

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 7 maja 2019 r.

w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**(Valle d'Itria (ChOG))**

(2019/C 171/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Valle d'Itria” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Valle d'Itria” należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Valle d'Itria” (ChOG), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 maja 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„VALLE d'ITRIA”

PGI-IT-A0604-AM04

Data złożenia wniosku: 24.6.2016

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

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

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany

2.1. Nazwa i wina: dodanie nowych rodzajów wina

Opis: wszystkie kategorie win oznaczonych ChOG „Valle d'Itria”, które wcześniej były wymienione w art. 2 ust. 1 („Bianco, w tym wino półmusujące, musujące, wino z przejrziałych winogron i Passito; Rosso, w tym wino półmusujące, wino z przejrziałych winogron, Passito i Novello; Rosato, w tym wino półmusujące i Novello”), są obecnie wymienione w art. 1 specyfikacji produktu (Nazwa i wina).

Wykaz rodzajów uzupełniono również przez dodanie czerwonych i różowych win musujących oraz odniesienia do rodzajów wina z wyszczególnieniem odmiany winorośli.

Wykaz ten został zatem zaktualizowany i przededagowany w następujący sposób:

- a) Bianco, w tym wino półmusujące, musujące, wino z przejrziałych winogron i Passito;
- b) Rosso, w tym wino półmusujące, musujące, wino z przejrziałych winogron, Passito i Novello;
- c) Rosato, w tym wino półmusujące, musujące i Novello;
- d) wino z wyszczególnieniem odmiany winorośli zgodnie z warunkami ustanowionymi w art. 2 poniżej”.

Uzasadnienie: specyfikację produktu zmieniono w taki sposób, aby wszystkie produkowane wina znalazły się konsekwentnie w art. 1 – Nazwa i wina.

Uwzględnienie czerwonego i różowego wina musującego jest uzasadnione utrzymującą się tradycją wytwarzania tego rodzaju wina na obszarze produkcji, dużym zainteresowaniem rynkowym nowymi winami wytwarzanymi głównie z rodzimych odmian winorośli oraz utrzymującym się pozytywnym trendem na rynku win musujących, w szczególności w przypadku lekkich czerwonych i różowych win produkowanych już w kategorii win półmusujących.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 1 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu dotyczącej opisu win.

2.2. Nazwa i wina

Opis: usunięto ogólne odniesienie do „moszczów”.

Uzasadnienie: zgodnie z obowiązującymi przepisami UE ChOG nie może być zastrzeżone dla kategorii „moszczów”, lecz wyłącznie dla kategorii „częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego”, która to kategoria nie jest objęta niniejszą specyfikacją produktu.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 1 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.3. Połączenie odmian winorośli

Opis: włączenie rodzimych odmian winorośli Marchione, Maresco, Minutolo i Ottavianello do wykazu określonego w art. 2 ust. 2 specyfikacji produktu dotyczącego odmian winorośli, które mogą się znaleźć na etykietach win oznaczonych ChOG „Valle d'Itria”. Zaktualizowano powiązany wykaz odmian winorośli, które można uprawiać w prowincjach obejmujących obszar produkcji win oznaczonych ChOG „Valle d'Itria”, załączony do specyfikacji produktu.

Uzasadnienie zmiany: proponowana zmiana stała się możliwa po odzyskaniu, scharakteryzowaniu, rejestracji oraz poprawie wydajności i właściwości enologicznych wielu innych odmian lokalnych, które przetrwały głównie jako rzadko rosnące, niezidentyfikowane rośliny występujące w starych winnicach jednodmianowych w regionie Valle d'Itria, w szczególności mniej znanych rodzimych odmian występujących tradycyjnie w starych winnicach w Apulii, w których stosowano metodę przycinania do tzw. korony swobodnej, gdzie niemal zawsze rosły wśród powszechnie uprawianych odmian i innych mniej znanych odmian. Ponadto niedawne ponowne odkrycie i podniesienie jakości odmian, które wyselekcjonowano i udoskonalono pod względem zdrowotności, otworzyło przed producentami z Apulii nowe możliwości utrwalenia pozycji za pomocą lokalnych win o wyjątkowych, unikatowych właściwościach.

- Dzięki wysokiej kwasowości i składnikom aromatycznym odmiana Marchione nadaje się do produkcji win wytrawnych i musujących oraz do kupażowania w celu zwiększenia/zróżnicowania aromatycznej złożoności i polepszenia właściwości organoleptycznych win białych z regionu Valle d'Itria.
- Odmiana Maresco charakteryzuje się wysoką zawartością cukru i wysoką kwasowością, co sprawia, że nadaje się do produkcji wina musującego.
- Odmiana Ottavianello ma doskonałe właściwości fizyczne, w związku z czym dobrze nadaje się do produkcji win czerwonych i różowych, w tym półmusujących i musujących, które są lekkie i gotowe do natychmiastowego spożycia.
- Kwasowość i aromat odmiany Minutolo sprawiają, że jest to doskonała baza do produkcji wina musującego i win specjalnych. Niedawne ponowne odkrycie oraz odbudowanie odmiany winorośli Minutolo, którą wyselekcjonowano i udoskonalono pod względem zdrowotności, otworzyło przed producentami z Apulii nowe możliwości utrwalenia pozycji na rynku lokalnych win białych. Podstawowe prace nad udoskonaleniem mniej znanych rodzimych odmian, polegające na poprawie zdrowia roślin, określeniu domniemanych klonów oraz na późniejszych procesach certyfikacji, a także analizie przydatności za pomocą mikrowinifikacji, przeprowadził Ośrodek Badań, Eksperymentów i Szkoleń Rolniczych (CRSFA) „Basile Caramia” w Locorotondo.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu dotyczącej opisu win.

2.4. Związek ze środowiskiem geograficznym

Opis zmiany specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu: dodano szczegóły dotyczące związku ze środowiskiem wraz z opisem w podziale na kategorie produktów. Rozszerzono również informacje dotyczące obszaru geograficznego istotnego z punktu widzenia związku, jakości, reputacji lub innych właściwości, jakie można przypisać temu pochodzeniu geograficznemu, a także związku przyczynowego między wymienionymi elementami. Przedstawiono wyjaśnienia dotyczące podstawy oznaczenia geograficznego w odniesieniu do specyficznej jakości, reputacji i właściwości produktów.

Uzasadnienie: dostosowanie specyfikacji do obowiązujących wymogów prawnych.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu dotyczącej związku z obszarem geograficznym.

2.5. Jednostka certyfikująca

Opis: zmiana formalna w specyfikacji produktu celem aktualizacji odesłania do przepisów: słowa „art. 13 dekretu legislacyjnego nr 61/2010” zastąpiono słowami „art. 64 ustawy nr 238/2016”. Załącznik 2 do dokumentacji technicznej również został odpowiednio zaktualizowany.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.6. Normy uprawy winorośli

Opis: ust. 4, „Winogrona wykorzystywane do produkcji win półmusujących i musujących mogą – na zasadzie odstępstwa – zapewniać minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu niższą o 0,5 %”, otrzymuje brzmienie: „Winogrona wykorzystywane do produkcji win półmusujących i musujących muszą zapewniać minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu równą 9,5 %”.

Uzasadnienie zmiany: minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu określono jako 9,5 % w przypadku win półmusujących i musujących, wykluczając w ten sposób możliwość jej obniżenia o 0,5 % na zasadzie odstępstwa; celem jest dostarczenie producentom jasnych wskazówek.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.7. Normy produkcji wina

Skreśla się akapit ostatni w ust. 5: „Powyższe pozostaje bez uszczerbku dla odstępstwa przewidzianego w obowiązujących przepisach, które dopuszczają prowadzenie działalności związanej z produkcją wina poza wyznaczonym obszarem produkcji do dnia 31 grudnia 2012 r.”.

Uzasadnienie: jest to zmiana formalna wynikająca z utraty mocy przepisu przewidującego odstępstwo zawartego w art. 6 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ⁽¹⁾, ponieważ rozporządzenie to już nie obowiązuje.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.8. Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

1. W przypadku win „Valle d'Itria” Rosso Frizzante w opisie barwy słowo „różowy” zastąpiono słowem „czerwony”.

Uzasadnienie zmiany: korekta formalna omyłki drukarskiej w celu zachowania spójności z właściwościami w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesieniu do barwy wina „Valle d'Itria” Rosso Frizzante.

2. W przypadku win z przejrzałych winogron „Valle d'Itria” Rosso i Bianco minimalną rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu zmieniono z „11,0 %” na „12,0 %”.

Uzasadnienie zmiany: dostosowanie specyfikacji produktu do wartości określonych w obowiązujących przepisach dla kategorii 16 „Wina z przejrzałych winogron”, zgodnie z częścią II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

3. W przypadku win „Valle d'Itria” Rosso Spumante i Rosato Spumante dodano właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu.

Uzasadnienie zmiany: ponieważ do kategorii win musujących, która istniała już w ramach ChOG „Valle d'Itria”, dodano wina czerwone i różowe, konieczne było dodanie odpowiednich opisów.

4. W przypadku win „Valle d'Itria” Rosso Frizzante i Rosato Frizzante minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu zmieniono z „9,5 %” na „10,5 %”.

Uzasadnienie zmiany: zwiększenie tej wartości odpowiada rzeczywistym pomiarom w przypadku tego rodzaju win na obszarze produkcji win oznaczonych ChOG „Valle d'Itria”; ma to zatem na celu promocję poziomu jakości osiąganego w przypadku tych win.

5. W przypadku win „Valle d'Itria” Rosso Novello do właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu dodano „5,0 g/l” jako minimalną kwasowość ogólną.

Uzasadnienie zmiany: jest to zmiana formalna; powyższa wartość nie została uwzględniona w poprzedniej specyfikacji, w związku z czym została dodana.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu dotyczącej opisu win.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Valle d'Itria

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

⁽¹⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 60).

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
8. Wino półmusujące
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis win

Wino Bianco oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (1) z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, ewentualnie z zielonkawymi refleksami o różnej intensywności.

Aromat: przyjemny, delikatny, owocowy, często z nutami białych owoców, ewentualnie aromat owoców cytrusowych lub kwiatów w zależności od wykorzystywanych odmian winorośli.

Smak: świeży, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino Bianco z przejrzalnych winogron oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (16) z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Barwa: od słomkowożółtej do złotej.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, trwały, niekiedy aromat dojrzałych białych owoców, kandyzowanych owoców lub inne typowe nuty o różnej intensywności w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, typowy, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,0 %.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino półmusujące Bianco oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (8) z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Pianka: delikatna i ulotna.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z zielonkawymi refleksami o różnej intensywności w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Aromat: delikatny i owocowy, często aromat białych owoców, niekiedy aromat kwiatów lub owoców cytrusowych o różnej intensywności w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 9,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino Bianco „Passito” oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (1) z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Barwa: od słomkowożółtej do złotej.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, trwały; delikatny aromat dojrzałych owoców, niekiedy z nutami miodu i moreli, o różnej intensywności w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, typowy, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,0 %.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino musujące Bianco Spumante oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (4) z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, ewentualnie ze złotymi refleksami.

Aromat: słodki, złożony, aromat dojrzałych owoców, niekiedy z nutami białych kwiatów lub owoców cytrusowych w zależności od wykorzystanych odmian winorośli, z nutami typowymi dla fermentacji wtórnej.

Smak: świeży, pełny, subtelny, harmonijny, do półsłodkiego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 9,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino Rosso oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (1) z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Barwa: od rubinowej do barwy owocu granatu.

Aromat: przyjemny, charakterystyczny aromat czerwonych owoców, ewentualnie z ostrymi nutami wynikającymi z dojrzewania.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %.

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

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino musujące Rosso Spumante oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (4)

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się.

Barwa: czerwona o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, owocowy, często aromat dojrzałych czerwonych owoców z nutami typowymi dla fermentacji wtórnej.

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino Rosso z przejrzałych winogron oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (16) z wyszczególnieniem odmian winorośli

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, trwały aromat czerwonych owoców, niekiedy aromat dżemu, z ewentualnymi ostrymi nutami pojawiającymi się w miarę dojrzewania wina.

Smak: od słodkiego do wytrawnego, typowy, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino półmusujące Rosso Frizzante oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (8) z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Pianka: delikatna i ulotna.

Barwa: czerwona o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, owocowy; aromat dojrzałych owoców, niekiedy czerwonych owoców, z innymi typowymi nutami w zależności od wykorzystanych odmian winogron.

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino Rosso Novello oznaczone ChOG „Valle d'Itria” z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: intensywny, przyjemny, czasami charakterystyczny aromat czerwonych owoców, z nutami wynikającymi z maceracji węglowej; typowe aromaty wykorzystywanych odmian winogron.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino Rosso Passito oznaczone ChOG „Valle d'Itria” z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, trwały, niekiedy aromat dojrzałych czerwonych owoców lub dżemu z typowymi nutami w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Smak: od słodkiego do wytrawnego, typowy, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino Rosato oznaczone ChOG „Valle d'Itria” z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: charakterystyczny, owocowy, często aromat czerwonych owoców.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino musujące Rosato Spumante oznaczone ChOG „Valle d'Itria” (4)

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się.

subtelnie intensywna;

różowa o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, owocowy, niekiedy aromat czerwonych owoców z nutami typowymi dla fermentacji wtórnej.

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, harmonijny, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino półmusujące Rosato Frizzante oznaczone ChOG „Valle d’Itria” (8) z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Pianka: delikatna i ulotna.

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: delikatny, owocowy, często aromat czerwonych owoców.

Smak: od wytrawnego do półsłodkiego, harmonijny, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

Wino Rosato Novello oznaczone ChOG „Valle d’Itria” z wyszczególnieniem odmiany winorośli

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: charakterystyczny, owocowy, niekiedy aromat czerwonych owoców, z nutami wynikającymi z maceracji węglowej, aromat typowy dla wykorzystanych odmian winorośli.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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

W przypadku gdy wartości nie wskazano, mają zastosowanie limity określone w przepisach krajowych i unijnych.

5. **Praktyki winiarskie**

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Brak.

b) *Maksymalne zbiory*

Wina Bianco, Rosso i Rosato oznaczone ChOG „Valle d'Itria” z wyszczególnieniem odmiany winorośli

22 000 kg winogron na hektar

Wina Bianco, Rosso i Rosato oznaczone ChOG „Valle d'Itria” z wyszczególnieniem odmiany winorośli

176 hektolitrow z hektara

Wina Bianco, Rosso i Rosato z przejrzalnych winogron oznaczone ChOG „Valle d'Itria” z wyszczególnieniem odmiany winorośli

22 000 kg winogron na hektar

Wina Bianco, Rosso i Rosato z przejrzalnych winogron oznaczone ChOG „Valle d'Itria” z wyszczególnieniem odmiany winorośli

110 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do wytwarzania win, które mogą korzystać z typowego oznaczenia geograficznego „Valle d'Itria”, obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Alberobello i Locorotondo w prowincji Bari; gmin Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano i Ostuni w prowincji Brindisi; gmin Crispiano i Martina Franca w prowincji Taranto.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

Marchione B.

Maresco B.

Minutolo B.

Ottavianello N.

Barbera N.

Aleatico N.

Aglianico N. – Ellenica

Bombino Bianco B. – Bombino

Bombino Nero N. – Bombino
Cabernet Franc N. – Cabernet
Cabernet Sauvignon N. – Cabernet
Chardonnay B.
Falanghina B.
Fiano B.
Greco B.
Greco Bianco B. – Greco
Lambrusco Maestri N. – Lambrusco
Malbec N.
Malvasia Nera di Brindisi N. – Malvasia
Malvasia Nera di Lecce N. – Malvasia
Merlot N.
Montonico Bianco B. – Montonico
Moscatello Selvatico B.
Negro Amaro N. – Negroamaro
Pampanuto B. – Verdeca
Moscato Bianco B. – Moscato
Negroamaro Precoce N.
Notardomenico N.
Petit Verdot N
Pinot Bianco B. – Pinot
Pinot Grigio – Pinot
Pinot Nero N. – Pinot
Primitivo N. – Zinfandel
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco
Riesling Italico B. – Riesling
Sangiovese N. – Sangiovese
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc
Semillon B.
Susumaniello N. – Sussumariello
Sylvaner Verde B. – Silvaner

Syrah N. – Shiraz

Uva di Troia N. – Nero di Troia

Verdeca B.

Verdicchio Bianco B. – Verdicchio

Vermentino B. – Favorita B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.1 3 B.

Aglianicone N.

Bianco d'Alessano B.

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia

Malvasia Nera di Basilicata N. – Malvasia

Montepulciano N.

Piedirosso N. – Palombina

Piedirosso N. – Per' e Palummo

Piedirosso N. – Piede di Colombo

Piedirosso N. – Piede di Palumbo

Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Cocociola B.

Greco Nero N. – Greco

Grillo B.

Lacrima N.

Malvasia Bianca B. – Malvasia

Mostosa B.

Trebbiano Giallo B. – Trebbiano

Asprino Bianco B. – Asprinio

Antinello B.

Somarello Rosso N.

Riesling Renano B. – Riesling

Francavidda B. – Francavilla

Impigno B.

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia

8. Opis związków

A) Wina oznaczone ChOG „Valle d'Itria” – szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego.

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar geograficzny określony w specyfikacji produktu jest znany pod nazwą „Valle d'Itria” i stanowi część większego obszaru „Murgia dei Trulli”. Na mapie obszar ten znajduje się w południowo-wschodniej części prowincji Bari. Pod względem pedologicznym gleba składa się z klasycznych czerwonoziemów powstałych w wyniku rozpuszczania wapienia, które stanowią nierozpuszczalne pozostałości złożone z tlenków i wodorotlenków żelaza i glinu. Gleby są bogate w potas i mają stosunkowo niską zawartość materii organicznej, przez co tworzą substrat idealny do uprawy odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wysokiej jakości win białych. Gleby gliniaste i pylasto-ilaste charakteryzują się wysokim stężeniem skał i kamieni, które stanowią około 60 % ich całkowitego składu. Obszary obsadzone winoroślą leżą na wysokości 280–418 m nad poziomem morza, a zatem rozpiętość wysokości wynosi 138 m. Zbocza są delikatne i mają głównie południowo-wschodnią wystawę. Klimat jest ciepły i suchy z bardzo zmiennymi opadami deszczu; w zależności od roku poziom opadów wynosi 400–800 mm, z czego około 70 % przypada na jesień i zimę. Jeśli chodzi o sezon wegetacyjny, który trwa od kwietnia do września, poziom opadów jest bardzo niski i wynosi około 300 mm. Zdarza się, że lato jest zupełnie bezdeszczowe. Wieloletnie pomiary wykazują wysokie średnie temperatury, które rzadko przekraczają 30 °C lub spadają poniżej 0 °C. W okresie letnim minimalne temperatury sporadycznie spadają poniżej 18 °C.

Czynniki ludzkie powiązane z czynnikami dotyczącymi związku, które determinują specyficzny charakter wina, to odmiana winorośli i środowisko, przy czym to drugie należy rozumieć zarówno w odniesieniu do natury (klimat i gleba), jak i ludzi (tradycje, techniki, umiejętności). Czynniki ludzkie na obszarze produkcji, które wpływają na właściwości wina, mają zatem fundamentalne znaczenie. Na obszarze, na którym produkowane są wina „Valle d'Itria”, występuje krajobraz rolniczy charakteryzujący się pozostałościami dębiny, w tym dębiny dębów ostroliśnych, wymieszanych z dziką roślinnością śródziemnomorską, które stanowiły naturalną szatę roślinną tego obszaru, zanim osiedlił się tam człowiek. Na przestrzeni wieków, od czasu pojawienia się pierwszych osad ludzkich założonych przez Messapiów i Peuketów, teren ten przechodził głębokie zmiany. Obecnie krajobraz rolniczy charakteryzuje się typowymi, eleganckimi i linearnymi bezzaprawowymi murkami kamiennymi wyznaczającymi i oddzielającymi grunty rolne, które z czasem powoli się uformowały i na których zasadzono winnice wykorzystywane do produkcji wina objętego niniejszą specyfikacją. Kamienie i winorośle stanowią integralną część Valle d'Itria, a wizerunek regionu opiera się na słynnych domkach w stylu trulli. Czynniki ludzkie od wieków odgrywały szczególną rolę w precyzyjnym określeniu następujących aspektów technicznych produkcji:

- połączenie odmian w winnicach. Odmiany winorośli nadające się do produkcji przedmiotowego wina to odmiany, które tradycyjnie od zawsze uprawiano na danym obszarze geograficznym,
- systemy prowadzenia winorośli, odległości między sadzonkami i metody cięcia. Są to również elementy tradycji, które mają zapewnić jak najlepszy sposób obsadzenia gruntu winoroślą, umożliwiając łatwiejszą uprawę i racjonalne utrzymanie ulistnienia, co gwarantuje odpowiednią, dobrze wyeksponowaną powierzchnię liści oraz utrzymanie plonów przeznaczonych do produkcji wina w ramach limitów określonych w specyfikacji. Systemy prowadzenia winorośli najczęściej stosowane w tym obszarze to w szczególności metoda, w której roślinie nadaje się kulisty kształt, zmodyfikowana metoda szpalerowa oraz metoda pionowego palikowania: pierwszy z tych systemów stosuje się w 20 % wszystkich upraw, drugi – w 50 %, a trzeci – w 30 %.

Stosowane metody cięcia są następujące: cięcie krótkie w przypadku metody prowadzenia „na głowę” (pozostawia się 2 łoża z 3–4 oczkami na każdym z 2–3 pędów) oraz cięcie mieszane w przypadku zmodyfikowanej metody szpalerowej i metody pionowego palikowania (łoża i latorośl z około 8–10 oczkami). Wino wytwarza się z wykorzystaniem tradycyjnych praktyk, które od dawna stosowano na tym obszarze w celu produkcji win niemusujących, przy czym słusnie odróżnia się wina musujące, które należy wytwarzać w drodze naturalnej fermentacji wtórnej. Obecnie uprawa winorośli znacznie się rozwinęła dzięki działaniom podejmowanym przez ośrodek badań naukowych CRSFA (Centro di Ricerche Sperimentazione e Formazione in Agricoltura – Ośrodek Badań, Eksperymentów i Szkoleń Rolniczych), który znajduje się w samym sercu tego obszaru. Od dziesiątek lat ośrodek ten realizuje ważne zadanie polegające na selekcji i ulepszaniu klonów, a także na udoskonalaniu mniej znanych rodzimych odmian. Istotne są również szkolenia z zakresu prowadzenia winorośli skierowane do młodych rolników i producentów wina, za które od dawna odpowiada przede wszystkim uczelnia rolnicza „Basile Caramia” w Locorotondo, będąca jedną z nielicznych uczelni we Włoszech specjalizujących się w uprawie winorośli i w enologii, w której kształciła się większość enologów z tego obszaru, a także wielu producentów winogron.

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

Wszystkie liczne kategorie i rodzaje wina oznaczone ChOG „Valle d'Itria” mają zrównoważone właściwości chemiczno-fizyczne, a ich smak i aromat odzwierciedlają głównie aromat typowy dla wykorzystanych odmian winorośli.

Wspomniane właściwości organoleptyczne i analityczne są bezpośrednią konsekwencją występowania danych rodzajów gleb wapiennych/glinianych, na których uprawia się winorośl, oraz szczególnie korzystnych warunków gruntowych i klimatycznych. Gleby te sprzyjają syntezie substancji aromatycznych, które wzbogacają właściwości aromatyczne win, stężenie cukru w winogronach, a tym samym potencjalną zawartość alkoholu w wytworzonych z nich w przyszłości winach. Gleby gliniaste i pylasto-ilaste charakteryzują się wysokim stężeniem skał i kamieni, które w wielu przypadkach stanowią około 60 % ich całkowitego składu. Cecha ta pomaga w odpowiednim odprowadzaniu nadmiaru wody, ograniczając w ten sposób efekt zakazenia materiału roślinnego i samych winogron chorobami grzybiczymi.

Położenie obszarów obsadzonych winoroślą na wysokości 280–418 metrów nad poziomem morza, co jest dobrą rozpiętością wysokości, łagodne stoki o głównie południowo-wschodniej wystawie oraz znaczne dobowe amplitudy temperatury z umiarkowanymi temperaturami w okresie dojrzewania tworzą idealne warunki do produkcji win o pełnym bukicie, dobrej strukturze i intensywnym aromacie.

W szczególności wina (kategoria 1) mają charakterystycznie owocowy profil, z aromatem czerwonych owoców w przypadku win czerwonych lub z notami owoców cytrusowych, miodu lub białych kwiatów w przypadku win białych, ale zawsze z zachowaniem równowagi między kwasowością a słodyczą.

W winach różowych wyczuwa się wyraźne nuty, niekiedy nuty dojrzałych czerwonych owoców lub dżemu, oraz nuty typowe dla wykorzystanych odmian winorośli.

Wina Novello są barwy rubinowej lub różowej o różnej intensywności, wyczuwa się w nich owocowy aromat, niekiedy aromat czerwonych owoców, nuty wynikające z maceracji węglowej oraz aromat typowy dla wykorzystanych odmian winorośli. Smak waha się od wytrawnego do półwytrawnego, charakteryzuje się dobrą kwasowością i aromatem pierwotnym wynikającym z preferencji dla czarnych winogron zbieranych nieco wcześniej niż jest to konieczne.

Smak win Passito waha się od słodkiego do wytrawnego, ale zawsze pozostaje harmonijny. Wina te mają charakterystyczny, delikatny i trwały aromat, niekiedy aromat dojrzałych czerwonych owoców w przypadku win czerwonych lub delikatnego dżemu przygotowanego z dojrzałych owoców, niekiedy z nutami miodu i moreli w przypadku win białych; charakteryzują się dobrą zawartością alkoholu i są bogate w ekstrakty będące rezultatem pozostawienia winogron na winoroślach znajdujących się w rzędach najbardziej wystawionych na słońce i wiatr, aby wyschły na roślinie, lub suszenia ich przez rozwieszanie winogron lub umieszczanie ich na sitach w chłodnych, dobrze wentylowanych miejscach.

Poszczególne rodzaje win musujących (kategoria 4) mają barwę od słomkowożółtej o różnej intensywności, ewentualnie ze złotymi refleksami, do różowej o różnej intensywności o łagodnym, owocowym aromacie, niekiedy aromacie czerwonych owoców, lub z nutami białych kwiatów lub owoców cytrusowych oraz nutami typowymi dla fermentacji wtórnej; ich smak jest harmonijny, od wytrawnego do półsłodkiego. Produkuje się je głównie z winogron uprawianych na obszarach chłodniejszych i mniej nasłonecznionych, aby utrzymać wyższą kwasowość winogron i większą świeżość wina. Ponadto odpowiednie warunki glebowe i wysoka zawartość potasu gwarantują idealną zawartość cukru.

Wina półmusujące (kategoria 8) mają barwę słomkowożółtą o różnej intensywności, niekiedy z zielonkawymi refleksami o różnej intensywności w zależności od wykorzystanych odmian winorośli; aromat mają delikatny i owocowy, często wyczuwalny jest aromat białych owoców, niekiedy kwiatów lub owoców cytrusowych o różnej intensywności w zależności od wykorzystanych odmian winorośli; smak waha się od wytrawnego do półsłodkiego i jest harmonijny, owocowy, z aromatem dojrzałych lub czerwonych owoców. Wina te wyróżniają się ponadto szczególną świeżością ze względu na kwasowość wynikającą z gleby bogatej w potas i korzystnych warunków klimatycznych. Kategoria ta wywodzi się z wielowiekowej tradycji butelkowania wina z ostatniego zbioru już pod koniec października, kiedy nadal zawiera ono niesfermentowane pozostałości cukru. Z uwagi na fakt, że wina butelkowano bez wcześniejszego filtrowania – odbywały się w nich wyłącznie naturalne procesy osadzania – zachowywały się w nich drożdże, które nadal były aktywne. W takich warunkach wina przechodziły fermentację wtórną w butelce, co wzbogacało je w dwutlenek węgla i nadawało im musujący charakter.

Wina z przejrzałych winogron (kategoria 16) otrzymuje się z winogron uprawianych na pagórkowatych, najbardziej wystawionych na słońce i wiatr obszarach, na których panuje wieloletni, powszechny zwyczaj pozostawiania najzdrowszych winogron, aby przejrzały na winorośli, przez co dzięki ciepłemu, suchemu klimatowi można uzyskać słodsze, cieplejsze i gładkie w smaku wina. Warunki glebowo-klimatyczne sprawiają, że wina te charakteryzują się delikatnymi aromatami czerwonych owoców, niekiedy dżemu, z ewentualnymi ostrymi nutami pojawiającymi się w miarę dojrzewania w przypadku win czerwonych, a także aromatem dojrzałych białych lub kandyzowanych owoców w przypadku win białych, z zachowaniem równowagi między kwasowością a słodyczą.

Opis związku przyczynowego między szczegółami, o których mowa w pkt A, oraz szczegółami, o których mowa w pkt B.

Pagórkowaty teren i południowo-wschodnia wystawa stoków przyczyniają się do stworzenia środowiska, które jest przewiewne i nasłonecznione, w którym woda jest naturalnie odprowadzana z gleby i które są szczególnie dobrze przystosowane do uprawy winorośli nadających się do produkcji win oznaczonych ChOG „Valle d'Itria”.

Tekstura oraz struktura chemiczno-fizyczna gleby mają decydujący wpływ na fizjologię winorośli, przyczyniając się do stworzenia fizycznych, chemicznych i organoleptycznych właściwości win „Valle d'Itria”.

Ciepły i suchy klimat na obszarze produkcji charakteryzujący się niskimi opadami, które z rzadka występują latem, a następnie parują w lipcu i sierpniu, a także dużym nasłonecznieniem jeszcze we wrześniu i w październiku, umożliwia powolne i całkowite dojrzewanie winogron, znacząco przyczyniając się charakterystycznych cech jakości win „Valle d'Itria”.

Intensywna działalność ludności wiejskiej odgrywała decydującą rolę w tworzeniu cech uprawy winorośli na tym obszarze. Za czasów Wielkiej Grecji wina z Apulii cieszyły się bardzo dobrą reputacją handlową. W szczególności w środkowej Apulii w czasach greckiego, a następnie rzymskiego osadnictwa w mieście Gnatia, które obejmowało terytorium Valle d'Itria, istniała odrębna tradycja uprawy winorośli, w której powszechne było wykorzystywanie odmiany winorośli Bianco d'Alessano. W ramach badań archeologicznych w licznych portach na tym obszarze odkryto zbiorniki służące do przechowywania wina, które następnie wlewano do amfor i wysyłano do miejsc docelowych w basenie Morza Śródziemnego.

Stosowanie pochodzącego z dialektu słowa „mir”, używanego wyłącznie w Apulii, jest dowodem na istnienie wcześniejszej cywilizacji zajmującej się uprawą winorośli; słowo to zostało przetłumaczone na „merum” przez ludy łacińskie i oznaczało oryginalne, prawdziwe i proste wino, natomiast w odniesieniu do innych rodzajów wina, które nie wykazywały takich cech, stosowano termin „vinum”. Słowo „mir” było zatem stosowane już przez Japygów i Messapiów, starożytnych mieszkańców Apulii, którzy osiedlili się na południu regionu w XI wieku przed naszą erą. Historia produkcji wina w Apulii, która na tym obszarze sięga tysięcy lat wstecz i którą poświadczają liczne dokumenty, stanowi ogólny i fundamentalny dowód na ścisły związek oraz interakcję między czynnikami ludzkimi a cechami jakościowymi win „Valle d'Itria”. Dowodzi ona, jak ludzka interwencja na tym obszarze doprowadziła do tego, że na przestrzeni wieków przekazywano sobie tradycyjne techniki uprawy winorośli i enologii, które w czasach nowoczesnych i współczesnych ulepszono i dopracowano dzięki postępowi nauki i technologii, aby stworzyć renomowane wina „Valle d'Itria”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

—

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13251>
