STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 34434
9 oktober 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Terre Abruzzesi / Terre d’Abruzzo” (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4811 van 17 september 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4811 17.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4811)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Terre Abruzzesi / Terre d’Abruzzo”
EU-referentienummer: PGI-IT-02874-AM01 – 19.6.2026

1. Naam van het product

“Terre Abruzzesi / Terre d’Abruzzo”

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☑ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☑ Wijn
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen.
Verklaard wordt dat deze wijziging onder de definitie van "standaardwijziging" als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt, aangezien zij:
– geen verandering omvat in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;
– het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken;
– geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengt.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Aanduiding van druivenrassen

Beschrijving

Toevoeging van het druivenras malvasia istriana voor de monovariëtale soort malvasia
De wijziging is nodig om het druivenras malvasia istriana ook bij de soort malvasia te kunnen gebruiken, om deze in overeenstemming te brengen met de bepalingen die zijn vastgesteld in de geografische aanduidingen van de regio Abruzzen (gebruik van overschotten of mogelijke declassering).
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Vermelding op het etiket van de rassen cococciola en montonico

Beschrijving

De wijziging is nodig om de vermelding van de druivenrassen cococciola en montonico op het etiket toe te staan, zodat de landbouwbedrijven deze twee soorten die reeds in de bestaande subregionale BGA's aanwezig zijn, ook in de handel kunnen brengen.
✔ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Aanpassing van het gebruik van de druivenrassen voor de soort rosato [rosé]

Beschrijving

De wijziging bestaat erin de druivenrassen cabernet franc, cabernet sauvignon, maiolica, malbech, primitivo en syrah te vermelden op het etiket, naast de druivenrassen die al voor de soort rosato [rosé] zijn vermeld.
✔ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Aanpassing van de beschrijving van de roséwijnen

Beschrijving

De wijziging is noodzakelijk om de beschrijving van de roséwijnen aan te passen naar aanleiding van de wijziging als bedoeld in artikel 2, lid 3, van het productdossier en om de kleurnuance te specificeren. Bovendien moet een eenvoudige tikfout in de soort rosé parelend worden geschrapt.
✔ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Aanpassing van de methoden voor de bereiding van roséwijn uit rode of grijze druivenrassen

Beschrijving

De wijziging is noodzakelijk om de methoden voor de bereiding van wijn uit rode druivenrassen en het ras pinot gris te specificeren.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo"
EU-referentienummer: PGI-IT-02874-AM01 – 19.6.2026

1. Naam/namen

"Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo"

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB
☑ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn
8. Parelwijn
15. Wijn van ingedroogde druiven

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnproduct

Bianco [wit] met of zonder vermelding van het of de witte druivenras(sen) – Categorie: wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: strogeel van variërende intensiteit.

Aroma

Geur: overwegend fruitige en bloemenaroma's van variërende intensiteit, afhankelijk van het druivenras, met toetsen van fruit met wit vruchtvlees en tropische vruchten.

Smaak

Droog tot halfdroog, met een nasmaak van voornamelijk fruit met wit en geel vruchtvlees, soms van witte en gele bloemen, en met een lange afdronk en veel body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00% vol.
Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Bianco frizzante [wit parelend] – Categorie: parelwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Schuim: fijn en vluchtig.
Kleur: strogeel van variërende intensiteit.

Aroma

Geur: aangenaam fruitig, met toetsen van appel en tropische vruchten.

Smaak

Droog tot halfdroog, mineraal, met een nasmaak van fruit met wit vruchtvlees en tropische vruchten en met een lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00% vol.
Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rosso [rood] met of zonder vermelding van het of de rode druivenras(sen) – Categorie: wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Aroma

Geur: overwegend fruitige aroma's van variërende intensiteit, afhankelijk van het druivenras, met toetsen van amarenakersen en rijp klein rood fruit, soms met plantaardige tonen.

Smaak

Smaak: droog tot halfdroog, licht tanninеachtig, met een nasmaak van voornamelijk rijp rood fruit en met veel body en een lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50% vol.
Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rosso frizzante [rood parelend] – Categorie: parelwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Schuim: fijn en vluchtig.
Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Aroma

Geur: fruitig, met toetsen van amarenakersen en rijp klein rood fruit.

Smaak

Smaak: droog tot halfdroog, met een nasmaak van rood fruit en veel body.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50% vol.
Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rosato [rosé] met of zonder vermelding van de druivenrassen: merlot, sangiovese, pinot nero, pinot grigio, cabernet franc, cabernet sauvignon, maiolica, primitivo, syrah – Categorie: wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: roze van variërende intensiteit.

Aroma

Geur: overwegend fruitige aroma's van variërende intensiteit, afhankelijk van het druivenras, aangenaam kruidig, met lichte toetsen van planten en tropische vruchten.

Smaak

Smaak: droog tot halfdroog, met een nasmaak van fruit en specerijen, zacht, met veel body en een lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50% vol.
Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rosato frizzante [rosé parelend] – Categorie: parelwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Schuim: fijn en vluchtig.
Kleur: roze van variërende intensiteit.

Aroma

Geur: overwegend fruitige aroma's van variërende intensiteit, afhankelijk van het druivenras, aangenaam kruidig, met lichte toetsen van planten en tropische vruchten.

Smaak

Droog tot halfdroog, met een nasmaak van fruit en specerijen, zacht, met een lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50% vol.
Minimaal suikervrij extract: 15,00 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Bianco passito [witte ingedroogde druiven] – Categorie: wijn van ingedroogde druiven

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: geel, neigend naar amberkleurig naarmate de rijping vordert;

Aroma

Geur: gedroogde zoete vruchten, ceder, abrikoos en honing.

Smaak

Droog tot zoet, met toetsen van gedroogde vruchten.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16,00% vol., waarvan ten minste 11,00% vol. effectief.
Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rosso passito [rode ingedroogde druiven] – Categorie: wijn van ingedroogde druiven

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: rood van variërende intensiteit, neigend naar granaatrood naarmate de rijping vordert.

Aroma

Geur: rijp rood fruit, amarenakersen, pruimen en jam.

Smaak

Droog tot zoet, met een goede structuur, toetsen van gedroogde rode vruchten en een lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16,00% vol., waarvan ten minste 11,00% vol. effectief.
Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Novello [nieuw] – Categorie: wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: robijnrood, soms met toetsen van violet.

Aroma

Geur: fruitig, met toetsen van kersen, bramen en bosbessen.

Smaak

Fris, aroma's van rood fruit, zachte en zijdeachtige tanninen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00% vol.
Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

- Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

"Terre Abruzzesi" of "Terre d'Abruzzo" passito bianco en passito rosso

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

De druiven die bestemd zijn voor de bereiding van wijnen met de beschermde geografische aanduiding "Terre Abruzzesi" of "Terre d'Abruzzo" passito mogen aan de wijnstok worden gelaten om te drogen of na de oogst worden gedroogd volgens een van de wettelijk toegestane methoden. Aan het einde van het droogproces moeten de druiven een natuurlijk alcoholgehalte van ten minste 16% vol hebben.

7.2. Maximumopbrengst

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Terre Abruzzesi" of "Terre d'Abruzzo" bianco, bianco frizzante en passito bianco

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	26.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Terre Abruzzesi" of "Terre d'Abruzzo" rosso, rosato, rosso frizzante, rosso novello en passito rosso

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	24.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Terre Abruzzesi" of "Terre d'Abruzzo" met vermelding van het of de witte of rode druivenras(sen)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	22.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

- Aglianico N.
- Barbera N.
- Barbera bianca B.
- Biancame B.
- Bombino bianco B.
- Cabernet Volos N.
- Cabernet franc N. – Cabernet
- Cabernet sauvignon N. – Cabernet
- Calabrese N.
- Canaiolo nero N. – Canaiolo
- Cannonau N.
- Chardonnay B.
- Ciliegiolo N.
- Cococciola B.
- Dolcetto N.
- Dorona B.
- Falanghina B.
- Fiano B.
- Gaglioppo N.
- Garganega B.
- Grechetto B.
- Greco B.
- Incrocio Manzoni 2-3 B.
- Kerner B.
- Maiolica N.
- Malbech N.
- Malvasia Istriana B. – Malvasia
- Malvasia bianca Lunga B. – Malvasia
- Malvasia bianca di candia B. – Malvoisie
- Malvasia del Lazio B. – Malvasia
- Marzemino N.
- Merlot Kanthus N.
- Merlot N.
- Montepulciano N.
- Montonico bianco B. – Montonico
- Moscato bianco B. – Moscato
- Mostosa B.
- Nebbiolo N.
- Palava B.
- Passerina B.
- Pecorino B.
- Petit manseng B.
- Petit verdot N.

– Pinot blanc B. – Pinot
– Pinot grigio – Pinot
– Pinot nero N. – Pinot
– Primitivo N.
– Refosco nostrano N. – Refosco
– Riesling italico B – Riesling
– Riesling renano B. – Riesling
– Sangiovese N.
– Sauvignon B.
– Sauvignon Kretos B.
– Semillon B.
– Sorèli B.
– Sylvaner verde B. – Silvaner
– Syrah N.
– Tannat N.
– Terrano N.
– Tocai friulano B. – Friulano
– Traminer aromatico Rs
– Trebbiano abruzzese B. – Trebbiano
– Trebbiano toscano B. – Trebbiano
– Veltliner B.
– Verdicchio bianco B. – Verdicchio
– Vermentino B.
– Viogner B.

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Wijnen die in aanmerking komen voor de beschermde geografische aanduiding “Terre Abruzzesi” / “Terre d’Abruzzo” worden bereid uit druiven die zijn geteeld in een productiegebied dat het gehele administratieve grondgebied van de regio Abruzzen omvat.

10. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:
☐ de faam;
☑ een bepaalde hoedanigheid;
☐ overige kenmerken.

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Bijzonderheden over het geografische gebied – Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband:
Het BGA-gebied bestrijkt het grondgebied van de regio Abruzzen.
De provincie Chieti De provincie Chieti bestaat uit een breed heuvelachtig kustgebied dat loopt van de rivier de Foro tot de rivier de Trigno, met daarachter de landinwaarts gelegen heuvels en ten slotte de uitlopers, die zich uitstrekken tot aan de voet van het Majella-massief en het Frentani-gebergte in het noordwesten. Er is ook een landinwaarts gelegen gebied dat in het noorden grenst aan de provincie L’Aquila en in het zuiden aan de regio Molise en dat als bergachtig kan worden beschouwd. De kleiachtige heuvels omzomen een aantal zand- en kleiachtige overstromingsgebieden die worden gevormd door de rivieren de Foro, de Sangro, de Sinello en de Trigno, waardoor een glooiend landschap ontstaat met brede, bijna vlakke heuvels en hellingen die zacht glooien en afgerond zijn, maar vaak abrupt worden onderbroken door steile, zelfs verticale hellingen als gevolg van extreme erosie (valleien). De landbouwgronden hebben vrijwel altijd een gelijkmatige verdeling van materiaal en vormen bodems met een structuur van zandige klei; het zijn doorgaans losse bodems met een diepte die afhankelijk is van de hellingsgraad en de blootstelling. De waterretentie is gemiddeld tot laag met een lage tot matige hoeveelheid nutriënten en humus. Op land met een hellingsgraad van minder dan 25% en een goede blootstelling worden deze bodems gebruikt voor de wijnbouw en de olijventeelt. Dit zijn gebruikelijke manieren om de bodem te benutten en deze tegelijkertijd te beschermen tegen versnelde erosie. De gemiddelde jaarlijkse neerslag varieert tussen 650 mm op de hellingen aan de kust en meer dan 800 mm op de landinwaarts gelegen heuvels. De meeste neerslag valt in de periode tussen oktober en december (ongeveer 80 mm/maand), terwijl juli de maand met de minste neerslag (tussen 30 en 40 mm) is. Het klimaat is gematigd, neigend naar gematigd warm in de

zomermaanden. De gemiddelde temperatuur varieert van 13 °C in april tot 15 °C in oktober, met pieken van 25 °C in de maanden juli en augustus. Er zijn grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, deels als gevolg van de nabijheid van het Majella-massief, waardoor optimale omstandigheden ontstaan voor de accumulatie van aromatische stoffen in de druiven, resulterend in wijnen met een intense en karakteristieke geur. De thermische index van Winkler, d.w.z. de gemiddelde actieve temperatuur in de periode van april tot en met oktober, ligt tussen 1.700 graaddagen (landinwaarts gelegen gebieden) en 2.300 graaddagen (heuvels aan de kust), waardoor omstandigheden ontstaan die zorgen voor optimale rijping van vroege rassen zoals chardonnay, pinot en moscato, halflate rassen zoals pecorino, trebbiano en malvasia, en late rassen zoals cococciola, falanghina, montepulciano en montonico.
De provincie L'Aquila De provincie L'Aquila heeft de typische morfologie van een berggebied met een nogal ruig en ongelijkmatig landschap, met name in het meest landinwaarts gelegen deel nabij de Apennijnen, waar zich oude en recente rivier- en alluviale terrassen en rivierbeddingen bevinden. De bergen van de Abruzzen die kenmerkend zijn voor de provincie L'Aquila maken deel uit van de centrale en zuidelijke Apennijnen. Ze vormen het gedeelte waar de Apennijnen hun maximale breedte, hoogte en dichtheid bereiken. De dichtheid en grandeur van deze bergen is toe te schrijven aan de wijdverbreide aanwezigheid en de dikte van kalksteen (met name dichte kalksteen, maar ook dolomitische kalksteen), met veel karsteigenschappen, met name een oppervlaktehydrografie waar waterstromen sporadisch of niet voorkomen. De wijnstokken worden in slechts enkele gebieden geteeld, met name in de landinwaarts gelegen alluviale bekkens tussen de bergen (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto) op bodems met goede afwatering, een goede blootstelling en een toereikend nutriëntengehalte. Het klimaat is over het algemeen gematigd, met vrij koude, lange winters. De gemiddelde jaartemperatuur varieert van 10 tot 12 °C, met pieken van 23–25 °C in juli. De jaarlijkse neerslag bedraagt ongeveer 800 mm en is gelijkmatig over het jaar verdeeld (van 40 mm in juli en augustus tot 70 mm in november en december). De thermische index van Winkler, d.w.z. de gemiddelde actieve temperatuur in de periode van april tot en met oktober, ligt tussen 1.600 en 2.000 graaddagen, waardoor omstandigheden ontstaan die zorgen voor een optimale rijping van de lokaal geteelde druivenrassen (zowel vroege als halflate rassen).
De provincie Pescara De provincie Pescara kan als bergachtig worden beschouwd, met uitzondering van een smalle strook die grenst aan de andere drie provincies van de regio. De provincie bestaat uit een breed en uitgestrekt heuvelachtig kustgebied met daarachter de landinwaarts gelegen heuvels en ten slotte de uitlopers, die zich uitstrekken tot aan de voet van het Gran Sasso-massief en het Majella-massief. De bodems zijn voornamelijk bruine bodems, bruine kalkhoudende bodems (regosolen en vertisolen) en mediterrane bruine bodems. Op land op het zuiden met een hellingsgraad van minder dan 25% worden deze bodems gebruikt voor de wijnbouw en de olijventeelt. Dit zijn gebruikelijke manieren om de bodem te benutten en deze tegelijkertijd te beschermen tegen versnelde erosie. De gemiddelde jaarlijkse neerslag varieert tussen 600 mm op de hellingen aan de kust en meer dan 800 mm op de landinwaarts gelegen heuvels. De meeste neerslag valt in de periode tussen oktober en december (ongeveer 80 mm/maand), terwijl juli de maand met de minste neerslag (tussen 30 en 40 mm) is. Het klimaat is gematigd, met een gemiddelde temperatuur die varieert van 13 °C in april tot 15 °C in oktober, met pieken van 25 °C in de maanden juli en augustus. Er zijn grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, deels als gevolg van de nabijheid van het Gran Sasso-massief en het Majella-massief, en er is sprake van een goede ventilatie. Door deze factoren ontstaan optimale omstandigheden voor de gezondheid van de druiven en voor de accumulatie van aromatische stoffen in de druiven, resulterend in wijnen met een intense en karakteristieke geur. De thermische index van Winkler, d.w.z. de gemiddelde actieve temperatuur in de periode van april tot en met oktober, ligt tussen 1.700 graaddagen (landinwaarts gelegen gebieden) en 2.300 graaddagen (heuvels aan de kust), waardoor omstandigheden ontstaan die zorgen voor optimale rijping van vroege rassen zoals chardonnay, sauvignon, moscato en incrocio manzoni, halflate rassen zoals pecorino, malvasia en trebbiano, en late rassen zoals montepulciano.
De provincie Teramo
De provincie Teramo bestaat uit een breed en uitgestrekt heuvelachtig kustgebied met daarachter de landinwaarts gelegen heuvels en uitlopers, die zich uitstrekken tot aan de voet van het Gran Sasso-massief in het centrale en zuidelijke deel, en de Monti della Laga in het noordelijke deel. Het gebied heeft slibachtige kleibodems met lossere lagen in de kustgebieden en over het algemeen vrij zacht glooiende hellingen met een goede blootstelling. Het wordt gebruikt voor de wijnbouw en de olijventeelt. Dit zijn gebruikelijke manieren om de bodem te benutten en deze tegelijkertijd te beschermen tegen versnelde erosie. De gemiddelde jaarlijkse neerslag varieert tussen 600 mm op de hellingen aan de kust en meer dan 800 mm op de landinwaarts gelegen heuvels. De neerslag is goed over het jaar verdeeld, met een periode met meer neerslag tussen oktober en december (ongeveer 70 mm per maand), terwijl juli de maand met de minste neerslag (ongeveer 40 mm) is. Het klimaat is warm en gematigd, met een gemiddelde temperatuur die varieert van 13 °C in april tot 15 °C in oktober, met pieken van 24–25 °C in de maanden juli en augustus. Er zijn grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, deels als gevolg van de nabijheid van het Gran Sasso-massief en de Monti della Laga, en er is sprake van een goede ventilatie. Door deze factoren ontstaan optimale omstandigheden voor de gezondheid van de druiven en voor de accumulatie van aromatische stoffen in de druiven,

resulterend in wijnen met een intense en karakteristieke geur. De thermische index van Winkler, d.w.z. de gemiddelde actieve temperatuur in de periode van april tot en met oktober, ligt tussen 1.800 graaddagen (landinwaarts gelegen gebieden) en 2.200 graaddagen (heuvels aan de kust), waardoor alle in het gebied geteelde druivenrassen volledig en goed rijpen, van de vroege rassen zoals chardonnay en sauvignon tot halflate rassen zoals trebbiano, pecorino en passerina, en late rassen zoals cococciola, montonico en montepulciano.

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Informatie over de specifieke kwaliteit van het product die toe te schrijven is aan de geografische herkomst en het oorzakelijke verband met het geografische gebied
Zowel de rode als de roséwijnen hebben de typische aroma's van rood fruit van wisselende rijpheid, zoals kersen en bramen, soms ook met plantaardige en kruidige toetsen. Het zijn vrij complexe wijnen met een goede zuurgraad en een smaak die varieert van droog tot halfdroog. Ze hebben een mooie structuur in combinatie met grote elegantie en subtiliteit. De witte wijnen zijn fris en geurig en hebben aroma's van fruit met wit vruchtvlees, tropische vruchten en bloemen. Uit olfactorisch oogpunt zijn het vrij complexe wijnen, met een lange afdronk en een smaak die kan variëren van droog tot halfdroog, soms met pikante en minerale toetsen. Ze hebben een goede zuurgraad, grote elegantie en subtiliteit. Deze wijnen ontlenen hun specifieke kenmerken aan de bijzondere topografie van het gebied, die wordt gekenmerkt door uitgestrekte zonnige heuvels in combinatie met de aanwezigheid van de Adriatische Zee in het oosten en het Gran Sasso-massief en het Majella- massief in respectievelijk het noordwesten en het zuidwesten, waardoor de vorming van aanzienlijke luchtstromen (winden) wordt bevorderd. Deze omstandigheden zijn optimaal voor de gezondheid en de rijping van de druiven en voor de accumulatie van aromatische stoffen in de druiven, resulterend in wijnen met een intense en karakteristieke geur. – Oorzakelijk verband tussen de elementen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk zijn toe te schrijven aan de geografische omgeving: De kwaliteitskenmerken van deze wijnen worden voornamelijk bepaald door de bijzondere bodem- en klimaatomstandigheden in het productiegebied. Het gematigde klimaat, de bodems met goede afwatering, de goede beschikbaarheid van water en de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de rijping van de druiven zorgen voor optimale rijping van de druiventrossen en voor een goed suiker- en zuurgehalte in de druiven. Deze parameters, samen met de specifieke kenmerken van de geteelde rassen, maken het mogelijk om wijnen van hoge kwaliteit te verkrijgen, met vrij complexe organoleptische profielen en zeer onderscheidende kenmerken die nauw verband houden met het productiegebied en met het druivenras waaruit ze worden bereid.

Categorieën wijnbouwproducten

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

Gezien de homogeniteit van de kenmerken van het productiegebied van de BOB "Terre Abruzzesi/ Terre d'Abruzzo" wordt voor de natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband, verwezen naar de in het vorige punt beschreven kenmerken voor categorie 1. "Wijn".

Categorieën wijnbouwproducten

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

Informatie over de specifieke kwaliteit van het product die toe te schrijven is aan de geografische herkomst en het oorzakelijke verband met het geografische gebied
De witte, rode en roséparelwijnen hebben fijn en vluchtig schuim, redelijk aanhoudende fruitige en bloemige toetsen, een smaak die varieert van droog tot halfdroog en een goede zuurstructuur en complexiteit. Deze wijnen ontlenen hun specifieke kenmerken aan de bijzondere topografie van het gebied, die wordt gekenmerkt door uitgestrekte zonnige heuvels in combinatie met de aanwezigheid van de Adriatische Zee in het oosten en het Gran Sasso-massief en het Majella- massief in respectievelijk het noordwesten en het zuidwesten, waardoor de vorming van aanzienlijke luchtstromen (winden) wordt bevorderd. Deze omstandigheden zijn optimaal voor de gezondheid van de druiven en voor de accumulatie van aromatische stoffen in de druiven, resulterend in wijnen met een intense en karakteristieke geur.

Oorzakelijk verband tussen de elementen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk zijn toe te schrijven aan de geografische omgeving
De parelwijnen ontlenen hun specifieke kenmerken aan de bodem- en klimaatomstandigheden in het productiegebied in combinatie met menselijke factoren die van invloed zijn geweest op het oenologisch potentieel van de druiven en op de verwerkingstechnologie. Er bestaat dus een sterk oorzakelijk verband tussen de specifieke kwaliteit van de producten en hun geografische herkomst.

Categorieën wijnbouwproducten

15. Wijn van ingedroogde druiven

Samenvatting van het verband

Gezien de homogeniteit van de kenmerken van het productiegebied van de BOB "Terre Abruzzesi/ Terre d'Abruzzo" wordt voor de natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband, verwezen naar de in het vorige punt beschreven kenmerken voor categorie 1. "Wijn".

Categorieën wijnbouwproducten

15. Wijn van ingedroogde druiven

Samenvatting van het verband

Informatie over specifieke productkenmerken die zijn toe te schrijven aan de geografische herkomst en het oorzakelijke verband met het geografische gebied
Witte passito-wijnen worden voornamelijk bereid uit lokale druiven, zoals trebbiano abruzzese, en aromatische druiven van moscato- en malvasia-rassen. Ze zijn geel tot ambergeel van kleur en hebben een intens aroma van rijp fruit en honing. De smaak kan variëren van droog tot zoet en houdt zeer lang aan. Rode passito-wijnen worden voornamelijk geproduceerd door de druiven aan de wijnstok te laten om te drogen (vooral montepulciano, alleen of in combinatie met internationale rassen zoals merlot, cabernet sauvignon en syrah). Ze zijn robijnrood van kleur, neigend naar granaatrood. De wijnen zijn geschikt om te ouderen. Deze wijnen worden alleen geproduceerd in de zonnigste, best geventileerde en droogste gebieden, waar de omstandigheden het best zijn voor het verkrijgen van gezonde overrijpe druiven die rijk zijn aan suiker, maar vooral aan aromatische stoffen die volledig tot uitdrukking komen in de resulterende wijnen.
Oorzakelijk verband tussen de elementen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk zijn toe te schrijven aan de geografische omgeving
Het aangename karakter van de beschreven passito-wijnen kan worden toegeschreven aan de kwaliteit van de druiven, de bodem- en klimaatomstandigheden en de bijzondere topografie van het productiegebied. Het verkrijgen van dergelijke grondstoffen is met name afhankelijk van de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de rijping van de druiventrossen. Naast de uitstekende ventilatie zorgen deze ervoor dat er gezonde druiven met een evenwichtig zuur- en aromatisch profiel worden geoogst.
Ook voor deze wijnen bestaat er dus een sterk oorzakelijk verband tussen de specifieke kwaliteit van het product en de geografische herkomst ervan.

11. Verdere toepasselijke vereisten

–
n.v.t.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24780

E