

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

(2022/C 183/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„BOLGHERI”**

**PDO-IT-A1348-AM02**

**Data przekazania informacji: 8 lutego 2022 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. „Bolgheri” Bianco – Wskazanie odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino**

OPIS

Mieszanka odmian w przypadku rodzaju „Bolgheri” Bianco [wino białe]:

Vermentino: 0–70 %;

Sauvignon: 0–40 %;

Trebbiano Toscano: 0–40 %.

W winnicach można wykorzystywać również inne białe odmiany winorośli odpowiednie do uprawy w regionie Toskanii, samodzielnie albo w połączeniu, przy czym ich udział nie może przekraczać 30 %.

Powyższy fragment otrzymuje brzmienie:

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Bolgheri” Bianco jest zastrzeżona dla wina otrzymywanego z winogron pochodzących z winnic, w których w ramach każdego gospodarstwa uprawiane są następujące odmiany:

Vermentino: 0–100 %;

Sauvignon: 0–100 %;

Viognier: 0–100 %.

W winnicach można wykorzystywać również inne białe odmiany winorośli odpowiednie do uprawy w regionie Toskanii, samodzielnie albo w połączeniu, przy czym ich udział nie może przekraczać 40 %.

UZASADNIENIE:

Połączenie odmian zostało zaktualizowane, aby odzwierciedlić obecną i rzeczywistą sytuację oraz umożliwić powstanie takiego rodzaju jak „Bolgheri” Bianco.

W szczególności w Bolgheri od lat nie sady się odmiany Trebbiano, a Sauvignon Blanc i Viognier stały się dwoma głównymi odmianami białych winogron po Vermentino. W związku z tym po przeprowadzeniu prób, które przyniosły doskonałe wyniki jakościowe, do połączenia odmian winorośli przeznaczonych do produkcji rodzaju „Bianco” dodano dwie wspomniane odmiany winorośli, Sauvignon Blanc i Viognier.

SEKCJE JEDNOLITEGO DOKUMENTU I SPECYFIKACJI PRODUKTU, KTÓRYCH DOTYCZĄ ZMIANY:

— JEDNOLITY DOKUMENT: Sekcja 7 – Odmiany winorośli.

— SPECYFIKACJA PRODUKTU: Pkt 2 – Połączenie odmian – ppkt 1.

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

## 2. Dodatkowe odmiany winorośli

OPIS:

Uchyla się następujący akapit i odpowiadający mu wykaz dodatkowych odmian winorośli, które mogą być wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Bolgheri”.

„W załączniku 1 wymieniono dodatkowe odmiany, które mogą być wykorzystywane do produkcji wyżej wymienionych win, wpisane do krajowego rejestru odmian winorośli do produkcji wina, zatwierdzonego na mocy dekretu ministerialnego z 7 maja 2004 r. (opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 242 z 14 października 2004 r.) z późniejszymi zmianami”.

UZASADNIENIE:

Ponieważ dodatkowe odmiany winorośli, które mogą być wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Bolgheri”, to odmiany wymienione jako nadające się do uprawy w regionie Toskanii, wykaz tych drugorzędnych odmian został usunięty ze specyfikacji produktu.

SEKCJE JEDNOLITEGO DOKUMENTU I SPECYFIKACJI PRODUKTU, KTÓRYCH DOTYCZĄ ZMIANY:

- JEDNOLITY DOKUMENT: Zmiana nie dotyczy żadnych sekcji.
- SPECYFIKACJA PRODUKTU: Pkt 2 – Połączenie odmian – ppkt 5.

## 3. Maksymalna wydajność wina z przetwarzanych winogron

OPIS:

Poniższy akapit odnosi się do odsetka winogron przetworzonych na wino:

„Maksymalna wydajność gotowego wina z winogron nie może przekraczać 65 % w przypadku »Bolgheri« Bianco, Vermentino i Sauvignon. Jeżeli przekracza ona ten limit, ale nie przekracza 70 %, nadwyżki nie można objąć kontrolowaną nazwą pochodzenia. Powyżej 70 % traci się prawo do stosowania kontrolowanej nazwy pochodzenia w odniesieniu do całego zbioru”.

Powyższy fragment otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna wydajność gotowego wina z winogron nie może przekraczać 70 % w przypadku »Bolgheri« Bianco, Vermentino i Sauvignon. Jeżeli przekracza ona ten limit, ale nie przekracza 75 %, nadwyżki nie można objąć kontrolowaną nazwą pochodzenia. Powyżej 75 % traci się prawo do stosowania kontrolowanej nazwy pochodzenia w odniesieniu do całej partii”.

UZASADNIENIE:

Zwiększenie wydajności z 65 % do 70 % w przypadku białych rodzajów potwierdza fakt, że winogrona te są niezwykle wydajne, w szczególności Vermentino, co potwierdzają liczne badania i analizy, z których wynika również, że większa wydajność nie ma wpływu na jakość produktu. Wydajność przetwarzania wynosząca 70 % jest taka sama jak wydajność określona dla innych głównych nazw, w przypadku których stosuje się te same odmiany winorośli co przy produkcji win objętych ChNP „Bolgheri”.

SEKCJE JEDNOLITEGO DOKUMENTU I SPECYFIKACJI PRODUKTU, KTÓRYCH DOTYCZĄ ZMIANY:

- JEDNOLITY DOKUMENT: Sekcja 5 – podsekcja 5.2. - Maksymalna wydajność.
- SPECYFIKACJA PRODUKTU: Pkt 5 – Normy produkcji wina – ppkt 5 (ostatni akapit).

## 4. Właściwości organoleptyczne

OPIS:

Opis właściwości organoleptycznych, w szczególności barwy, następujących rodzajów produktu w momencie dopuszczenia do konsumpcji:

„»Bolgheri« Bianco [wino białe]:

Barwa: słomkowożółta;

Bolgheri Vermentino:

Barwa: słomkowożółta;

Bolgheri Sauvignon:

Barwa: słomkowożółta”.

Powyższy fragment otrzymuje brzmienie:

„Bolgheri« Bianco [wino białe]:

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności;

Bolgheri Vermentino:

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności;

Bolgheri Sauvignon:

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności”.

UZASADNIENIE:

Przez lata powszechną praktyką wytwarzania win było przechowywanie ich przez bardzo krótki czas w stalowych pojemnikach, tak aby wina były gotowe w ciągu roku następującego po zbiorach. W ostatnim czasie, zwłaszcza w przypadku „Bolgheri” Bianco i innych rodzajów z oznaczeniem białej odmiany winorośli, coraz popularniejsze stają się takie praktyki jak maceracja ze skórkami i dojrzewanie w drewnianych pojemnikach, w tym przez dłuższy czas. Spowodowało to nie tylko większą koncentrację barwy, ale także uzyskanie głębszych odcieni żółci. W związku z tym, a także ze względu na coraz częstsze stosowanie innych odmian w mieszankach, głównie Viognier, ograniczenie gamy barw tylko do słomkowożółtej wydawało się niewłaściwe; byłoby to niezwykle restrykcyjne w obecnych okolicznościach.

SEKCJE JEDNOLITEGO DOKUMENTU I SPECYFIKACJI PRODUKTU, KTÓRYCH DOTYCZĄ ZMIANY:

— JEDNOLITY DOKUMENT: Sekcja 4 – Opis win.

— SPECYFIKACJA PRODUKTU: Pkt 6 – Właściwości wina przeznaczonego do konsumpcji

## 5. Większa jednostka geograficzna, na której znajduje się obszar chronionej nazwy pochodzenia – Etykietowanie

OPIS:

Obowiązek umieszczania na etykiecie nazwy większej jednostki geograficznej „Toscana” [Toskania] oprócz chronionej nazwy pochodzenia „Bolgheri” został dodany za pomocą następującego sformułowania:

„Etykiety na butelkach lub innych pojemnikach, w które pakowane są wina »Bolgheri«, muszą zawierać nazwę geograficzną »Toscana« [Toskania] zgodnie z poniższym opisem:

- słowo »Toscana« musi być zapisane czcionką nie większą niż połowa czcionki stosowanej w przypadku nazwy »Bolgheri«;
- słowo »Toscana«:

— musi znajdować się w tym samym polu widzenia co obowiązkowe informacje, bezpośrednio pod nazwą »Bolgheri«, szczególnym określeniem tradycyjnym *denominazione di origine controllata* [kontrolowana nazwa pochodzenia] i odpowiednim terminem określającym rodzaj (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon);

— jeżeli pojawia się dodatkowo – opcjonalnie – poza polem widzenia, o którym mowa powyżej, musi być jednak powiązane z nazwą »Bolgheri« i umieszczone poniżej nazwy »Bolgheri« i wszelkich innych określeń (szczególnego określenia tradycyjnego »kontrolowana nazwa pochodzenia« i określeń wskazujących rodzaj).

Przedsiębiorstwa, które w dniu wejścia w życie krajowej decyzji zmieniającej nadal posiadają zapasy etykiet, na których nie umieszczono określenia »Toscana«, mogą jednak stosować te etykiety do pakowania partii wina uzyskanych ze zbiorów z 2021 r. i zbiorów wcześniejszych”.

UZASADNIENIE:

Zastosowano możliwość przewidzianą w art. 55 rozporządzenia (UE) 2019/33. Dodanie tej informacji umożliwia udostępnienie konsumentowi końcowemu dokładnych informacji o pochodzeniu geograficznym win. Postanowiono wprowadzić obowiązek stosowania nazwy geograficznej „Toscana”, aby zapewnić spójne etykietowanie produktów.

SEKCJE JEDNOLITEGO DOKUMENTU I SPECYFIKACJI PRODUKTU, KTÓRYCH DOTYCZĄ ZMIANY:

- JEDNOLITY DOKUMENT: Sekcja 9 – Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi).
- SPECYFIKACJA PRODUKTU: Pkt 7 – Etykietowanie, nazewnictwo i prezentacja – ppkt 5.

## 6. Jednostka certyfikująca

OPIS:

Jednostka certyfikująca zmieniła się i obecnie jest nią: Jednostka certyfikująca zmieniła się i obecnie jest nią:

Nazwa i adres:

VALORITALIA s.r.l  
Via Venti Settembre 98/G  
00185 Rome (RM)  
ITALY

Operational office for the control activities in question:

Via Salita del Presidio 2  
58054 Scansano (GR)  
ITALY

UZASADNIENIE:

Decyzja ta została podjęta przez stowarzyszenie producentów win objętych ChNP „Bolgheri” i została przyjęta zgodnie z prawem unijnym i krajowym.

SEKCJE JEDNOLITEGO DOKUMENTU I SPECYFIKACJI PRODUKTU, KTÓRYCH DOTYCZĄ ZMIANY:

- JEDNOLITY DOKUMENT: Zmiana nie dotyczy żadnych sekcji.
- SPECYFIKACJA PRODUKTU: Pkt 10 – Odniesienia do jednostki certyfikującej.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Bolgheri

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

1. „Bolgheri” Bianco [wino białe]

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności;

Aromat: lekki, delikatny;

Smak: wytrawny, harmonijny, bogaty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 2. „Bolgheri” Vermentino

### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny, łagodny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 3. „Bolgheri” Sauvignon

### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, charakterystyczny, lekko aromatyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. „Bolgheri” Rosato (wino różowe)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: różowa;

Aromat: winny, o delikatnym zapachu;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. „Bolgheri” Rosso [wino czerwone]

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: od rubinowej do barwy owocu granatu;

Aromat: intensywnie winny;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

6. „Bolgheri” Rosso Superiore i „Bolgheri” z oznaczeniem „vigna”

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: intensywnie rubinowa lub barwa owocu granatu;

Aromat: winny, bogaty i elegancki;

Smak: wytrawny, pełny, mocny i harmonijny, o odpowiedniej eleganckiej strukturze;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

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

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. **praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność:*

1. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino i Bolgheri Sauvignon

12 000 kilogramów winogron z hektara

2. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino i Bolgheri Sauvignon

84 hektolitry z hektara

3. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato  
9 000 kg winogron z hektara
4. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato  
63 hektolitry z hektara
5. „Bolgheri” Rosso Superiore i „Bolgheri” z oznaczeniem „vigna”  
8 000 kg winogron z hektara
6. „Bolgheri” Rosso Superiore i „Bolgheri” z oznaczeniem „vigna”  
56 hektolitrów z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Bolgheri” muszą być uprawiane w granicach administracyjnych gminy Castagneto Carducci, a dokładniej na obszarze Bolgheri, w prowincji Livorno, w regionie Toskanii, z wyjątkiem obszaru położonego na zachód od autostrady krajowej Aurelia (stara trasa).

#### 7. Odmiany winorośli

Cabernet Franc N. - Cabernet  
Cabernet Sauvignon N. - Cabernet  
Merlot N.  
Sangiovese N.  
Sangiovese N. - Sangiovetto  
Sauvignon B.  
Syrah N. - Shiraz  
Vermentino B.  
Viogner B.

#### 8. Opis związku lub związków

##### BOLGHERI

Analiza gleby i wskaźników bioklimatycznych wykazuje, że Bolgheri dorównuje najlepszym terroir na świecie. Obszar ten rozciąga się wzdłuż wybrzeża Morza Tyrreńskiego i jest otoczony rzędem wzgórz w kształcie amfiteatru, które zimą chronią przed chłodem, a latem wzmacniają łagodzące działanie morza. Gleba wyróżnia się dużą różnorodnością – występuje tu 27 różnych typów gleb, co nadaje winom wyraźną złożoność.

Chociaż winorośl uprawiana jest na tym obszarze od tysiącleci, dzisiejsze praktyki enologiczne zaczęły ugruntowywać się w latach 80. XX w., głównie na podstawie uprawy francuskich winorośli sprowadzonych do regionu w 1944 r. przez markiza Mario Incisa della Rocchetta.

Działalność człowieka na obszarze Bolgheri umożliwiła optymalizację wyboru „odmiany winorośli według podstawowej jednostki terroir według typu gleby”. Z tego powodu odmiany uwzględnione w połączeniu odmian winorośli w specyfikacji, zarówno białe, jak i czerwone, okazały się najlepszym wyborem w przypadku tego obszaru pod względem jakości. Ponadto na wszystkie wybory dotyczące uprawy miał wpływ czynnik ludzki, a mianowicie: system prowadzenia nie może być ekstensywny, lecz musi obejmować palikowanie z przycinaniem metodą sznura skośnego lub metodą Guyota; odległości sadzenia muszą zapewniać gęstość wystarczająco dużą, aby ograniczyć nadwyżkę produkcji, podobnie jak metoda przycinania; materiał genetyczny dobiera się, uwzględniając cechy gleby i mikroklimatu; stosowane są oryginalne i niezmiennie praktyki upraw winorośli wysokiej jakości; i, opierając się na doświadczeniu, nawadnianie można przeprowadzać tylko w wyjątkowych sytuacjach. Wino jest produkowane z wykorzystaniem tradycyjnych praktyk, które z czasem utrwaliły się na tym obszarze w odniesieniu do produkcji win czerwonych, przy odpowiednim rozróżnieniu między podstawowymi winami „Bolgheri” a winami rodzaju Superiore o pełniejszej strukturze, których produkcja obejmuje określone okresy dojrzwania i rafinacji w beczkach i butelkach. Wina białe i różowe są produkowane z zastosowaniem praktyk odpowiednich do uzyskania świeżych, aromatycznych i harmonijnych win.

Charakterystyczna topografia obszaru Bolgheri i wynikające z niej cechy rolno-klimatyczne umożliwiają winogronom pełne dojrzwianie w regularnym tempie. Różnorodność gleb jest podstawowym czynnikiem zapewniającym winom złożoność i trwałość, które są wyznacznikiem win wysokiej jakości.



Jakość win z obszaru Bolgheri jest zawsze wynikiem połączenia różnych czynników produkcji występujących na różnych poziomach. Wybierając obszary produkcji, rozróżnia się tereny najbardziej odpowiednie do produkcji win czerwonych i najbardziej odpowiednie do produkcji win białych. Czynniki związane z szerokością geograficzną i jej wpływem na cykliczność dobową oraz promieniowanie słoneczne łączą się z czynnikami orograficznymi (nachylenie, ekspozycja i aspekt) na potrzeby kształtowania topoklimatu.

Potwierdza się w ten sposób wzajemne oddziaływanie czynnika ludzkiego i środowiska, ponieważ produkowane wina są wynikiem tego, co zostało pozyskane w winnicy, i nie ma na nie wpływu późniejsze przetwarzanie mające na celu standaryzację produktów niezależnie od środowiska.

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

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z butelkowaniem muszą być wykonywane na obszarze administracyjnym gminy Castagneto Carducci. Butelkowanie musi odbywać się w obrębie wspomnianego powyżej obszaru geograficznego w celu ochrony jakości i renomy, a także w celu zagwarantowania pochodzenia produktu i zapewnienia skuteczności kontroli.

Aby zachować wcześniej ustanowione prawa podmiotów, które tradycyjnie zajmowały się butelkowaniem poza gminą Castagneto Carducci, możliwe jest wydawanie indywidualnych zezwoleń na warunkach określonych w przepisach krajowych.

Nazwa większej jednostki geograficznej, na której znajduje się obszar nazwy pochodzenia

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety na butelkach lub innych pojemnikach, w które pakowane są wina objęte ChNP „Bolgheri”, muszą zawierać nazwę geograficzną „Toscana” [Toskania] zgodnie z poniższym opisem:

a) słowo „Toscana” musi być zapisane czcionką nie większą niż połowa czcionki stosowanej w przypadku nazwy „Bolgheri”;

b) słowo „Toscana”:

— musi znajdować się w tym samym polu widzenia co obowiązkowe informacje, bezpośrednio pod nazwą „Bolgheri”, szczególnym określeniem tradycyjnym *denominazione di origine controllata* [kontrolowana nazwa pochodzenia] i odpowiednim terminem określającym rodzaj (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon);

— jeżeli pojawia się dodatkowo – opcjonalnie – poza polem widzenia, o którym mowa powyżej, musi być jednak powiązane z nazwą „Bolgheri” i umieszczone poniżej nazwy „Bolgheri” i wszelkich innych określeń (szczególnego określenia tradycyjnego „kontrolowana nazwa pochodzenia” i określeń wskazujących rodzaj).

Rok produkcji winogron

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach butelek lub innych pojemników zawierających wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Bolgheri” musi być wydrukowany rok produkcji winogron.

Pojemniki i zamknięcia

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

1 – POJEMNIKI:

wino „Bolgheri” może być sprzedawane konsumentom wyłącznie w pojemnikach o następujących pojemnościach (w litrach): 0,375; 0,750; 1,500; 3,000; 6,000; 9,000 oraz 12,000.

W przypadku win „Bolgheri” Rosso i Rosso Superiore należy używać butelek ze szkła typu Bordeaux w ciemnym kolorze.

Butelki lub inne pojemniki o pojemności mniejszej niż 5 litrów, wykorzystywane jako opakowanie przy sprzedaży win „Bolgheri” konsumentom, muszą być odpowiednie dla wina jakościowego, również pod względem prezentacji.

ZAMKNIĘCIA:

Pojemniki wykorzystywane do sprzedaży konsumentom win „Bolgheri” Rosso Superiore muszą być zamykane standardowymi korkami.

W przypadku wszystkich innych rodzajów dopuszcza się stosowanie systemów zamknięć przewidzianych w obowiązujących przepisach.

### **Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17797>

---