STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 39966
23 november 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Salice Salentino” (BOB)

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/2026/5653 van 29 oktober 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/2026/5653 29.10.2026

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/2026/5653)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

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

“Salice Salentino”
EU-referentienummer: PDO-IT-A0567-AM02 – 31.7.2026

1. Naam van het product

“Salice Salentino”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ 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) – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij) – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (directoraat-generaal Bevordering van de kwaliteit van agrovoedingsmiddelen) – PQA I

[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 wijziging 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 meebrengt.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Correctie van de titels van artikelen

Beschrijving

De titels van sommige artikelen in het productdossier zijn gecorrigeerd om ze in overeenstemming te brengen met het standaardproductdossier.
Deze wijziging heeft betrekking op de artikelen 4 en 5 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van nieuwe typen

Beschrijving

De volgende nieuwe typen zijn toegevoegd:
– "Salice Salentino" Verdeca;
– "Salice Salentino" Rosso Superiore.
De wijziging heeft betrekking op de artikelen 1, 4, 5, 6, 8 en 9 van het productdossier en de punten 6 (Beschrijving van de wijn(en)), 7.2 (Maximumopbrengsten), en 10 (Verband met het geografische gebied) van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Herformulering van artikel 1 van het productdossier

Beschrijving

Artikel 1 van het productdossier is geherformuleerd met een uitsplitsing van de verschillende typen "Salice Salentino" per categorie.
Deze wijziging betreft artikel 1 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de lijst van druivenrassen

Beschrijving

De lijst van druivenrassen is gewijzigd voor bepaalde typen. Het gaat om de volgende wijzigingen:
– voor "Salice Salentino" Rosso en Rosato zonder vermelding van het druivenras is de minimumhoeveelheid van het ras negroamaro verhoogd van 75% naar 85% en is het percentage aanvullende rassen dienovereenkomstig verlaagd van 25% naar 15%;
– voor "Salice Salentino" Bianco zonder vermelding van het druivenras zijn ook de rassen pinot bianco, fiano en verdeca toegevoegd aan de belangrijkste rassen, die afzonderlijk of in combinatie ten minste 70% van de druivenrassen uitmaken;
– voor "Salice Salentino" Bianco met vermelding van het druivenras is verdeca toegevoegd;
– de lijst van druivenrassen voor het nieuwe type "Salice Salentino" Rosso Superiore is toegevoegd.
Deze wijzigingen betreffen artikel 2 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specifieke leeftijd van de wijngaard voor de aanduiding “Superiore”

Beschrijving

Voor het nieuwe type “Salice Salentino” Rosso Superiore is toegevoegd dat deze wijn uitsluitend afkomstig mag zijn uit wijngaarden die ten minste tien jaar oud zijn.
Deze wijziging heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van nieuwe maximumopbrengsten

Beschrijving

Voor de nieuwe typen “Salice Salentino” Verdeca en “Salice Salentino” Rosso Superiore zijn maximumopbrengsten van respectievelijk twaalf ton per hectare en negen ton per hectare toegevoegd.
Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier en punt 7.2 (Maximumopbrengsten) van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte

Beschrijving

Het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van “Salice Salentino” Rosso Riserva, ook met vermelding van het druivenras Negroamaro, is verlaagd van 12,5% vol naar 12,0% vol.
Daarnaast is het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van “Salice Salentino” Verdeca en “Salice Salentino” Rosso Superiore toegevoegd. Dit bedraagt respectievelijk 10,5% en 12,5% vol.
Deze wijziging heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van een nieuwe productiemethode voor roséwijn

Beschrijving

Voor de productie van “Salice Salentino” Rosato is toegevoegd dat ook gebruik mag worden gemaakt van lichte persing.
Deze wijziging betreft de artikelen 5 en 9 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verplichte oudering

Beschrijving

Met betrekking tot de verplichte oudering van wijnen met de aanduiding “Riserva” is toegevoegd dat de ouderingsperiode begint op 1 november van het jaar waarin de druiven zijn geoogst.
Daarnaast is voor het nieuwe type “Salice Salentino” Superiore een minimale ouderingsperiode van twaalf maanden toegevoegd.
Deze wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specificaties voor de bereiding van mousserende wijn volgens de traditionele methode

Beschrijving

Met betrekking tot de productie van mousserende wijn volgens de traditionele methode is aangegeven dat de rijping op fles ten minste twaalf maanden moet duren vanaf 1 oktober van het jaar waarin de druiven zijn geoogst, waarvan de wijn gedurende minimaal negen maanden op de wijnmoer moet rijpen.
De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Kenmerken met betrekking tot consumptie

Beschrijving

De kenmerken met betrekking tot consumptie zijn als volgt gewijzigd:
– Voor “Salice Salentino” Aleatico Dolce is de term “matig” geschrapt uit de beschrijving van de smaak en is het effectieve minimale totale alcoholvolumegehalte verhoogd van 13% vol naar 14% vol.
– Voor “Salice Salentino” Bianco, “Salice Salentino” Chardonnay, “Salice Salentino” Fiano en “Salice Salentino” Pinot Bianco is het minimale niet-reducerende extract verlaagd van 15,0 g/l naar 14,0 g/l.
– Voor “Salice Salentino” Rosso Riserva, ook met vermelding van het druivenras Negroamaro, is het minimale totale alcoholvolumegehalte verlaagd van 12,5% vol naar 12,0% vol.
– Voor “Salice Salentino” Bianco Spumante, met of zonder vermelding van het druivenras, is aan de beschrijving van het aroma de tekst “kenmerkend voor het gebruikte druivenras” toegevoegd.
– De consumptiekenmerken van het nieuwe type “Salice Salentino” Verdeca zijn toegevoegd.
– De consumptiekenmerken van het nieuwe type “Salice Salentino” Superiore zijn toegevoegd.
– De consumptiekenmerken van “Salice Salentino” Spumante die is bereid volgens de traditionele methode zijn beschreven, voor zowel de witte wijnen als de roséwijnen.

Deze wijzigingen betreffen artikel 6 van het productdossier en punt 6 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van nieuw materiaal voor sluitingen

Beschrijving

Met betrekking tot de sluitingen van glazen flessen, is toegevoegd dat ook gebruik mag worden gemaakt van een technische kurk van microgeagglomereerde kurk.
Deze wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verband met de geografische omgeving

Beschrijving

Het verband met de geografische omgeving is toegevoegd met betrekking tot de volgende factoren:
– de mogelijkheid om rosé te bereiden door middel van lichte persing;
– specificaties voor de bereiding van mousserende wijn volgens de traditionele methode;
– het druivenras verdeca;
– de specifieke toevoeging van het causale verband tussen deze factoren en de kwaliteit/kenmerken voor elke categorie wijnbouwproducten.

Deze wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en punt 10 (Verband met het geografische gebied) van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de verwijzing naar de controle-instantie

Beschrijving

Het artikel in het productdossier met verwijzingen naar het controleorgaan is gewijzigd, en deze informatie is vervangen door een verwijzing naar de publicatie op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.
De wijziging betreft artikel 10 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Redactionele correcties

Beschrijving

In het hele productdossier zijn de volgende redactionele correcties aangebracht:
– schrapping van de term "riserva" die ten onrechte werd gebruikt voor "Salice Salentino" Aleatico Dolce en "Salice Salentino" Aleatico Liquoroso Dolce (artikel 2, artikel 4, artikel 7 en artikel 8 van het productdossier);
– schrapping van de verwijzing naar het nationale register van wijndruivenrassen voor de typen "Salice Salentino" Bianco zonder vermelding van het druivenras, "Salice Salentino" Bianco met vermelding van het druivenras, "Salice Salentino" Rosso en Rosato (artikel 2 van het productdossier);
– correctie van een spelfout in de naam van een gemeente in het productiegebied (artikel 3 van het productdossier);
– correctie van de naam van het ministerie (artikel 5 van het productdossier);
– vervanging van de term "productie" door de term "partij", die passender is (artikel 5 van het productdossier);
– schrapping van de alinea over de tweede gisting, omdat die al onder de geldende regelgeving valt (artikel 5 van het productdossier);
– schrapping van de bepalingen met betrekking tot verzoeting, omdat die al onder de geldende regelgeving valt (artikel 5 van het productdossier);
– schrapping van de alinea over de bevoegdheid van het ministerie om grenswaarden vast te stellen voor de totale zuurgraad en het minimale niet-reducerende extract, omdat die al onder de geldende regelgeving valt (artikel 6 van het productdossier).

De wijzigingen betreffen de artikelen 2, 3, 4, 5, 6, 7 en 8 van het productdossier.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Salice Salentino"
EU-referentienummer: PDO-IT-A0567-AM02 – 31.7.2026

1. Naam/namen

"Salice Salentino"

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
3. Likeurwijn
4. Mousserende wijn
8. Parelwijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Rosso

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit met soms naar granaatrood neigende reflecties bij oudering

Aroma

Geur: aangenaam en intens

Smaak

Smaak: vol, droog of halfdroog, robuust maar fluweelachtig, warm, harmonieus

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 12,00%;
– minimaal niet-reducerend extract: 24,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Rosso met vermelding van het druivenras negroamaro of negro amaro.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit met soms naar granaatrood neigende reflecties bij oudering

Aroma

Geur: kenmerkend, aangenaam en intens, met toetsen van rijp rood fruit

Smaak

Smaak: vol, droog of halfdroog, robuust maar fluweelachtig, warm, harmonieus

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 12,00%;
– minimaal niet-reducerend extract: 24,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB “Salice Salentino” Rosato

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit

Aroma

Geur: delicaat en aangenaam fruitig

Smaak

Smaak: droog of halfdroog, fris en harmonieus

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 11,50%;
– minimaal niet-reducerend extract: 19,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Rosato met vermelding van het druivenras negroamaro of negro amaro.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: dieproze

Aroma

Geur: delicaat, fruitig met toetsen van rozen en kersen

Smaak

Smaak: droog of halfdroog, delicaat, fris en harmonieus

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 11,50%;
– minimaal niet-reducerend extract: 19,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Aleatico Dolce

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: granaatrood van wisselende intensiteit met paarsachtige reflecties, bij oudering neigend naar oranje

Aroma

Geur: kenmerkend delicaat aroma, in harmonie met de geur die de wijn krijgt bij oudering

Smaak

Smaak: vol, zoet, fluweelachtig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 15,00% vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 14,00% vol);
– minimaal niet-reducerend extract: 25,0 g/l;
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Likeurwijn (3) met de BOB “Salice Salentino” Aleatico Liquoroso Dolce

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: granaatrood van wisselende intensiteit met paarsachtige reflecties, bij oudering neigend naar oranje

Aroma

Geur: kenmerkend delicaat aroma, in harmonie met de geur die de wijn krijgt bij oudering

Smaak

Smaak: vol, warm, zoet, harmonieus en aangenaam

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	16
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 18,50% vol (effectief alcoholvolumegehalte: ten minste 16,00% vol);
– minimaal niet-reducerend extract: 25,0 g/l;
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Bianco

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms met groenachtige reflecties

Aroma

Geur: delicaat en aangenaam fruitig als de wijn jong is

Smaak

Smaak: droog of halfdroog, fris en harmonieus

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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%;
– minimaal niet-reducerend extract: 14,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Chardonnay

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit

Aroma

Geur: intens en kenmerkend

Smaak

Smaak: droog of halfdroog, aangenaam, fruitig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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%;
– minimaal niet-reducerend extract: 14,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB “Salice Salentino” Fiano

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms met groenachtige reflecties

Aroma

Geur: delicaat en floraal

Smaak

Smaak: droog of halfdroog, fris en harmonieus

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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%;
– minimaal niet-reducerend extract: 14,0 g/l;

– restsuikers: maximaal 10,0 g/l;
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Pinot Bianco

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit

Aroma

Geur: fijn en delicaat

Smaak

Smaak: droog of halfdroog, harmonieus en fruitig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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%;
– minimaal niet-reducerend extract: 14,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l;
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Rosso Riserva

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit met soms naar granaatrood neigende reflecties bij oudering

Aroma

Geur: aangenaam en intens, met toetsen van rijp rood fruit

Smaak

Smaak: vol, droog of halfdroog, robuust maar fluweelachtig, warm, harmonieus

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 12,0%;
– minimaal niet-reducerend extract: 25,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Rosso Riserva met vermelding van het druivenras negroamaro of negro amaro.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit met soms naar granaatrood neigende reflecties bij oudering

Aroma

Geur: kenmerkend, aangenaam en intens

Smaak

Smaak: vol, droog of halfdroog, robuust maar fluweelachtig, warm, harmonieus, met kruidige toetsen

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 12,0%;
– minimaal niet-reducerend extract: 25,0 g/l;
– restsuikers: maximaal 10,0 g/l.

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

Wijnproduct

Mousserende wijn (4) met de BOB "Salice Salentino" Bianco Spumante met vermelding van het druivenras

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit

Aroma

Geur: delicaat, fruitig, kenmerkend voor het gebruikte druivenras, met toetsen van gist

Smaak

Smaak: fris, harmonieus; extra brut tot extra dry

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Schuim: fijn en aanhoudend.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	5
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: 11,50%;
– minimaal niet-reducerend extract: 14,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende wijn (4) met de BOB "Salice Salentino" Rosato Spumante met vermelding van het druivenras

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit

Aroma

Geur: delicaat, fruitig, kenmerkend voor het gebruikte druivenras, met toetsen van gist

Smaak

Smaak: fris, harmonieus, extra brut tot extra dry

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Schuim: fijn en aanhoudend.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	5
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: 11,50%;
– minimaal niet-reducerend extract: 14,0 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB “Salice Salentino” Verdeca

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: strogeel met groenachtige reflecties

Aroma

Geur: fris, aangenaam floraal

Smaak

Smaak: droog of halfdroog, elegant en smaakvol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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%;
– minimaal niet-reducerend droog extract: 14 g/l;
– restsuikers: maximaal 10 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Wijn (1) met de BOB "Salice Salentino" Rosso Superiore

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit met soms naar granaatrood neigende reflecties bij oudering

Aroma

Geur: aangenaam en intens, met toetsen van rijp rood fruit

Smaak

Smaak: vol, droog of halfdroog, robuust maar fluweelachtig, warm, harmonieus

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	4,5
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: 12,5% vol;
– minimaal niet-reducerend droog extract: 27 g/l;
– restsuikers: maximaal 10 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende wijn (4) met de BOB "Salice Salentino" Bianco Spumante, bereid volgens de traditionele methode, met vermelding van het druivenras

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit

Aroma

Geur: fijn, delicaat, kenmerkend voor het gebruikte druivenras, met toetsen van gist

Smaak

Smaak: harmonieus, aangenaam, van brut nature tot extra dry

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Schuim: fijn en aanhoudend.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	5,5
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 alcoholvolumegehalte: 11,5%;
– minimaal niet-reducerend droog extract: 15 g/l.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende wijn (4) met de BOB "Salice Salentino" Rosato Spumante, bereid volgens de traditionele methode, met vermelding van het druivenras

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit

Aroma

Geur: fijn, delicaat, kenmerkend voor het gebruikte druivenras, met toetsen van gist

Smaak

Smaak: harmonieus, aangenaam, van brut nature tot extra dry

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Schuim: fijn en aanhoudend.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	5,5
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 alcoholvolumegehalte: 11,5%;
– minimaal niet-reducerend droog extract: 15 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

–
n.v.t.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

BOB “Salice Salentino” Bianco, Chardonnay, Pinot Bianco, Fiano, Verdeca

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	12.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

BOB “Salice Salentino” Negroamaro of Negro amaro Rosso, Negroamaro of Negro amaro Rosso Riserva

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	12.000
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

BOB “Salice Salentino”, Aleatico Dolce en Liquoroso Dolce

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	10.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

BOB “Salice Salentino” Rosato

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	12.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

BOB “Salice Salentino” Rosso, Rosso Riserva

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	12.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

BOB “Salice Salentino” Negroamaro of Negro amaro Rosato

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	12.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

BOB “Salice Salentino” Rosso Superiore

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	9.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

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

– Aleatico N.
– Chardonnay B.
– Fiano B.
– Negro amaro N. – Negroamaro
– Pinot bianco B. – Pinot
– Verdeca B.

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De druiven moeten afkomstig zijn uit het productiegebied dat het gehele administratieve grondgebied omvat van Salice Salentino, Veglie en Guagnano in de provincie Lecce, en van San Pancrazio Salentino en San Donaci in de provincie Brindisi, plus een deel van het gemeentelijk grondgebied van Campi Salentina in de provincie Lecce en van Cellino San Marco in de provincie Brindisi.

10. Verband met het geografische gebied

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

A) Bijzonderheden over het geografische gebied

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

De geologische structuur van het gebied van de BOB “Salice Salentino” verschilt niet veel van die van de rest van het schiereiland Salento. De onderste vaste steenlaag van carbonaat uit het krijt, die door breuken licht geplooid en vervormd is, wordt bedekt door overlappende sedimenten van tertiaire en kwartaire formaties. Deze morfologische structuur is ontstaan door tektonische en paleogeografische gebeurtenissen die zich sinds het mesozoïcum in Salento hebben voorgedaan. Sindsdien heeft de onderste vaste steenlaag van carbonaat talrijke fasen van emersie en subsidentie ondergaan, die gepaard gingen met mariene ingressies.
De geologische structuur die hierdoor is ontstaan, wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van een mesozoïsch carbonaatsubstraat waarop de meest recente afzettingen elkaar overlappen: calcarenieten uit het mioceen en calcarenitische, klei- en zandsedimenten uit het plioceen en pleistoceen.
Al deze eenheden kunnen worden ingedeeld in vier grote groepen, op basis van de kenmerken van de faciës en de geodynamische ontwikkeling van het gebied vanaf het krijt tot nu.
Het gebied bestaat uit de volgende geologische formaties, van de oudste tot de meest recente:
1. Altamura-kalksteen (boven-turonien – maastrichtien);
2. Lecce-steen en Andrano-calcarenieten (burdigaliaan – messiniaan);
3. Gravina-calcarenieten (midden-plioceen – onder-pleistoceen);
4. subapennijns klei (onder-pleistoceen);
5. mariene afzettingen met terrassen (midden- en boven-pleistoceen).

Het wijnbouwgebied Salento kent verschillende bodemsoorten. De bodem is hoofdzakelijk diep en kleiachtig. In het binnenland van Salento, waar zich het gebied van de BOB “Salice Salentino” bevindt, is de bodem kalkhoudend. In het zuidelijke deel van Salento is de bodem vaak ondieper en roodachtig,

met op sommige plaatsen kalksteen aan het oppervlak.
De zeer diepe bodems in het gebied van de BOB zijn rijk aan organische stoffen en arm aan calciumcarbonaat. Ze zijn uitstekend geschikt voor de wijnbouw, met name voor wijnstokken die op Amerikaanse onderstammen zijn geënt, die goed zijn aangepast aan dit type bodem.
De bodemkenmerken van het gebied zijn dusdanig dat er zelfs in sommige drogere jaren optimale omstandigheden voor de ontwikkeling van de wijnstok worden gecreëerd, wat leidt tot wijn van hoge kwaliteit.

2) Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

De menselijke factoren die verband houden met het productiegebied, zijn van fundamenteel belang en hebben, door een lange traditie, bijgedragen tot de productie van de "Salice Salentino"-wijn.
De BOB "Salice Salentino" gaat terug tot de jaren 1930, toen een aantal historische producenten in het gebied al rode en roséwijnen bereidden uit de druivenrassen negroamaro (negro amaro) en malvasia nera. De oorsprongsbenaming "Salice Salentino" werd in 1976 ingevoerd, mede dankzij de opkomst van deze wijnen op de binnenlandse en buitenlandse markten.
De naam van dit type wijn is afkomstig van de gelijknamige plaats, gelegen ten noorden van Lecce: een gebied met wijngaarden en olijfgaarden, boerderijen en oude wachttorens.
Het druivenras negroamaro kent een bijzonder lange geschiedenis. Sinds de zesde eeuw voor Christus is dit vrijwel het enige druivenras dat in het zuiden van Apulië wordt aangeplant.
Er zijn twee teeltmethoden die het meest worden gebruikt in de wijngaarden van de BOB "Salice Salentino":
Alberello pugliese (gobeletmethode): een teeltsysteem dat vroeger vooral in Zuid-Italië en op de Italiaanse eilanden gangbaar was, maar zich ook op grote schaal heeft verspreid naar andere gebieden met een warm en droog klimaat. Het is bedoeld om de groei te beperken, zodat de productiviteit van de wijngaard kan worden aangepast aan de ongunstige omstandigheden in Zuid-Italië, waar weinig neerslag valt. De traditionele plantafstand bedraagt 1,60 tot 1,80 meter tussen de rijen en 1,00 tot 1,10 meter tussen de wijnstokken op eenzelfde rij. De meeste wijngaarden waar de gobeletmethode wordt toegepast, zijn gemiddeld meer dan dertig jaar oud, omdat deze methode steeds minder wordt gebruikt in nieuwe wijngaarden.
Spalliera (spaliermethode): deze teeltmethode is in opmars en heeft de afgelopen twee decennia de gobeletmethode verdrongen. De gobeletmethode wordt nu nog gebruikt voor maximaal 20% van het areaal, terwijl dit in de jaren 1980 nog 90% was.
Bij de spaliermethode bedraagt de plantafstand 2,00 tot 2,20 meter tussen de rijen en 0,80 tot 1,20 meter tussen de wijnstokken op eenzelfde rij. De plantdichtheid loopt uiteen van 3.800 planten per hectare tot maximaal 6.250 planten per hectare. Dankzij deze plantafstand konden er meer machines worden gebruikt, wat heeft geleid tot een aanzienlijke daling van de arbeidskosten. Bij deze teeltmethode worden korte snoeisystemen gebruikt, zoals cordonsnoei, Guyot-snoei en andere methoden.
Het belangrijkste druivenras van Salento, en met name van de BOB "Salice Salentino", is negroamaro of negro amaro. Dit ras wordt voornamelijk geteeld in de provincies Brindisi en Lecce, waar het nu ongeveer 72% van het met wijnstokken beplante areaal uitmaakt.
De druivenrassen die geschikt zijn voor de productie van de wijn, worden van oudsher in het productiegebied geteeld. De teeltmethoden, plantafstanden en snoeisystemen blijven verankerd in de traditie, zelfs voor nieuwe wijngaarden. Ze hebben tot doel de plaatsing van de wijnstokken op het perceel te optimaliseren en te rationaliseren. Dit vergemakkelijkt de teeltwerkzaamheden en maakt een efficiënt loofbeheer mogelijk. De wijnbereidingsprocedés worden van oudsher in het vinificatiegebied toegepast.
Wijnbereidingsprocedés
De most, en vervolgens de niet-mousserende wijnen, worden volgens traditionele methoden verkregen.
Dankzij nieuwe wijnbereidingstechnieken, waarbij gebruik wordt gemaakt van kou en lichte persing, kan roséwijn niet langer alleen worden bereid door lichte maceratie (*alzata di cappello*) en de daarmee gepaard gaande saignée-techniek (traditionele methode). De druiven kunnen tegenwoordig ook onmiddellijk worden gekoeld met behulp van "droogijs", gevolgd door een lichte persing om roséwijn te verkrijgen en een gisting van de most bij 18 °C met toevoeging van bepaalde inheemse gisten.
Sinds enkele jaren wordt gebruikgemaakt van hergisting in een autoclaaf om mousserende wijnen te verkrijgen. In sommige gevallen gebeurt dit op de fles (traditionele methode).

B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

De wijnen waarop dit productdossier betrekking heeft, hebben vanuit analytisch en organoleptisch oogpunt zeer duidelijke en onderscheidende kenmerken. Hierdoor zijn ze zeer herkenbaar en goed te herleiden tot hun geografische omgeving.
Alle typen van deze wijnen hebben evenwichtige chemische en fysische kenmerken, terwijl de

belangrijkste aroma's, die kenmerkend zijn voor de druivenrassen, in de geur en smaak terugkomen.

C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A) en de in punt B) bedoelde bijzonderheden

Het reliëf van het productiegebied en de overwegend van noord naar zuid gericht oriëntatie van de wijngaarden, op locaties die uitzonderlijk goed geschikt zijn voor de teelt van wijnstokken, zorgen samen voor een omgeving die de plant de ideale groeiomstandigheden biedt in termen van voldoende ventilatie en licht.
Bij de selectie van productiegebieden wordt hoofdzakelijk gekozen voor goed blootgestelde bodems die bevorderlijk zijn voor de productie van wijn van hoge kwaliteit.
De duizendjarige wijnbouwgeschiedenis van het gebied, van Groot-Griekenland en de middeleeuwen tot de huidige tijd, is terug te vinden in talrijke documenten. Dit vormt het fundamentele bewijs van de nauwe band en de interactie tussen menselijke factoren en de kwaliteit en specifieke kenmerken van de "Salice Salentino"-wijn. Uit deze geschiedenis blijkt de manier waarop menselijk handelen in het gebied door de eeuwen heen heeft geleid tot de overdracht van traditionele wijnbouw- en wijnbereidingstechnieken, die in de moderne en hedendaagse tijd zijn verbeterd en verfijnd dankzij onbetwiste wetenschappelijke en technologische vooruitgang. Dit heeft uiteindelijk geleid tot de huidige gerenommeerde wijnen.
In het specifieke gebied van "Salice Salentino" is negroamaro het meest voorkomende inheemse druivenras. De eigenschappen van dit gebied zijn ideaal voor dit ras.
Daarnaast worden hier de blauwe druivenrassen primitivo en malvasia nera verbouwd, en de witte druivenrassen fiano en verdeca.
De productie en consumptie van roséwijn die uitsluitend wordt bereid uit blauwe druiven, is zich in de loop der jaren blijven ontwikkelen in dit gebied. Hierdoor kunnen wijnen worden geproduceerd die al vanaf de eerste maanden van het jaar volgend op het oogstjaar kunnen worden gedronken.
De rode wijnen, die worden bereid uit dezelfde druivenrassen, kunnen zeer lang worden bewaard en zijn geschikt voor oudering in houten vaten met een gemiddelde (*botti*) of kleinere inhoud (*carati*).

Categorie wijnbouwproduct

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband

In aanvulling op de bijzonderheden over het geografische gebied die al zijn beschreven voor categorie (1) Wijn, is het causale verband tussen de natuurlijke factoren en de kenmerken van het product voor categorie (3) Likeurwijn gebaseerd op het vermogen van de kleihoudende bodems om de trossen langzaam en volledig te laten rijpen, ook bij veel zonneschijn, waarbij de rijkdom van aromatische stoffen van het ras aleatico behouden blijft. Deze natuurlijke factor gaat gepaard met traditionele wijnbouwpraktijken en een zorgvuldig beheer van de ouderingsperioden, waardoor de specifieke organoleptische kenmerken van gekonfijt fruit, de kruidigheid en de kenmerkende soepele structuur en smaak tot ontwikkeling kunnen komen.

Categorie wijnbouwproduct

4. Mousserende wijn

Samenvatting van het verband

In aanvulling op de bijzonderheden over het geografische gebied die al zijn beschreven voor categorie (1) Wijn, is het causale verband tussen de natuurlijke factoren en de kenmerken van het product voor categorie (4) Mousserende wijn gebaseerd op de bodem- en klimaatkenmerken van het gebied, met name het optimale temperatuurbereik en de constante luchtstroom vanaf zee, waardoor de integriteit en het zuurprofiel van de druiven in stand blijft. In de loop der tijd hebben menselijke activiteiten deze natuurlijke factoren versterkt dankzij de ontwikkeling van technieken voor natuurlijke hergisting. Zo brengt de Martinotti-methode de primaire aroma's en de frisheid van de druiven naar voren. De traditionele methode, met een minimale oudering op fles van twaalf maanden vanaf 1 oktober van het oogstjaar en een rijping op de wijnmoer van ten minste negen maanden, verleent de wijnen de structuur, elegantie en aromatische complexiteit die rechtstreeks verband houden met de gunstige omstandigheden van het gebied van oorsprong.

Categorie wijnbouwproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

In aanvulling op de bijzonderheden over het geografische gebied die al zijn beschreven voor categorie (1) Wijn, geldt voor categorie (8) Parelwijn dat de interactie tussen de geografische omgeving en historische wijnbereidingsprocedés ervoor zorgt dat het natuurlijke en jeugdige aroma van de druiven behouden blijft. Het aanwezige koolzuur, verkregen door middel van traditionele hergistingsmethoden, benadrukt de frisse zuurstructuur en de minerale smaak die de druiven ontlenen aan de kalkrijke bodems en het maritieme klimaat van Salento. Hierdoor ontstaat een organoleptisch profiel dat rechtstreeks en onbetwistbaar aan het gebied van oorsprong kan worden toegeschreven.

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/24578

ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2026/5653/oj
ISSN 1977-0995 (electronic edition)