

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 379/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Colli Bolognesi Classico Pignoletto”

PDO-IT-A0284-AM02

Data wniosku: 28.8.2014

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

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

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Zmiana nazwy produktu objętego ChNP z „Colli Bolognesi Classico Pignoletto” na „Colli Bolognesi Pignoletto”

Nazwę produktu objętego ChNP zmienia się z „Colli Bolognesi Classico Pignoletto” na „Colli Bolognesi Pignoletto” poprzez usunięcie słowa „Classico”.

Zmiana nazwy wynika z dwóch zmian wprowadzonych do specyfikacji: pierwsza z nich polega na włączeniu nowych kategorii produktów (wino musujące i gatunkowe wino musujące), w odniesieniu do których nie dopuszcza się stosowania określenia tradycyjnego „Classico”. Zgodnie ze szczegółowymi przepisami krajowymi i unijnymi oraz zgodnie z definicją tego chronionego określenia tradycyjnego „Classico” może być stosowane wyłącznie w odniesieniu do produktów innych niż wina musujące produkowanych na najstarszym obszarze pochodzenia. Drugim powodem, powiązaniem z pierwszym, jest rozszerzenie obszaru produkcji, które zostanie opisane poniżej. W wyniku przedmiotowej zmiany najstarszy obszar pochodzenia, któremu można przypisać określenie tradycyjne „Classico”, zostaje rozszerzony na inne obszary o takich samych warunkach glebowych i klimatycznych oraz warunkach uprawy, na których jednak zgodnie z definicją tego tradycyjnego określenia nie można go stosować.

Określenie tradycyjne „Classico” może być stosowane wyłącznie w odniesieniu do rodzaju produktów w kategorii „wino”, wyprodukowanych na pierwotnie określonym w tym celu obszarze. W związku z tym konieczna była zmiana nazwy poprzez usunięcie określenia „Classico”.

Zmiana nazwy dotyczy wszystkich sekcji specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, w których wymieniona jest nazwa.

2.2. Wprowadzenie nowych kategorii produktów sektora wina

Jako uzupełnienie kategorii „wino” dodano następujące kategorie produktów: „wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”.

Dawna ChNP „Colli Bolognesi Classico Pignoletto”, której przysługuje szczególne włoskie określenie tradycyjne „Denominazione di Origine Controllata e Garantita” (kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia lub DOCG), obejmowała jedynie kategorię „wino”. Winogrona głównej odmiany Pignoletto były jednak historycznie uprawiane na większym obszarze, o czym świadczą wzmianki w literaturze i pokrywanie się tego obszaru produkcji z obszarem innych uznanych nazw. Tradycyjnie z tych winogron produkowano i nadal produkuje się inne rodzaje win noszące nazwę „Pignoletto”. W związku z tym wprowadzono dodatkowe kategorie produktów w uzupełnieniu jedynej kategorii „wino”, która pierwotnie była objęta ChNP „Colli Bolognesi Classico Pignoletto”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Dodano następujące kategorie: „wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”. W związku z tym, uwzględniając nowe kategorie, kompletny wykaz gatunków win jest następujący: – kategoria „wino”, rodzaj „Superiore”; – kategoria „wino”, rodzaj „Classico Superiore”; – kategoria „wino półmusujące”; – kategoria „wino musujące”; – kategoria „gatunkowe wino musujące”. Ponadto należy zwrócić uwagę, że cechy dotyczące produkcji i jakości kategorii „wino”, rodzaju „Superiore” zawierającego określenie „Classico” w nowej specyfikacji produktu pozostają niezmienione w stosunku do poprzedniej specyfikacji. Wprowadzone rodzaje (kategorie: „wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”) były tradycyjnie produkowane na określonym obszarze, a swoją ugruntowaną pozycję zawdzięczają uznaniu producentów i konsumentów. Ponadto określenie tradycyjne „Superiore” zostało przypisane produktom z kategorii „wino” (Colli Bolognesi Pignoletto i Colli Bolognesi Pignoletto Classico), które zgodnie z wymogami przewidzianymi dla tego określenia w przepisach krajowych charakteryzują się wysoką jakością wynikającą ze szczególnie rygorystycznych warunków produkcji.

Zmiana dotyczy całej specyfikacji produktu oraz części jednolitego dokumentu, w których wymienione i określone są nowe kategorie wina (w szczególności pkt 1.3 i 1.4).

2.3. Rozszerzenie połączenia stosowanych odmian

Opisano połączenie odmian stosowanych w nowych rodzajach wina, ze szczególnym uwzględnieniem uzupełniających odmian winorośli, biorąc pod uwagę, że główną odmianą winorośli dla wszystkich kategorii produktów jest Pignoletto, znane również jako Grechetto Gentile. Wśród odmian uzupełniających, których udział w produkcji win może wynosić maksymalnie 15 %, znajdują się inne niearomatyczne białe odmiany winorośli nadające się do uprawy w regionie Emilia-Romania. W tym dopuszczalnym udziale wynoszącym 15 % mogą się również znaleźć odmiany winorośli Pinot Nero i Pinot Grigio, choć są to odmiany o innej barwie. Odmiany te, z których musi powstać białe wino, ze względu na swoje specyficzne właściwości uważane są za szczególnie nadające się do produkcji win półmusujących i musujących.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.4. Rozszerzenie obszaru produkcji

W porównaniu z poprzednią wersją specyfikacji produktu rozszerzenie obszaru produkcji wynika z faktu, że odmiana winorośli Pignoletto była historycznie uprawiana, poddawana winifikacji i butelkowana na większym obszarze w sąsiednich częściach prowincji Bologna i Modena o podobnych cechach fizycznych i warunkach klimatycznych.

Ponadto w wyniku połączenia w 2014 r. pięciu gmin wchodzących w skład obszaru produkcji win objętych przedmiotową ChNP (Bazzano, Castello di Serravalle, Crespellano, Monteveglio i Savigno) w nową gminę Valsamoggia odpowiednio zmieniono również opis obszaru produkcji i jego granice.

Rozszerzenie obszaru produkcji jest uzasadnione faktem, że cały wskazany obszar posiada takie same warunki glebowe i klimatyczne, które są szczególnie korzystne dla produkcji win odmiany „Pignoletto”. W związku z tym zmiana ta łączy w ramach jednej specyfikacji win objętych ChNP „Colli Bolognesi Pignoletto” wszystkie rodzaje win otrzymanych z tej odmiany winorośli; na wyznaczonym pagórkowatym obszarze wina te wykazują cechy najwyższej jakości i jako takie mogą posiadać tradycyjne włoskie oznaczenie „Denominazione di Origine Controllata e Garantita”. W tym kontekście określenie „Classico” pozostaje zarezerwowane wyłącznie dla kategorii „wino” w odniesieniu do produktów pochodzących z najstarszego obszaru produkcji, zgodnie z tradycyjnym włoskim określeniem. Ponadto zmiana ma na celu uniknięcie ewentualnego wprowadzenia w błąd konsumentów i producentów, którzy dzięki niej będą mogli prawidłowo zidentyfikować wino zakwalifikowane jako Pignoletto z winogron odmiany Pignoletto we wszystkich jego rodzajach, a także jednoznaczne wskazanie, że wino to jest różnorodne we wszystkich tradycyjnie produkowanych rodzajach.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 1.6 (Określony obszar geograficzny) i 1.8 (Związek z obszarem geograficznym) jednolitego dokumentu.

2.5. Dostosowanie zasad dotyczących uprawy winorośli

Uwzględniono zasady dotyczące produkcji nowo wprowadzonych rodzajów wina oraz pewne zmiany aktualizujące techniki uprawy. W tym zakresie dopuszcza się jedynie metody szpalerowe oraz metody zwykłego lub podwójnego palikowania w formie łuku, z wyłączeniem metody promieniowej. Ponadto w celu ustalenia zasad dotyczących produkcji nowo wprowadzonych rodzajów wina dodano odpowiednie parametry produkcji (wydajność winogron z hektara).

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

2.6. Aktualizacja norm produkcji wina

Zapisy dotyczące wytwarzania i przetwarzania poszczególnych uwzględnionych kategorii produktów sektora wina zostały zmienione w celu ich doprecyzowania, podobnie jak związane z nimi odstępstwa dotyczące wykonywania tych czynności w bezpośrednim sąsiedztwie obszaru produkcji lub w sąsiednich jednostkach administracyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Zapisy te zaktualizowano w celu włączenia nowych rodzajów wina do specyfikacji. W szczególności, poza całym wyznaczonym obszarem produkcji, przetwarzanie „wina półmusującego”, „wina musującego” i „gatunkowego wina musującego” może odbywać się również w bezpośrednim sąsiedztwie (cała gmina Bolonia) i w sąsiedniej jednostce administracyjnej (cała gmina Castelvetro di Modena).

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 1.9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi – Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym).

2.7. Dodanie właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych nowych rodzajów wina oraz zmiana minimalnej wartości kwasowości ogólnej w odniesieniu do rodzaju „Classico”

Opisano właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne nowych rodzajów wina włączonych do specyfikacji. Ponadto minimalna wartość kwasowości ogólnej w odniesieniu do rodzaju „Classico” została obniżona z 4,5 g/l do 4 g/l.

Szczegółowo opisano właściwości chemiczne i organoleptyczne nowych rodzajów wina objętych ChNP „Colli Bolognesi”, przenosząc je ze wspomnianej specyfikacji i uściślając w zakresie wyczuwalnych aromatów kwiatowych i owocowych. Ponadto uznano za konieczne obniżenie minimalnej wartości kwasowości ogólnej w odniesieniu do rodzaju „Classico” do 4 g/l ze względu na zmianę klimatu odnotowaną w ostatnim dziesięcioleciu, prowadzącą do wysokich temperatur, które, jak wiadomo, sprzyjają obniżeniu ogólnej kwasowości. Zmiana ta wynika również z obowiązku przewidzianego w specyfikacji produktu dotyczącego winogron o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu 12 % obj.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 1.4 jednolitego dokumentu (Opis wina (win)).

2.8. Aktualizacja przepisów dotyczących etykietowania i prezentacji

Uwzględniono zmiany w etykietowaniu i prezentacji dotyczące nowo wprowadzonych kategorii produktów („wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”). Ponadto zgodnie z przepisami krajowymi wprowadzono zasadę obowiązkowego umieszczania na etykiecie oznaczenia „druga fermentacja w butelce” w odniesieniu do odpowiedniej kategorii „wino półmusujące” w celu poinformowania konsumentów o możliwym zmętnieniu spowodowanym pozostałościami drugiej fermentacji.

Zmiana dotyczy pkt 7 i 8 specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi – dodatkowe przepisy w zakresie etykietowania).

2.9. Aktualizacja opisu związku z obszarem geograficznym

Do opisu związku wprowadzono bardziej szczegółowy opis cech charakterystycznych środowiska i czynnika ludzkiego, które nadają winom szczególne właściwości, w odniesieniu do poszczególnych kategorii produktów uwzględnionych w specyfikacji. W szczególności zaktualizowano opis związku, aby uwzględnić włączenie nowych kategorii produktów („wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”) oraz rozszerzenie obszaru produkcji. Ponadto uwzględniono bardziej szczegółowy opis specyficznych cech win w celu uniknięcia ogólnych sformułowań oraz określenia, w odniesieniu do poszczególnych kategorii produktów, ich związku z obszarem geograficznym (z uwzględnieniem czynników naturalnych i czynnika ludzkiego).

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i pkt 1.8 jednolitego dokumentu (Związek z obszarem geograficznym).

2.10. Pakowanie na wyznaczonym obszarze

W ramach zmiany redakcyjnej w odnośnej sekcji 1.9 jednolitego dokumentu uwzględniono obowiązek butelkowania wina na wyznaczonym obszarze, który to obowiązek był już ujęty w poprzedniej wersji specyfikacji produktu, ale został omyłkowo pominięty w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Colli Bolognesi Pignoletto

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

„Colli Bolognesi Pignoletto” Superiore (kategoria „wino”):

barwa: słomkowożółta o średniej intensywności, czasami z zielonkawymi refleksami lub głęboko słomkowożółta;

zapach: wykwintny, z nutami białych kwiatów (konwalia, jaśmin) i nutami dojrzałych żółtych owoców (gruszka i jabłko, czasem także ananas);

smak: od wytrawnego do średnio wytrawnego, harmonijny z nutami migdałów i cytrusów, czasem lekko gorzki;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 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 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Colli Bolognesi Pignoletto” Classico Superiore (kategoria „wino”):

barwa: słomkowożółta o zróżnicowanej intensywności, również głęboko słomkowożółta, czasami z zielonkawymi refleksami;

zapach: intensywny, wykwintny, z nutami białych kwiatów (konwalia, jaśmin) i nutami dojrzałych żółtych owoców (gruszka i jabłko, czasem także ananas);

smak: wytrawny, ciepły, harmonijny, z nutami migdałów i cytrusów, czasem wanilii;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 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 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Colli Bolognesi Pignoletto”, kategoria „wino półmusujące”:

pianka: delikatna i ulotna;

barwa: słomkowożółta;

zapach: lekko aromatyczny, z nutami białych kwiatów (głóg) i lekko dojrzałych żółtych owoców (gruszka i jabłko);

smak: wytrawny, harmonijny, świeży, kwaśny z cytrusowym posmakiem, czasem lekko gorzki;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 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 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Colli Bolognesi Pignoletto”, kategoria „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”:

pianka: delikatna, długotrwała;

barwa: słomkowożółta o zróżnicowanej intensywności, również głęboko słomkowożółta;

zapach: lekko aromatyczny, wykwinny, kwiatowy (białe kwiaty: głóg, konwalia, jaśmin), z nutami lekko dojrzałych żółtych owoców (gruszka i jabłko), bardziej intensywny w przypadku kategorii „gatunkowe wino musujące”;

smak: bogaty, harmonijny, świeży, kwaśny z cytrusowym posmakiem, od „brut nature” do „extra dry”;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 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	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Produkcja wina półmusującego – druga fermentacja

Szczególna praktyka enologiczna

Wina półmusujące produkowane są metodą drugiej fermentacji alkoholowej, głównie przez autoklawowanie (metoda Charmata/Martinottiego). Jednak druga fermentacja alkoholowa zachodzi również w butelce. W tym przypadku wino może być mętne z powodu resztek pofermentacyjnych.

Produkcja wina musującego/gatunkowego wina musującego – druga fermentacja

Szczególna praktyka enologiczna

Wina te są przetwarzane na wina musujące metodą drugiej fermentacji alkoholowej, głównie przez autoklawowanie (metoda Charmata). Zgodnie z przepisami UE druga fermentacja alkoholowa zachodzi jednak również w butelce (metoda tradycyjna).

b) Maksymalna wydajność

„Colli Bolognesi Pignoletto” Classico Superiore (kategoria „wino”)

58,5 hektolitra z hektara

„Colli Bolognesi Pignoletto” Superiore (kategoria „wino”):

77 hektolitrów z hektara

„Colli Bolognesi Pignoletto”, kategoria „wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”:

84 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych ChNP „Colli Bolognesi Pignoletto” obejmuje:

gminy Marzabotto, Monte San Pietro, Pianoro, Sasso Marconi, Bologna, Casalecchio di Reno, Monterezenio, San Lazzaro di Savena, Valsamoggia i Zola Predosa w prowincji Bologna oraz

gminę Savignano sul Panaro w prowincji Modena.

Obszar produkcji win objętych ChNP „Colli Bolognesi Pignoletto” Superiore opatrzonych określeniem tradycyjnym „Classico” obejmuje:

gminy Monte San Pietro, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, Valsamoggia i Zola Predosa w prowincji Bolonia oraz gminę Savignano sul Panaro w prowincji Modena.

7. Główne odmiany winorośli

Pignoletto B. – Grechetto Gentile

8. Opis związku lub związków

8.1. „Colli Bolognesi Pignoletto”, kategoria „wino”, „wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Pagórkowaty teren obszaru produkcji obejmuje przedgórze i śródgórze pomiędzy Val Samoggia na zachodzie, dużą doliną rzeki Reno i mniejszymi dolinami potoków Samoggia i Lavino oraz obszar aż do rzeki Idice na wschodzie. Północno-południowy kierunek dolin ułatwia przepływ wiatrów i zapewnia dominującą ekspozycję winnic na wschód/południowy wschód. Położone są one zatem w środowisku bezwietrznym i jasnym, co jest szczególnie korzystne dla wzrostu winorośli.

Na obszarze tym występują następujące główne pola geologiczne:

Contrafforti e Rupi [granie i głązy]: szczególnie szerokie pole obejmujące doliny Lavino i Reno, charakteryzujące się reliefami, na którym występują skały w formie tabularnej lub głązy składające się z warstw z marglami i zlepieńcami.

I Colli con Frane e Calanchi [wzgórza z osuwiskami i wąwozami]: pole położone na lewo od doliny Lavino, charakteryzujące się silnymi kontrastami między miękkimi zboczami uprawnymi a wcięciami w kształcie wąwozów z rozległymi osuwiskami. Podłoże stanowią głównie „gliny krzemienne”, struktury gliniaste z masą skał wapiennych, piaszczowców, margli lub skał warstwowych.

I Primi Colli [przedgórze]: pole położone na lewo od doliny Reno, między wzgórzami a równiną. Ma łagodny profil z długimi wiszącymi półkami opadającymi w kierunku doliny. Doliny są płytkie, a na grzbietach występują „żółte piaski”.

Piana dei Fiumi Appenninici [równina rzek apenińskich]: pole obejmujące dna dolin i ujścia strumieni i rzek. Gleby są w większości słabo wykształcone, często zbudowane z materiałów gruboziarnistych.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym uprawa winorośli jest szeroko rozpowszechniona; winorośl uprawia się średnio na wysokości od 50 do 400 m n.p.m., na glebach drobnoziarnistych o zmiennej zawartości wapienia, występujących zarówno na ogólnie nieregularnych zboczach, gdzie podłoże stanowią gliny krzemienne, i na przedgórzu, jak również na glebach umiarkowanie drobnoziarnistych o dużej zawartości mułu i wapienia, występujących na polach „Colli con Frane e Calanchi” i „Primi Colli”. Jeśli chodzi o klimat, obszar ten charakteryzuje się średnimi rocznymi opadami od 800 mm na równinie do 1 200 mm na wysokich wzgórzach oraz średnimi temperaturami od 14 °C do 12 °C. Na niskich wzgórzach występuje umiarkowany deficyt wody (do 350 mm rocznie), który można uznać za czynnik mający pozytywny wpływ na jakość produkowanego wina, ponieważ pewien deficyt wody w okresie letnim sprzyja koncentracji cukru i wytwarzaniu aromatów w dojrzewających winogronach. Na wysokości ponad 400 m n.p.m. bilans wodny wykazuje jednak dużą nadwyżkę.

Profile termiczne wahają się od 4 500 do 4 900 stopniodni na niskich wzniesieniach, natomiast na wysokości powyżej 400 m n.p.m. są poniżej 4 500 stopniodni. Wskaźnik Winklera na tym obszarze wynosi maksymalnie około 2 100 w strefach o niższych wysokościach.

W związku z powyższym cechy charakterystyczne win są ściśle związane ze środowiskiem, które charakteryzuje się glebami gliniasto-wapiennymi, silnymi wahaniami temperatury w nocy i w dzień, dobrym nasłonecznieniem i naprzemiennością okresów wystarczających opadów i deficytu wody. Warunki te sprzyjają rozwojowi winorośli i dojrzewaniu winogron oraz zapewniają odpowiednią kwasowość i zawartość cukru. Łącznie z innymi właściwościami jakościowymi i organoleptycznymi odmiany Pignoletto mają one następnie przełożenie na same wina.

W szczególności główną odmianą winorośli stosowaną w mieszankach odmian w winnicach jest odmiana Pignoletto, tradycyjnie uprawiana na określonym obszarze. Do produkcji win używa się również innych uznanych na tym obszarze drugorzędnych odmian winorośli, takich jak Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Riesling Italico oraz Pinot Grigio i Pinot Nero, z których robi się wina białe metodą fermentacji bez skórki.

8.2. „Colli Bolognesi Pignoletto”, kategoria „wino”, „wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

W czasach Cesarstwa Rzymskiego na obszarze produkcji win „Colli Bolognesi Pignoletto” rzędy winorośli mocowano do żywych drzew zgodnie ze zwyczajem wprowadzonym przez Etrusków, a następnie rozwiniętym przez Galów. Istnieją niezbitne dowody na to, że pagórkowate tereny leżące na południe od Bononii (obecnie Bolonia) były przyznawane weteranom kampanii wojennych toczonych na całym znanym świecie i przez nich uprawiane, o czym świadczą starożytne słoje do przechowywania wina, znalezione w niektórych miejscach na terenie dzisiejszej gminy Valsamoggia.

Dokument pochodzący z 973 r. n.e., w którym biskup Bolonii, Alberto, przyznał biskupowi Parmy około trzydzieści winnic wraz z opactwem, odnosi się do winorośli uprawianych na wzgórzach Monteveglio. Ponadto istnieje również szereg biografii pochodzących z wczesnego średniowiecza, które potwierdzają wysiłki i zaangażowanie wiejskich mnichów w rozwój uprawy winorośli.

W XIV wieku Pier de' Crescenzi, w najważniejszym podręczniku średniowiecznej agronomii „Liber Ruralium commodorum” (księga XII), opisał organoleptyczne właściwości wypijanego wówczas białego wina, znanego z przyjemnego smaku oraz żywej i złotej piany, co świadczy o tym, że spośród historycznie produkowanych win rodzaj półmusujący był już znany i rozpowszechniony. W szesnastowiecznych dziełach pojawiają się liczne wzmianki o „uve pignole” [winogronach Pignoletto], znanych ze swoich wyjątkowych właściwości, oraz o kwitnącym w tym czasie handlu. Dalsze potwierdzenie historycznego charakteru tego wina można znaleźć w „Bullettino Ampelografico” z 1881 r., w którym stwierdzono, że winogrona, z których produkowane jest wino Pignoletto, uprawiane są na wzgórzach położonych na południe od Bolonii. Ich podobieństwo do obecnej odmiany Pignoletto jest zaskakujące.

Z biegiem lat postęp naukowy i technologiczny przyczynił się do utrwalenia i udoskonalenia tradycyjnych technik stosowanych w produkcji win „Colli Bolognesi Pignoletto”. Doświadczenie ludzi, którzy od wieków uprawiali te wzgórza, łączyło się ze znaczącym rozwojem w dziedzinie uprawy winorośli i agronomii. Czynniki te skłoniły plantatorów do stosowania metody prowadzenia winorośli na pergolach i w formie podwójnego sznura oraz system krótkiego przycinania metodą sznura Guyota, które okazały się najbardziej odpowiednie w celu uzyskania produktów wysokiej jakości. Nawet obecnie stosuje się tradycyjne metody uprawy, odległości między roślinami i systemy przycinania w celu osiągnięcia najlepszego i najbardziej racjonalnego wykorzystania winnic, aby ułatwić czynności związane z uprawą, jak również zapewnić racjonalne zarządzanie ulistnieniem. Podobnie na tym obszarze stosuje się tradycyjne praktyki enologiczne w produkcji białych win niemusujących, półmusujących lub musujących rodzajów określonych w specyfikacji. Z enologicznego punktu widzenia na tym obszarze od zawsze występowała znaczna produkcja win białych, które na przestrzeni dziesięcioleci stały się coraz powszechniejsze w wersji wina półmusującego, w naturalny sposób dobrze komponującego się z bogatą i nieco tłustą kuchnią lokalną. Z czasem jednak techniki te rozwinęły się w takim sensie, że stosowana z pokolenia na pokolenie praktyka drugiej fermentacji w butelce została uzupełniona metodą nowoczesnej fermentacji w zbiornikach zgodnie z metodą Martinottiego-Charmata. Dzięki temu w ostatnich dziesięcioleciach procesy selekcji i klarowania drożdży stały się bardziej wydajne, co przyczyniło się do poprawy profilu zapachowego win i pozwoliło uzyskać lepszy produkt końcowy.

8.3. „Colli Bolognesi Pignoletto”, kategoria „wino”

Informacje dotyczące jakości/właściwości produktów bezpośrednio przypisywanych pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Właściwości chemiczne i organoleptyczne „Colli Bolognesi Pignoletto” w kategorii „wino” są ściśle związane ze środowiskiem charakteryzującym się glebami gliniastymi, a w szczególności wapiennymi, które nadają produktowi wyczuwalny mineralny charakter. Wersja niemusująca jest produkowana głównie z winorośli mających co najmniej 15 lat, o bardziej zagęszczonych gronach i niższej wydajności z hektara. Zmiany temperatury charakterystyczne dla tych dolin pozwalają na uzyskanie bardziej wyrazistych aromatów, natomiast wahania temperatury między dniem a nocą w okresie dojrzwania i optymalne naświetlenie winnic przyczyniają się do zwiększenia właściwości aromatycznych winogron i sprawiają, że szczególnie dobrze gromadzą one cukry, co decyduje o właściwościach win. W celu zachowania specyficznych właściwości organoleptycznych winogron odmiany Pignoletto cyklę tłoczenia

winogron, jak również temperatura i czas trwania fermentacji są precyzyjnie kontrolowane w celu wyprodukowania win o opisanych właściwościach, co stanowi uzupełnienie wyniku współdziałania opisanych powyżej czynników środowiskowych i poszczególnych czynników ludzkich, wynikających z doświadczenia i wiedzy, które podmioty działające w sektorze wina stopniowo doskonaliły.

8.4. „*Colli Bolognesi Pignoletto*”, kategoria „wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”:

Informacje dotyczące jakości/właściwości produktów bezpośrednio przypisywanych pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Środowisko geograficzne wraz z czynnikami ludzkimi, które tradycyjnie wpływają na swoiste właściwości enologiczne winogron oraz technologie przetwarzania, warunkują chemiczne, fizyczne i organoleptyczne właściwości win półmusujących, musujących i gatunkowych win musujących.

Klimat kontynentalny, gleby bogate w kamyki i muł, dobry drenaż, odpowiednia dostępność wody i wahania temperatur między dniem a nocą, przede wszystkim w okresie letnim, umożliwiają dojrzewanie kiści i zachowanie przez winogrona ich aromatów i kwasowości, co nadaje winom typową świeżość. Charakterystyka gleby i klimatu tego obszaru sprawia, że nadaje się on do produkcji winogron o umiarkowanej zawartości cukru i dobrej kwasowości. Wina te pochodzą głównie z młodszych, a więc bardziej żywotnych krzewów zasadzonych na bogatych glebach, często mniej eksponowanych na stronę południową, a więc mniej sprzyjającym pełnemu dojrzewaniu winogron; gwarantuje to większą kwasowość, która jest idealna w przypadku win półmusujących, musujących i gatunkowych win musujących.

Dzięki innowacjom technologicznym stosowana do ubiegłego wieku tradycyjna metoda drugiej fermentacji w butelce ustąpiła miejsca produkcji w zbiornikach (metoda Charmata), pozwalającej uzyskać wina z nadciśnieniem dzięki dwutlenkowi węgla pochodzącemu z naturalnej fermentacji. W przypadku drugiej fermentacji wina półmusujące może być mętne z powodu resztek pofermentacyjnych. W ostatnim czasie wznowiono stosowanie praktyk drugiej fermentacji, często reklamowanej jako nowa metoda łącząca najnowocześniejszą technologię z dawnymi tradycjami tego obszaru. Potwierdza to, że wyjątkowe cechy win wynikają z synergii między szczególnymi cechami odmiany i obszaru produkcji w połączeniu ze staraniami i doświadczeniem człowieka, dzięki czemu uzyskuje się złożone i przyjemne w smaku wina.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Odstępstwo dotyczące winifikacji i przetwarzania na określonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z odstępstwem przewidzianym w art. 6 ust. 4 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009 poza wyznaczonym obszarem produkcji przetwarzanie wina „półmusującego”, „musującego” i „gatunkowego wina musującego” w ramach procesu produkcji wina może odbywać się również w bezpośrednim sąsiedztwie (cała gmina Bolonia) oraz w sąsiedniej jednostce administracyjnej (cała gmina Castelvetro di Modena).

Ma to na celu uwzględnienie tradycyjnej i skonsolidowanej produkcji prowadzonej przez podmioty gospodarcze na tych obszarach.

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Rozlewanie jest ograniczone do wyznaczonego obszaru ze względu na konieczność ochrony jakości win objętych ChNP „Colli Bolognesi Pignoletto”, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia, aby kontrole odbywały się we właściwym czasie oraz były skuteczne i racjonalne pod względem kosztów.

Okazuje się, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość win „Colli Bolognesi Pignoletto”, ponieważ mogą być one narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne, które mogą mieć negatywny wpływ na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Zagrożenia te są tym większe, im większa jest pokonywana odległość.

Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować cechy charakterystyczne i jakość produktu.

Aspekty te – w połączeniu z doświadczeniem i głęboką wiedzą techniczno-naukową na temat szczególnych właściwości win zdobytą na przestrzeni lat przez producentów win objętych ChNP „Colli Bolognesi Pignoletto” – umożliwiają przeprowadzenie butelkowania na obszarze pochodzenia z zastosowaniem najlepszych technologicznych środków ostrożności w celu zachowania wszystkich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych win określonych w specyfikacji.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Na obszarze produkcji organ kontrolny może zaplanować swoje kontrole w taki sposób, aby zapewnić przeprowadzenie w odpowiednim czasie wizyt kontrolnych we wszystkich właściwych przedsiębiorstwach podczas butelkowania wina objętego ChNP „Colli Bolognesi Pignoletto”, zgodnie z obowiązującym planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina objętego ChNP „Colli Bolognesi Pignoletto”. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i w celu ochrony wcześniej istniejących praw przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą ubiegać się o odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, poprzez złożenie odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienie dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały wina przez co najmniej dwa z pięciu lat bezpośrednio poprzedzających uznanie „Colli Bolognesi Pignoletto” za ChNP (nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat).

Obowiązek umieszczania na etykiecie określenia „druga fermentacja” w przypadku wina półmusującego „Colli Bolognesi Pignoletto”

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenie „rifermentazione in bottiglia” [druga fermentacja w butelce] jest obowiązkowo umieszczane na etykiecie „Colli Bolognesi Pignoletto” Frizzante [wino półmusujące], w przypadku gdy druga fermentacja zachodzi w butelce.

Wymóg ten jest zgodny z przepisami krajowymi (art. 19 ust. 1 lit. f) ustawy nr 238 z dnia 12 grudnia 2016 r.), w szczególności w celu poinformowania konsumentów o możliwym zmętnieniu wina spowodowanym resztkami pofermentacyjnymi w butelce.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14865>
