

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 451/09)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Cinque Terre” i „Cinque Terre Sciacchetra”

PDO-IT-A0352-AM02

Data przekazania informacji: 24 sierpnia 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana wymaganej mieszanki odmian

Opis: zgodnie z proponowaną zmianą, trzy [główne] odmiany (Bosco, Albarola i Vermentino) mogą być stosowane w celu osiągnięcia minimalnego progu co najmniej 80 %, a dodatkowe odmiany winogron białych „nadające się do uprawy” w regionie Ligurii mogą być stosowane w pozostałych 20 %.

Uzasadnienie: wniosek o wprowadzenie tej zmiany złożono w celu poprawy jakości wina, w oparciu o eksperymenty w zakresie produkcji wina z jednej odmiany.

Kilka winnic połączono w jedną w celu stworzenia przyzwoitej wielkości winnicy komercyjnej, w której odmiana Bosco stanowi 40 % uprawy, jak wymaga tego obowiązująca specyfikacja produktu. Połączenie winnic ma zasadnicze znaczenie dla usprawnienia praktyk upraw, co prowadzi do obniżenia kosztów i poprawy zdrowotności winorośli, a tym samym zapewnia przetrwanie komercyjnym plantatorom winorośli. Konieczne jest zatem odejście od obowiązujących obecnie sztywnych zasad dotyczących mieszanki odmian, które nie są już uzasadnione i w rzeczywistości stanowią przeszkodę w zapewnieniu wyższych standardów jakości.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu.

2. Zmiana gęstości obsady winorośli na hektar

Opis: w przypadku sadzenia nowych winnic i ponownego obsadzania istniejących, gęstość obsady winorośli nie może być mniejsza niż 4 000 krzewów na hektar, zamiast 6 250 na hektar, jak ustalono w obowiązującej wersji specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: zmianę tę uzasadnia fakt, że obecnie preferuje się sadzenie w rzędach lub na palikach w stosunku do przestarzałego już systemu uprawy *pergoletta* (jednorzędowy system palikowania). W związku z tym należy zachować większy odstęp od zbrocza, aby zapewnić możliwość uprawiania ziemi za pomocą małych maszyn rolniczych, co ułatwia prowadzenie winnicy poprzez zmniejszenie liczby godzin pracy, przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej jakości produkcji.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu.

3. Zmiana zawartości cukru w winach „Cinque Terre Sciacchetra” DOC

Opis: obecnie wymaga się, aby winogrona wykorzystywane do produkcji wina „Cinque Terre Sciacchetra” miały zawartość cukru wynoszącą co najmniej 19 % (zmiana z 17 %) objętości potencjalnego alkoholu po częściowym wysuszeniu.

Uzasadnienie: to nie zawartość alkoholu jest wyznacznikiem jakości w *passito* lub w winie z suszonych winogron, ale raczej zawartość suchego ekstraktu i cukru oraz aromaty i zapachy pofermentacyjne.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu.

(*) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Zmiany w produkcji wina i datach wprowadzenia na rynek win „Cinque Terre Sciacchetrà” DOC i „Cinque Terre Sciacchetrà Riserva” DOC**

Opis: W przypadku win „Cinque Terre Sciacchetrà” i „Cinque Terre Sciacchetrà Riserva” datę rozpoczęcia produkcji wina przesunięto z dnia 1 listopada na dzień 1 października roku zbiorów. Daty dopuszczenia win do obrotu zmieniono z dnia 1 października (obecnie 1 listopada) roku następującego po zbiorach w przypadku „Cinque Terre Sciacchetrà” i z dnia 1 października (obecnie 1 listopada) trzeciego roku następującego po zbiorach w przypadku „Cinque Terre Sciacchetrà Riserva”.

Uzasadnienie: wyższe średnie temperatury roczne, w szczególności temperatury letnie, powodują wcześniejsze dojrzewanie winogron, co przyspiesza zbiory. Ma to również wpływ na proces suszenia winogron przeznaczonych do produkcji win typu *passito* „Cinque Terre Sciacchetrà” DOC. Od ponad dwudziestu lat powszechną tendencją jest wczesny zbiór winogron, w sierpniu lub na początku września, podczas gdy w chwili zatwierdzania specyfikacji produktu objętego ChNP „Cinque Terre” zbiór rozpoczynał się w ciągu ostatnich dziesięciu dni września i mógł trwać do początku października. Wcześniejsze zbiory winogron oznaczają również wcześniejsze rozpoczęcie produkcji wina: ze względów technicznych winogrona przeznaczone do produkcji win typu *passito* nie mogą być pozostawione do suszenia do dnia 30 października, ponieważ poziom cukru w nich wzrasta zbyt wysoko, a nadmierne stężenie cukru w winogronach powoduje poważne problemy z fermentacją alkoholową z użyciem drożdży. W rezultacie trudno jest osiągnąć rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu 13,5 % wymaganą w specyfikacji produktu, a uzyskany poziom kwasowości lotnej jest zbyt wysoki.

W celu rozwiązania tych problemów proponuje się, aby proces przetwarzania winogron na wina objęte ChNP „Cinque Terre Sciacchetrà” i „Cinque Terre Sciacchetrà Riserva” rozpoczął się we wcześniejszym terminie, tj. w dniu 1 października roku zbiorów.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu.

5. **Zmiany właściwości fizycznych i organoleptycznych win**

Opis: wprowadzono zmiany w wielu informacjach dotyczących właściwości chemicznych i organoleptycznych win.

„CINQUE TERRE”

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności, żywa

Zapach: intensywny, czysty, elegancki, charakterystyczny

Smak: wytrawny, przyjemny, pełen aromatu, niekiedy z nutami mineralnymi

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

„CINQUE TERRE COSTA DE SERA”

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności, żywa

Zapach: intensywny, czysty, elegancki i trwały, złożony

Smak: wytrawny, pełen aromatu, intensywny, mineralny, przyjemny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,50 % objętościowo

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

„CINQUE TERRE COSTA DE CAMPU”

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności, żywa

Zapach: intensywny, czysty, elegancki i trwały, złożony

Smak: wytrawny, pełen aromatu, intensywny, przyjemny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,50 % objętościowo

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

„CINQUE TERRE COSTA DA POSA”

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności, żywa

Zapach: intensywny, czysty, elegancki i trwały, złożony

Smak: wytrawny, pełen aromatu, intensywny, przyjemny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,50 % objętościowo

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

„CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ”

Barwa: od złotożółtej do brązowawo-bursztynowej, o różnej intensywności

Zapach: intensywny zapach suszonych winogron, charakterystyczny, niekiedy z nutami miodu, przypraw i orzechów

Smak: słodki, czasem taninowy, złożony, trwały, z posmakiem migdałów

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 19,00 % objętości, przy rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,50 %

Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 g/l

Maksymalna kwasowość lotna: 30 meq/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

„CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA”

Barwa: od złotożółtej do brązowawo-bursztynowej, o różnej intensywności

Zapach: intensywny zapach suszonych winogron, przyjemny, korzenny, prażony, charakterystyczny

Smak: słodki, czasem taninowy, harmonijny, złożony, niekiedy z posmakiem migdałów

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 20,00 % objętości, przy rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,50 %

Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 g/l

Maksymalna kwasowość lotna: 30 meq/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28,0 g/l

Uzasadnienie: zmiany w szczegółach dotyczących barwy, zapachu i smaku mają na celu wierniejszy opis cech tego cenionego produktu, które stopniowo dopracowywano.

Zmiany w wartościach analitycznych mają na celu podniesienie jakości tego ekskluzywnego produktu.

Wzrost minimalnej całkowitej zawartości alkoholu i minimalnej zawartości suchego ekstraktu netto jest związany z bardziej starannym procesem suszenia winogron oraz z faktem, że zmieniający się klimat powoduje, iż winogrona osiągają wyższe stężenie.

Ten wzrost stężenia oznacza jednak, że trudno jest osiągnąć minimalną zawartość alkoholu 13,50 % w procesie fermentacji, dlatego też wnioskowano o obniżenie jej do 11,50 %.

Zmiany dotyczą art. 6 specyfikacji produktu i sekcji „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

6. Obowiązek podawania rocznika na etykietach

Opis: na butelkach lub innych pojemnikach stosowanych w przypadku win „Cinque Terre” i „Cinque Terre Sciacchetrà” należy obecnie umieszczać etykietę z rocznikiem.

Uzasadnienie: wina „Cinque Terre” DOC muszą być teraz oznaczone rocznikiem w celu ich rozróżnienia i zagwarantowania identyfikowalności dla konsumenta.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu.

7. Pojemność zbiorników i zamknięcia

Opis: Pojemność [maksymalna] butelek dostępnych na rynku ma zostać zwiększona z obecnych 0,75 l do 3 l. Zakrętki będzie można stosować w butelkach o pojemności do 3,00 l (obecnie 0,375 l).

Uzasadnienie: zmiana ta pozwoli na wprowadzanie do obrotu win w różnych formatach i z różnymi zamknięciami, tak aby nie utrudniać producentom dostępu do rynków rozwijających się.

Zmiany dotyczą art. 8 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Cinque Terre” i „Cinque Terre Sciacchetrà”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

WINO „CINQUE TERRE” DOC

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności, żywa

Zapach: intensywny, czysty, elegancki, charakterystyczny

Smak: wytrawny, przyjemny, pełen aromatu, niekiedy z nutami mineralnymi

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

WINO „CINQUE TERRE COSTA DE CAMPU” DOC

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności, żywa

Zapach: intensywny, czysty, elegancki i trwały, złożony

Smak: wytrawny, pełen aromatu, intensywny, przyjemny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,50 % objętościowo

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

WINO „CINQUE TERRE COSTA DA POSA” DOC

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności, żywa

Zapach: intensywny, czysty, elegancki i trwały, złożony

Smak: wytrawny, pełen aromatu, intensywny, przyjemny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,50 % objętościowo

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

WINO „CINQUE TERRE COSTA DE SERA” DOC

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności, żywa

Zapach: intensywny, czysty, elegancki i trwały, złożony

Smak: wytrawny, pełen aromatu, intensywny, mineralny, przyjemny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,50 % objętościowo

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

WINO „CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ” DOC

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: od złotożółtej do brązowawo-bursztynowej, o różnej intensywności

Zapach: intensywny zapach suszonych winogron, charakterystyczny, niekiedy z nutami miodu, przypraw i orzechów

Smak: słodki, czasem taninowy, złożony, trwały, z posmakiem migdałów

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 19,00 % objętości, przy rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

11,50

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

30

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

WINO „CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA” DOC

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa: od złotożółtej do brązowawo-bursztynowej, o różnej intensywności

Zapach: intensywny zapach suszonych winogron, przyjemny, korzenny, prażony, charakterystyczny

Smak: słodki, czasem taninowy, harmonijny, złożony, niekiedy z posmakiem migdałów

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 20,00 % objętości, przy rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

11,50

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

30

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

5.2. Maksymalna wydajność

„Cinque Terre” DOC

9 000 kg winogron z hektara

„Cinque Terre Sciacchetrà” DOC i „Cinque Terre Sciacchetrà Riserva” DOC

9 000 kg winogron z hektara

„Cinque Terre Costa de Sera” DOC

8 500 kg winogron z hektara

„Cinque Terre Costa da Posa” DOC

8 500 kg winogron z hektara

„Cinque Terre Costa de Campu” DOC

8 500 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar, na którym muszą być uprawiane winogrona przeznaczone do produkcji win „Cinque Terre”, „Cinque Terre Sciacchetrà”, „Cinque Terre” Rosso i „Cinque Terre” Passito Rosso DOC, znajduje się w prowincji La Spezia. Obejmuje on tereny nadające się do wytwarzania produktu wysokiej jakości, położone na obszarze gmin Riomaggiore, Vernazza i Monterosso oraz części gminy La Spezia znane jako „Tramonti di Biassa” i „Tramonti di Campiglia”, które graniczą z gminą Riomaggiore od północnego zachodu, a na północnym wschodzie szlak dla mułów, który prowadzi na południowy wschód od Monte della Madonna (527 m n.p.m.), mija kościół San Antonio (510 m n.p.m.), osiąga wysokość 567 m, 588 m i 562 m n.p.m., a następnie mija miejscowości Campiglia i S. Caterina (398 m n.p.m.), po czym podąża nieutwardzoną drogą aż do linii 351 m n.p.m. Od tego miejsca granica obszaru biegnie wzdłuż ścieżki, osiągając wysokość 368 m, aż do granicy gminy Portovenere, którą biegnie aż do morza.

Podobszar „Costa de Sera” określa się w następujący sposób:

Od drogi La Spezia-Manarola przy wjeździe do tunelu Lemmen, granica obszaru przebiega wzdłuż linii styku oficjalnego arkusza mapy nr 30 z arkuszami nr 31 i 32 aż do morza, następnie biegnie wzdłuż wybrzeża w kierunku zachodnim, dociera do ujścia wąwozu Val di Serra, wzdłuż którego podąża, ponownie wznosząc się, aż do wzniesienia drogi nadbrzeżnej. Stamtąd wraca na wschód do punktu wyjścia.

Podobszar ten znajduje się na oficjalnym arkuszu mapy nr 30 gminy Riomaggiore.

Podobszar „Costa de Campu” określa się w następujący sposób:

Zjeżdżając z drogi regionalnej La Spezia-Manarola, w miejscu, w którym przecina ona kanał Groppo, granica obszaru biegnie wzdłuż linii, na której stykają się oficjalne arkusze map nr 16 i 11, aż do drogi gminnej Fiesse, którą biegnie aż do skrzyżowania z drogą gminną Campo. Następnie biegnie na zachód wzdłuż linii oddzielającej arkusze map nr 15 i 8 aż do drogi gminnej Collora-Donega, którą biegnie aż do skrzyżowania z drogą gminną Luogo, a następnie na wschód, aż w pobliżu kościoła dochodzi do kanału Groppo, skąd wspina się z powrotem do punktu wyjścia.

Podobszar ten znajduje się na oficjalnych mapach nr 16 i 15 gminy Riomaggiore.

Podobszar produkcji „Costa de Posa” określa się w następujący sposób:

Od drogi regionalnej Groppo-Volastra-Corniglia wzdłuż potoku Rio della Valle Asciuma, granica obszaru schodzi tą rzeką do morza. Następnie biegnie w kierunku zachodnim wzdłuż linii brzegowej aż do ujścia potoku Rio Molinello. Potem wspina się wzdłuż tego potoku aż do przecięcia drogi gminnej Vecchia Corniglia-Volastra, którą następnie wspina się aż do punktu, w którym przecina linię oddzielającą oficjalne arkusze mapy nr 4 i 1 gminy Riomaggiore. Stamtąd biegnie wzdłuż linii oddzielającej arkusze mapy nr 4 i 1 aż do punktu, w którym dochodzi do drogi regionalnej Groppo-Volastra-Corniglia, a następnie na wschód z powrotem do punktu wyjścia.

Podobszar ten znajduje się na oficjalnym arkuszu mapy nr 4 gminy Riomaggiore.

7. **Główne odmiany winorośli**

Albarola B.

Bosco B.

Vermentino B.

Vermentino B. – Favorita B.

Vermentino B. – Pigato B.

8. **Opis związku lub związków**

„CINQUE TERRE” I „CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ” DOC

Obszar geograficzny, z którego pochodzi wino „Cinque Terre”, znajduje się w prowincji La Spezia we wschodniej części regionu Liguria. Obszar ten charakteryzuje się na ogół winnicami tarasowymi, zasadniczo niewielkimi, położonymi głównie wysoko na wzgórzach.

Aspekty glebowe:

Gleby, na których uprawia się winorośl, nie są szczególnie głębokie. Są to gleby gruboziarniste lub grubo gliniaste, bogate w zawartość szkieletu gruntowego, a zatem bardzo przepuszczalne. pH gleby jest lekko kwaśne lub kwaśne. Osad morski (turbidyt) jest najczęstszym typem podłoża skalnego występującego na wzgórzach Cinque Terre.

Aspekty krajobrazowe:

Winorośl uprawiana jest na wysokości od 0 do 600 m n.p.m., głównie od 50 do 500 m n.p.m., na stokach o nachyleniu od 35 % do 50 %, głównie w kierunku południowo-zachodnim, w odległości od 0 do 2 km od morza.

Aspekty klimatyczne:

Średnia temperatura na tym obszarze wynosi około 15 °C.

Indeks Huglina (HI), bioklimatyczny indeks ciepła stosowany do określania tendencji fenologicznych i dojrzewania, wynosi około 2 240 °C, a jego wartości wahają się od 2 050 °C do 2 370 °C w zależności od roku.

Suma temperatur efektywnych, która wskazuje dostępność termiczną na tym obszarze, wynosi około 1 970 °C, a jej wartości mieszczą się w przedziale od 1 830 °C do 2 110 °C. Suma wahań temperatury, inny wskaźnik bioklimatyczny stosowany w charakterystyce obszaru uprawy winorośli, wynosi około 550 °C, a jej wartości mieszczą się w przedziale od 490 °C do 590 °C.

Największe opady deszczu odnotowuje się w kwietniu, średnio około 220 mm, a najmniejsze w lipcu, średnio 24 mm.

Średnia roczna suma opadów wynosi około 1 240 mm. Od kwietnia do października odnotowuje się średnio 47 dni deszczowych, od maksimum 11 dni w kwietniu do minimum 3 dni w lipcu.

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

—

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17117>
