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, przyjemnie kwasowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 10. *Abruzzo Passerina*

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z bursztynowymi odcieniami;

Aromat: przyjemny, świeży, kwiatowy, owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

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	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 11. *Abruzzo Pecorino*

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności z odcieniami od bladzielonego do złotego;

Aromat: przyjemny, kwiatowy, owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, wyrazisty;

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	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 12. *Abruzzo Rosato*

##### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od jasnoróżowej do różowej o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka), kwiatów i przypraw;

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny, również pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

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 cechy analityczne	
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)	

13. *Abruzzo Spumante Bianco, metoda klasyczna:*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z odcieniami miedzi;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po bardzo wytrawny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 g/l.

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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

14. *Abruzzo Spumante Rosé, metoda klasyczna*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: od jasnoróżowej do różowej lub miedzianej o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po bardzo wytrawny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

15. *Abruzzo Cocociola Spumante, metoda włoska lub Charmata i metoda klasyczna*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po *demi-sec*;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

16. *Abruzzo Malvasia Spumante, metoda włoska lub Charmata i metoda klasyczna*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po *demi-sec*;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

17. *Abruzzo Montonico Spumante, metoda włoska lub Charmata i metoda klasyczna*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z zielonkawymi odcieniami;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po *demi-sec*;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

18. *Abruzzo Passerina Spumante, metoda włoska lub Charmata i metoda klasyczna*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z bursztynowymi odcieniami;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po *demi-sec*;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

19. *Abruzzo Pecorino Spumante, metoda włoska lub Charmata i metoda klasyczna*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z odcieniami od zielonkawego do złotego;

Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: świeży, przyjemny i harmonijny, od *brut nature* po *demi-sec*;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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	5,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

20. *Abruzzo ze wskazaniem dwóch z następujących odmian winorośli: Cocciola, Malvasia, Montonico, Passerina i Pecorino*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

W przypadku cech charakterystycznych w momencie spożycia dla rodzajów win dwuodmianowych, dokonuje się odniesienia do parametrów opisanych dla rodzajów otrzymanych z jednej odmiany oraz, w szczególności, do odmiany występującej w większej ilości.

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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 21. „Abruzzo” „Terre di Chieti” Bianco Riserva

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności;

Aromat: intensywny, długotrwały;

Smak: wytrawny, wyważony, wyrazisty;

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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 22. „Abruzzo” „Terre di Chieti” Rosso Riserva

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowa, jak również głęboka, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: wyrazisty, długotrwały;

Smak: wytrawny, o dobrej strukturze, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27 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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 23. „Abruzzo” „Terre di Chieti” Rosato Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od jasnoróżowej do różowej o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, niekiedy kwiatowy, aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw;

Smak: wytrawny, harmonijny, również pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

## 24. „Abruzzo” „Terre di Chieti” Cocciola Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny, charakterystyczny, długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

## 25. „Abruzzo” „Terre di Chieti” Malvasia Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: intensywny, przyjemny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

## 26. „Abruzzo” „Terre di Chieti” Montonico Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi odcieniami;

Aromat: intensywny, wyrazisty;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, lekko kwasowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

27. „Abruzzo” „Terre di Chieti” *Passerina Superiore*

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z bursztynowymi odcieniami;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny, charakterystyczny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

28. „Abruzzo” „Terre di Chieti” *Pecorino Superiore*

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z odcieniami od zielonkawego do złotego;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, wyrazisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 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	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

29. „Abruzzo” „Terre Aquilane” / „Terre de L'Aquila” Bianco Riserva

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności;

Aromat: intensywny, długotrwały;

Smak: wytrawny, wyważony, wyrazisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

30. „Abruzzo” „Terre Aquilane” / „Terre de L'Aquila” Rosso Riserva

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowa, jak również głęboka, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: charakterystyczny, delikatny, długotrwały;

Smak: wytrawny, o dobrej strukturze, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27 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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

31. „Abruzzo” „Terre Aquilane” / „Terre de L'Aquila” Superiore

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od jasnoróżowej do różowej o różnej intensywności;

Aromat: wyrazisty, niekiedy kwiatowy, aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) i przypraw;

Smak: wytrawny, harmonijny, również pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

32. „Abruzzo” „Terre Aquilane” / „Terre de L'Aquila” Cococciola Superiore

#### ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: wyrazisty, od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

33. „Abruzzo” „Terre Aquilane” / „Terre de L'Aquila” Malvasia Superiore

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: intensywny, przyjemny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

34. „Abruzzo” „Terre Aquilane” / „Terre de L'Aquila” Montonico Superiore

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi odcieniami;

Aromat: intensywny, wyrazisty;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, kwasowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

35. „Abruzzo” „Terre Aquilane” / „Terre de L'Aquila” *Passerina Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

36. „Abruzzo” „Terre Aquilane” / „Terre de L'Aquila” *Pecorino Superiore*

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z odcieniami od zielonkawego do złotego;

Aromat: charakterystyczny od owocowego do kwiatowego;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, wyrazisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 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	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 37. „Abruzzo” „Colline Pescaresi” Bianco Riserva

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności;

Aromat: intensywny, długotrwały;

Smak: wytrawny, wyważony, wyrazisty;

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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 38. „Abruzzo” „Colline Pescaresi” Rosso Riserva

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowa, jak również głęboka, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: charakterystyczny, delikatny, długotrwały;

Smak: wytrawny, o dobrej strukturze, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27 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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 39. „Abruzzo” „Colline Pescaraesi” Rosato Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od jasnoróżowej do różowej o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka), kwiatów i przypraw;

Smak: wytrawny, harmonijny, również pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

## 40. „Abruzzo” „Colline Pescaraesi” Cocciola Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

## 41. „Abruzzo” „Colline Pescaraesi” Malvasia Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: intensywny, przyjemny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

## 42. „Abruzzo” „Colline Pescaraesi” Montonico Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi odcieniami;

Aromat: intensywny, wyrazisty;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, przyjemnie kwasowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

43. „Abruzzo” „Colline Pescaresi” *Passerina Superiore*

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z bursztynowymi odcieniami;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

44. „Abruzzo” „Colline Pescaresi” *Pecorino Superiore*

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z odcieniami od zielonkawego do złotego;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, wyrazisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 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	5,0 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 45. „Abruzzo” „Colline Teramane” Bianco Riserva

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności;

Aromat: intensywny, długotrwały;

Smak: wytrawny, wyważony, wyrazisty;

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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 46. „Abruzzo” „Colline Teramane” Rosso Riserva

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowa, jak również głęboka, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: charakterystyczny, delikatny, długotrwały;

Smak: wytrawny, o dobrej strukturze, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 27 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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 47. „Abruzzo” „Colline Teramane” Rosato Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: od jasnoróżowej do różowej o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, aromaty czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka), czasem przypraw;

Smak: wytrawny, harmonijny, o dobrej strukturze;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19 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 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 48. „Abruzzo” „Colline Teramane” Cocciola Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: wyrazisty, od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

## 49. „Abruzzo” „Coline Teramane” Malvasia Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami złota;

Aromat: intensywny, przyjemny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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 cechy analityczne	
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)	

## 50. „Abruzzo” „Colline Teramane” Montonico Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi odcieniami;

Aromat: intensywny, wyrazisty;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, kwasowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

## 51. „Abruzzo” „Colline Teramane” Passerina Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z bursztynowymi odcieniami;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny i długotrwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

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

## 52. „Abruzzo” „Colline Teramane” Pecorino Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z odcieniami od zielonkawego do złotego;

Aromat: od kwiatowego po owocowy;

Smak: wytrawny, harmonijny, długotrwały, wyrazisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 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	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)	

## 5. Praktyki enologiczne

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

### 5.2. Maksymalna wydajność:

1. Abruzzo Bianco, Bianco Spumante, w tym ze wskazaniem odmian winorośli Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino  
20 000 kg winogron z hektara
2. Abruzzo Rosso, Rosato, Spumante Rosé  
18 500 kg winogron z hektara
3. Abruzzo Cococciola, Malvasia, Montonico, Passerina, Pecorino  
18 000 kg winogron z hektara
4. Abruzzo Passito Bianco  
14 000 kg winogron z hektara
5. Abruzzo Passito Rosso  
12 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji wina objętego ChNP „Abruzzo” obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin:

### 1) prowincja Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Caspineto 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, Roccamontepiano, Roccascalegna, 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, Torrevicchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

### 2) prowincja L'Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Corfinio, Cocullo, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, 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, Vittorito;



## 3) prowincja Pescara:

Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta 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, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrivalignani, Vicoli;

## 4) prowincja Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia oraz miejscowość Trignano w gminie Isola del Gran Sasso.

7. **Odmiany winorośli**

Chardonnay B

Cocociola B.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia Bianca B. - Malvasia

Malvasia Bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia Bianca di Candia B. - Malvoisie

Malvasia Bianca di Candia B. - Malvoisier

Malvasia del Lazio B. - Malvasia

Montepulciano N.

Montonico Bianco B. - Montonico

Moscato Bianco B. - Moscato

Passerina B.

Pecorino B.

Pinot Nero N.

Riesling Italico B. - Riesling

Riesling Renano B. - Riesling

Sauvignon B.

Traminer Aromatico Rs

Trebbiano Abruzzese B. - Trebbiano

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

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

A) Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar geograficzny 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-plejstoceniowych, 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 niecek 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 drobnolub 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.

Uprawa winorośli może być prowadzona na wysokości do 1 000 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.

Klimat jest umiarkowany, a średnie temperatury wahają się od 12 °C w kwietniu do 16 °C w październiku, przy czym w lipcu i sierpniu klimat jest raczej ciepły i suchy, a średnie temperatury wynoszą 24–25 °C. Roczny zakres temperatur jest znaczny, z jednej strony, ze względu na zimne prądy z Bałkanów wywierające odczuwalny 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. Obszar ten charakteryzują znaczne różnice temperatur między dniem a nocą, częściowo ze względu na bliskość masywów Gran Sasso i Maiella, oraz dobra wentylacja, co stwarza optymalne warunki dla zdrowia winogron i nagromadzenia się dużej zawartości substancji aromatycznych.

Indeks ciepły Winklera, tj. średnia aktywna temperatura w okresie od kwietnia do października, wynosi od 1 800 do 2 200 stopniociepłoty. Warunki te zapewniają optymalne dojrzewanie odmian średnio wczesnych i wczesnych, takich jak Pecorino, Passerina, Malvasia i Trebbiano, oraz odmian średnio późnych i późnych, takich jak Cococciola, Montonico i Montepulciano.

Średnia suma opadów w ciągu roku wynosi 800 mm; najbardziej deszczowy jest okres między listopadem a grudniem (ponad 80 mm/miesiąc), podczas gdy miesiącem z absolutnym minimum opadów jest lipiec (około 30 mm).

Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Uprawa winorośli i produkcja dobrej jakości czerwonych win na określonym obszarze produkcji sięga czasów Polibiusza, greckiego historyka żyjącego w latach 205–123 p.n.e., który relacjonował, że Hannibal po zwycięstwie w bitwie pod Kannami w 216 r. p.n.e. chwalił te wina za właściwości uzdrawiające rannych i przywracające walczącym mężczyznom zdrowie i siłę. Od tego czasu wielu innych pisarzy chwalało walory wina wytwarzanego w Abruzji, na przykład Andrea Bacci (1524–1600), filozof i lekarz papieża Sykstusa V. W swoim dziele „De naturorum vinorum historia de vinis Italiae” [O naturze wina, historia win we Włoszech] napisanym w 1596 r., Bacci wspominał o winach Sulmona i Peligni, podobnie jak Michele Torcia, który w swoim „Saggio Itinerario Nazionale del paese Peligni” [Badanie obszaru Peligni] po raz pierwszy opisał obecność odmiany winorośli Montepulciano w Abruzji w 1792 r.

Oprócz korzeni historycznych, bardzo ważny jest również czynnik ludzki, ponieważ obecnie produkty o bardzo charakterystycznych i typowych cechach uzyskuje się poprzez określenie i doskonalenie pewnych praktyk uprawy winorośli i praktyk enologicznych, które stanowią integralną i istotną część specyfikacji produktu.

## 8.2. ChNP „Abruzzo”, w tym w odniesieniu do podobszarów

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

Odmiany wybrane do produkcji win objętych ChNP „Abruzzo” są obecne na tym obszarze od wieków, osiągając szczególną równowagę pod względem sadzenia i produkcji, co oznacza, że pod każdym względem można je uznać za „odmiany rodzime” dla Abruzji. Ich specyficzne cechy są w pełni wyrażone w winach białych i czerwonych, a także w Passito i winach musujących, a przede wszystkim w winach ze wskazaniem odmiany winorośli, które są produkowane zarówno w wersji „zwykłej”, jak i *Superiore*, przy czym te ostatnie są produkowane wyłącznie w indywidualnych podobszarach produkcji. Wersja *Superiore* różni się zarówno pod względem zbiorów winogron z hektara, jak i chemicznych, fizycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych win, ma nieco wyższą zawartość alkoholu oraz pełniejszą strukturę i złożony charakter niż wina „zwykłe”.

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

Określony obszar geograficzny obejmuje około jednej trzeciej całego regionu i chociaż topografia i warunki glebowe są dość jednorodne, w rzeczywistości warunki klimatyczne wahają się nieznacznie (opady, temperatura, wentylacja itp.). To, wraz z różnymi rodzajami gleb, które są w większości luźne i dobrze osuszone, oraz różnicami w ekspozycji, czasami znacząco wpływa na wzrost różnych odmian winorośli i zdolność do produkcji owoców. Wraz ze stosunkowo równomiernym rozmieszczeniem na całym wyznaczonym obszarze winorośli Montepulciano i Trebbiano, które są głównie wykorzystywane do produkcji, odpowiednio, win czerwonych i białych, te szczególne mikroklimaty tworzą obszary, w których rosną określone odmiany winorośli i gdzie wielowiekowa tradycja uprawy winorośli, odzwierciedlona w charakterystyce win, umożliwiła podział określonych obszarów prowincji na cztery podobszary, tj. „Colline Teramane”, „Terre Aquilane”, „Colline Pescaresi” i „Terre di Chieti”, aby jak najlepiej wykorzystać specyficzny charakter tych poszczególnych obszarów w interakcji z lokalnymi odmianami winorośli, takimi jak Cococciola, Malvasia i Pecorino (obszar Theatine-Frentana). W niektórych obszarach (część Teramo znajdująca się w głębi lądu i obszar Theatine) dominuje odmiana Montonico, podczas gdy w innych (górną część obszaru Teramo) bardziej powszechna jest odmiana Passerina.

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

*Winifikacja, produkcja i butelkowanie win objętych ChNP „Abruzzo”*

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Winifikacja, produkcja wina musującego, podsuszanie, przechowywanie, leżakowanie i butelkowanie muszą odbywać się na obszarze produkcyjnym, aby zachować specyficzny charakter produktów i ich renomę oraz zagwarantować ich pochodzenie.

*ChNP „Abruzzo” – stosowanie dodatkowych jednostek geograficznych*

Ramy prawne:

określone w przepisach 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.

#### **Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19399>