

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

(2021/C 288/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„BARDOLINO”

PDO-IT-A0436-AM03

Data przekazania informacji: 26 kwietnia 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Nazwa i wina

OPIS:

- a) Istnieją obecnie podobszary o nazwach „Montebaldo”, „La Rocca” i „Sommacampagna”. Zasady dotyczące tych podobszarów określono w załączniku 1, który znajduje się w końcowej części specyfikacji produktu i stanowi jej integralną część.

UZASADNIENIE:

- a) Zmiana ta polega na uzupełnieniu tradycyjnego produktu – lekkich win czerwonych przeznaczonych do codziennego spożycia w stanie schłodzonym, przeznaczonych głównie na rynek lokalny i rynek Europy Środkowej – w drodze dodania trzech szczególnych podobszarów historycznych, w których możliwa jest produkcja win o większej elegancji, subtelności i trwałości przy jednoczesnym zachowaniu elementów stylistycznych typowych dla „Bardolino”, po raz pierwszy objętego *denominazione di origine controllata* („kontrolowaną nazwą pochodzenia” lub DOC) w 1968 r. Celem jest odstępnie od podejścia przyjętego w obowiązującej specyfikacji produktu, w której nie uwzględniono żadnego zróżnicowania. Dzięki temu możliwy staje się przekaz wizerunku win lepiej wyrażający cechy charakterystyczne tożsamości lokalnej, a wina mogą być przechowywane przez dłuższy czas. Można to osiągnąć, wykorzystując w pełni właściwości, z których wina z tych trzech podobszarów były znane od początku ich produkcji, otwierając dostęp do nowych rynków docelowych, na których istnieje popyt na wina czerwone odznaczające się większą elegancją i trwałością, a zatem umożliwiając zwiększenie marży zysku.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 1 i załącznika 1.

W jednolitym dokumencie: zmiana polega na dodaniu odniesień do podobszarów w sekcjach Opis wina lub win, Praktyki winiarskie i Związek z obszarem geograficznym.

2. Mieszanka odmian

OPIS:

- a) Zawartość winogron odmiany Corvina w mieszance odmian ogranicza się obecnie do 95 %, a nie 80 %, a winogrona odmiany Rondinella muszą obecnie stanowić co najmniej 5 %, a nie 10 %.

UZASADNIENIE:

- a) Zwiększenie limitu dotyczącego odmiany Corvina do 95 % umożliwi lepsze wykorzystanie tej odmiany na obszarach szczególnie nadających się do jej uprawy. Dotyczy to w szczególności następujących podobszarów: wyniki badania kartograficznego *terroir* pokazują, że dzięki swojej zdolności przystosowania odmiana winorośli Corvina oferuje najwyższe standardy jakości, zapewniając jednocześnie pełne zachowanie wyróżniających cech win.

Celem proponowanej zmiany, której powody i strukturę opisano powyżej, jest poprawa właściwości *terroir* objętego nazwą pochodzenia „Bardolino”, dzięki czemu zawsze, gdy występują odpowiednie warunki – tj. zgodnie z wytycznymi zawartymi w badaniu kartograficznym *terroir* – wina „Bardolino” będzie kupażem dwóch odmian rodzimych:

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Corvina (Corvinone) i Rondinella. Alternatywnie, jeżeli okoliczności tego wymagają lub skłaniają do takiego wyboru oraz zawsze w celu uwydatnienia typowych cech *terroir*, wspomniany kupaż można uzupełnić odmianami z bardzo szerokiego zakresu, tak jak odbywa się to w ramach tradycyjnej praktyki na tym obszarze.

Aby umożliwić udział odmiany Corvina w mieszance do 95 %, minimalny wymóg dotyczący odmiany Rondinella należy zmniejszyć do 5 %.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 2.

3. Obszar uprawy

OPIS:

Ustanowiono obszary uprawy winogron wykorzystywanych do produkcji win z podobszarów „Montebaldo”, „La Rocca” i „Sommacampagna”.

UZASADNIENIE:

Na podstawie wyników badania kartograficznego *terroir* ustalono, z uwzględnieniem czynników historycznych i agromonomicznych, granice administracyjne każdego z trzech wskazanych podobszarów – „Montebaldo”, „La Rocca” i „Sommacampagna”.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 1 i załącznika 1.

4. Zasady dotyczące uprawy winorośli

OPIS:

- a) Zmieniono zasady dotyczące systemów prowadzenia winorośli.
- b) Zmniejszono zbiory z hektara do 12 ton.
- c) Dodano cztery ustępy, w których przewidziano, że na wniosek konsorcjum ochrony i po konsultacji z organizacjami branżowymi, władze regionalne mogą: podejmować decyzje o miejscu docelowym winogron, sposobie ich wykorzystania oraz maksymalnej ilości winogron z hektara, którą można wykorzystać; zmniejszyć dopuszczone wielkości zbiorów winogron i wydajności winogron oraz zwiększyć o nie więcej niż 20 % maksymalną nadwyżkę zbiorów z hektara, którą można zarezerwować do wykorzystania w przyszłości.

UZASADNIENIE:

- a) Zmiana ta umożliwi stosowanie palikowania altanowego (*pergola*) z pochyłym zadaszaniem, oprócz jednorzędowego systemu palikowania znanego jako *pergoletta*. Za sprawą gleby i klimatu tego obszaru ten system prowadzenia winorośli, typowy dla obszaru jeziora Garda, pozwala zapewnić wysoką jakość winogron, a nawet dojrzewanie – w granicach specyfikacji produktu.
- b) W ciągu ostatnich pięciu lat konsorcjum ochrony DOC „Bardolino” prowadziło politykę regulacji rynku w celu ustabilizowania cen i przeciwdziałania ich załamaniu. Kiedy podczas przygotowań do wprowadzenia środków ograniczających zbiory DOC „Bardolino” w odniesieniu do zbiorów w 2016 r. – piąty rok z rzędu, w którym podjęto takie środki – władze regionu Wenecji Euganejskiej skonsultowały się z organizacjami branżowymi, organizacje te stanowczo wezwały konsorcjum ochrony „Bardolino” do wdrożenia bardziej odpowiednich środków w postaci przeglądu specyfikacji produktu. O konsultacjach z organizacjami zawodowymi wspomina się w rozporządzeniu w sprawie wdrożenia tych środków, wydanym przez władze regionu Wenecji Euganejskiej w dniu 8 września 2016 r.

Propozycja zmniejszenia limitu zbiorów z hektara z 13 do 12 ton odpowiada zatem wymaganiom branży, organizacji zawodowych w tym sektorze oraz władz regionu Wenecji Euganejskiej.

Należy zmniejszyć zbiory z hektara w celu poprawy wartości gospodarczej i jakości reprezentowanych przez nazwę pochodzenia. W każdym wypadku zmiana ta polega jedynie na dostosowaniu zasad produkcji do obecnych faktycznie stosowanych metod prowadzenia winnic, biorąc pod uwagę, że poprzedni system obsady w całości zastąpiono sadzeniem w rzędach. Z badań wynika, że ilość butelkowanego wina w ciągu minionych pięciu lat była raczej stabilna, natomiast rynek jest w stanie wchłonąć jedynie część wyprodukowanego wina, co oznacza, że tylko niewielki odsetek win sprzedawany jest po cenach, które zapewniają producentom wina zysk i przyczyniają się do kształtowania renomy związanej z jakością tych win na rynkach krajowych i międzynarodowych. W związku z tym branża opowiedziała się za ogólnym zmniejszeniem ilości wina kwalifikującego się do objęcia nazwą pochodzenia „Bardolino” DOC.

- c) Tekst zawiera obecnie szereg zasad dotyczących uprawy winorośli, które mają zastosowanie w pewnych określonych warunkach.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 4.

W jednolitym dokumencie: zmiana dotyczy punktu Maksymalne zbiory w sekcji Praktyki winiarskie.

5. Zasady uprawy winorośli

OPIS:

- a) Wina musujące („Bardolino” *Chiarretto Spumante*) nie są już ograniczone do kategorii „brut”, „bardzo wytrawne” i „wytrawne” tego typu produktu.
- b) Zmieniono obszar, na którym należy dokonać przekształcenia wina bazowego w wino musujące (w celu wytworzenia „Bardolino” *Chiarretto Spumante*).
- c) Aby wino mogło nosić nazwę „Bardolino” *Novello*, zwiększono wymóg maceracji węglowej z 85 % do 100 % winogron.
- d) Dopuszcza się obecnie mieszanie między rocznikami, ograniczone do win pochodzących z dwóch lat bezpośrednio poprzedzających rocznik, z którego wino ma być certyfikowane, i jednego roku bezpośrednio po nim następującego.
- e) Specyfikacja produktu stanowi obecnie, że wina „Bardolino” i „Bardolino” *Classico* można wprowadzać na rynek od dnia 15 stycznia roku, w którym zebrano winogrona użyte do ich produkcji.
- f) Dodano trzy akapity, z których wynika, że na wniosek konsorcjum ochrony i po zasięgnięciu opinii organizacji zawodowych władze regionalne mogą ustalić górny limit ilości wina, która może zostać zatwierdzona, poniżej limitu określonego w specyfikacji produktu, co oznacza konieczność przechowywania luzem wszelkiego moszczu i wina uzyskanego z nadwyżki winogron, które – na wniosek konsorcjum ochrony – mogą zostać zatwierdzone.

UZASADNIENIE:

- a) Zmiana ta umożliwi produkcję „Bardolino” *Chiarretto Spumante* w każdej z kategorii win musujących dopuszczonych przez prawo, z wyjątkiem słodkich, co oznacza, że producenci będą mogli zaspokoić popyt na różne rodzaje produktów.

W związku z tym, że „Bardolino” *Chiarretto Spumante* jest różowym winem musującym charakteryzującym się łagodnością; różne roczniki mogą być bardziej odpowiednie dla różnych kategorii win musujących.

- b) Proces przekształcania wina bazowego w wino musujące można obecnie przeprowadzić w dowolnym miejscu w regionie Veneto, jak również w prowincjach Mantua, Brescia i Trento.
- c) „Bardolino” *Novello* było pierwszym włoskim *vino novello* (winem *nouveau*), które uzyskało status DOC (w 1987 r.). Winiarze z tego obszaru wytwarzają to wino, stosując wyłącznie macerację węglową. W celu poprawy jakości zwiększono procentowy udział maceracji węglowej wymagany, by wino mogło zostać uznane za „Bardolino” *Novello*.
- d) Ograniczenie win przeznaczonych do mieszania między rocznikami do win pochodzących z dwóch lat bezpośrednio poprzedzających rocznik wprowadzany do obrotu i jednego roku bezpośrednio następującego po roczniku wprowadzanym do obrotu gwarantuje, że wina objęte ChNP „Bardolino” będą zawsze charakteryzowały się świeżością i zdatnością do picia, z których „Bardolino” jest tradycyjnie znane.
- e) Wprowadzenie zasady, zgodnie z którą win „Bardolino” i „Bardolino” *Classico* nie można wprowadzać do obrotu przed dniem 15 stycznia, wynika z chęci poprawy jakości i wartości rynkowej.
- f) Stanowi to dostosowanie do przepisów.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 5.

W jednolitym dokumencie: zmiana ta dotyczy punktu Szczególne praktyki enologiczne w sekcji Praktyki winiarskie.

6. Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

OPIS:

- a) Opis barwy „Bardolino” *Chiarretto* i „Bardolino” *Chiarretto Classico* zmieniono na „jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową”.
- b) Opis piany w przypadku „Bardolino” *Chiarretto Spumante* zmieniono na „delikatna i trwała”.
- c) Opis barwy „Bardolino” *Chiarretto Spumante* zmieniono na „jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową”.
- d) Opis zapachu „Bardolino” *Chiarretto Spumante* zmieniono na „aromatyczny i owocowy w przypadku zastosowania zbiornikowej metody produkcji wina musującego; delikatny bukiet fermentacji w butelce w przypadku zastosowania metody tradycyjnej”.
- e) Opis smaku „Bardolino” *Chiarretto Spumante* otrzymał brzmienie: „od *zéro dosage* do *demi-sec*, świeży, pełen smaku, trwały”.

UZASADNIENIE:

- a) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie barwy „Bardolino” *Chiarretto*.
- b) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie cech charakterystycznych piany.
- c) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie barwy „Bardolino” *Chiarretto Spumante*.
- d) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie zapachu „Bardolino” *Chiarretto Spumante* w odniesieniu do każdej z zastosowanych metod produkcji.
- e) Zmianę tę wprowadzono w celu prawidłowego opisanie smaku „Bardolino” *Chiarretto Spumante* w odniesieniu do zawartości cukru.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 6.

W jednolitym dokumencie: zmiana dotyczy sekcji *Opis wina lub win*.

7. Etykietowanie, nazewnictwo i prezentacja

OPIS:

- a) Nazwę „Chiarretto di Bardolino” można obecnie stosować na etykietach win *Chiarretto*.

UZASADNIENIE:

Istnieje tradycja potocznego stosowania nazwy „Chiarretto di Bardolino” na lokalnym obszarze poprzez bezpośrednie skojarzenie z historyczną nazwą „Chiarretto del Garda”, której używano na tym obszarze jeszcze zanim poszczególne wina z obszaru jeziora Garda zarejestrowano jako nazwy pochodzenia. Z czasem, a szczególnie w ciągu ostatnich pięciu lat, nazwa „Chiarretto di Bardolino” stopniowo zaczęła się przyjmować jako forma opisowa dla „Bardolino” *Chiarretto* zarówno we Włoszech, jak i za granicą. Jest ona obecnie tak powszechna – zarówno w prasie, jak i wśród podmioty takich jak kupcy, restauracje i najwięksi sprzedawcy detaliczni – że praktycznie zastąpiła nazwę „Bardolino” *Chiarretto* w wykazach dystrybutorów, restauracji i największych sprzedawców detalicznych, a także w najbardziej znanych przewodnikach branżowych oraz w prasie specjalistycznej i popularnej, a zatem jest używana potocznie przez ogromną liczbę konsumentów. Oznacza to, że istnieje obecnie poważna rozbieżność między sformułowaniem, które należy stosować na etykietach win („Bardolino” DOC *Chiarretto*), a nazwą, która przyjęła się i weszła do powszechnego użycia na rynku i w prasie („Chiarretto di Bardolino”), co może mieć poważny wpływ na możliwości handlowe i marketingowe dostępne dla jego producentów. W związku z tym wnioskuje się o wprowadzenie tej zmiany, aby dostosować opis produktu dostarczanego przez branżę do stwierdzonego zapotrzebowania.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 7.

8. Pakowanie

OPIS:

- a) Wszelkie zmiany w przepisach dotyczących opakowań na wino mają być teraz przyjmowane automatycznie.

UZASADNIENIE:

- a) Większość win „Bardolino” DOC jest znana ze swojej świeżości, a ich głównym przeznaczeniem jest sprzedaż i wypicie w ciągu jednego roku. W związku z tym, aby producenci mogli natychmiast reagować na potrzeby rynku i konkurować na skalę międzynarodową, konieczne jest umożliwienie im przyjęcia nowych technologii, gdy tylko pozwolą na to przepisy. Dlatego też wyraźnym życzeniem producentów jest, aby wszelkie nowe przepisy wprowadzane w zakresie pakowania wina były automatycznie przyjmowane dla tej nazwy. Dotyczy to w szczególności stosowania opakowań typu „worek w pudełku” (ang. *bag-in-box*): istnieje stały i szybko rosnący międzynarodowy popyt na różowe wina pakowane w pudełka, posiadające oznaczenie pochodzenia, ale przepisy nie zezwalają obecnie na stosowanie tego formatu opakowań dla typu *Chiarretto*. Stawia to „Bardolino” DOC w niekorzystnej sytuacji w stosunku do jego największych zagranicznych konkurentów. Dlatego też, jeżeli, zgodnie z oczekiwaniami, przepisy dotyczące stosowania opakowań typu *bag-in-box* zostaną złagodzone poprzez rozszerzenie stosowania opakowań na typ *Chiarretto*, producenci chcą być w stanie natychmiast zareagować na taką zmianę.

W specyfikacji produktu: zmiana dotyczy art. 8.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Bardolino

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

1. „Bardolino”

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Barwa: rubinowa, wpadająca w wiśniową, w miarę dojrzewania przechodzi w barwę owocu granatu
- Zapach: charakterystyczny, winny
- Smak: całkowicie wytrawny, pełny, harmonijny
- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

—

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

—

2. „Bardolino” *Classico*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: rubinowa, wpadająca w wiśniową, w miarę dojrzewania przechodzi w barwę owocu granatu

— Zapach: charakterystyczny, winny

— Smak: całkowicie wytrawny, pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):

—

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

—

3. „Bardolino” *Chiaretto*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową

— Zapach: charakterystyczny, owocowy, delikatny

— Smak: pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo

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

— Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 9 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

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

—

4. „*Bardolino*” *Chiarretto Classico*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową

— Zapach: charakterystyczny, owocowy, delikatny

— Smak: pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo

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

— Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 9 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

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

—

5. „*Bardolino*” *Chiarretto Spumante*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Pianka: delikatna i trwała

— Barwa: jasnoróżowa przechodząca w pomarańczową

— Zapach: aromatyczny i owocowy w przypadku zastosowania zbiornikowej metody produkcji wina musującego; delikatny bukiet fermentacji w butelce w przypadku zastosowania metody tradycyjnej.

— Smak: od *zéro dosage* do *demi-sec*, świeży, pełen smaku, trwały

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 10,50 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

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

—

6. „*Bardolino*” *Novello*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona

— Zapach: charakterystyczny, intensywny, owocowy

— Smak: całkowicie wytrawny, łagodny, pełny, lekko cierpki, świeży, czasem lekko musujący

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

— Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 10,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

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

—

7. „*Bardolino*” *Classico Novello*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona

— Zapach: charakterystyczny, intensywny, owocowy

— Smak: całkowicie wytrawny, łagodny, pełny, lekko cierpki, świeży, czasem lekko musujący

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

— Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 10,0 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

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

—

8. „*Bardolino*” – *podobszar Montebaldo*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona, połyskliwa

— Zapach: charakterystyczny, z nutami świeżych owoców leśnych, przypraw, może występować również z nutami ziołowymi i kwiatowymi

— Smak: całkowicie wytrawny, delikatny, pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

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

—

9. „*Bardolino*” – *podobszar La Rocca*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona, połyskliwa

— Zapach: charakterystyczny, z nutami świeżych owoców leśnych, przypraw, może występować również z nutami ziołowymi i kwiatowymi

— Smak: całkowicie wytrawny, delikatny, pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

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

—

10. „Bardolino” – *podobszar Sommacampagna*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— Barwa: jasna rubinowoczerwona, połyskliwa

— Zapach: charakterystyczny, z nutami świeżych owoców leśnych, przypraw, może występować również z nutami ziołowymi i kwiatowymi

— Smak: całkowicie wytrawny, delikatny, pełny, harmonijny

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l

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

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

—

Minimalna kwasowość ogólna:

4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

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

—

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. **Szczególne praktyki enologiczne**

1. *Vino novello (wino nouveau)*

Szczególne praktyka enologiczna

Wino *Novello* musi zostać zabutelkowane do dnia 31 grudnia roku uprawy winogron i musi zostać wyprodukowane przy użyciu 100 % maceracji węglowej.

5.2. **Maksymalna wydajność**

1. „Bardolino”, „Bardolino” *Classico*, „Bardolino” *Chiarretto*, „Bardolino” *Chiarretto Classico*, „Bardolino” *Chiarretto Spumante*

12 000 kilogramów winogron z hektara

2. „Bardolino” *Novello*, „Bardolino” *Classico Novello*

12 000 kilogramów winogron z hektara

3. „Bardolino” Montebaldo, „Bardolino” La Rocca, „Bardolino” Sommacampagna

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar administracyjny (całe terytorium albo jego część) następujących gmin stanowi obszar, na którym muszą być uprawiane winogrona wykorzystywane do produkcji win „Bardolino” DOC: Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda i Valeggio sul Mincio.

Wina z podobszaru „Montebaldo” muszą być produkowane z winogron uprawianych na części wyznaczonego obszaru (określonego w art. 3 lit. a) specyfikacji produktu „Bardolino” DOC) należącej do gmin Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda i Rivoli Veronese.

Wina z podobszaru „La Rocca” muszą być produkowane z winogron uprawianych na części wyznaczonego obszaru (określonego w art. 3 lit. a) specyfikacji produktu „Bardolino” DOC) należącej do gmin Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda i Torri del Benaco.

Wina z podobszaru „Sommacampagna” muszą być produkowane z winogron uprawianych na części wyznaczonego obszaru (określonego w art. 3 lit. a) specyfikacji produktu „Bardolino” DOC) należącej do gmin Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona i Valeggio sul Mincio.

7. **Główne odmiany winorośli**

Corvina N. – Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. **Opis związku lub związków**

8.1. **„Bardolino” – kategoria 1: wino**

a) *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Wina „Bardolino” powstają na morenach wschodniego brzegu jeziora Garda, naniesionych przez lodowce, które ukształtowały ten obszar, pozostawiając szereg koncentrycznie rozmieszczonych formacji górujących nad basenem jeziora. Obszar ten charakteryzuje się różnorodnymi glebami – na ogół głębokimi i żwirowymi – które szybko nagrzewają się po zakończeniu zimy, co umożliwia wczesny rozwój pąków i stały postęp cyklu wzrostu, który jest niezbędny dla optymalnego rozwoju i dojrzewania pędów i kiści, nawet w najbardziej niekorzystnych latach.

Na obszarze tym panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się gorącym, ale nie duszącym latem i łagodną zimą. Na klimat ten wpływa masa wody (tj. jezioro) oraz masyw Monte Baldo i dolina rzeki Adygi na północy.

W obrębie tego obszaru znajduje się mniejsza część terenów położonych nad jeziorem, o specyficznych cechach klimatycznych i środowiskowych, gdzie tradycja sięga jeszcze dalej wstecz. To właśnie na tym obszarze powstają wina *Classico*. Kolejne trzy podobszary można wyodrębnić na podstawie cech geograficznych, glebowych i klimatycznych: strefa przyległa do Monte Baldo; obszar na wybrzeżu jeziora Garda z charakterystycznym wzgórzem „La Rocca”; oraz południowa część pagórkowata wokół Sommacampagna.

Czynniki historyczne i ludzkie

Znaleziska z epoki brązu i z czasów rzymskich, wizerunki kiści winogron zdobiące średniowieczne kościoły, wzmianki w dokumentach o sprzedaży winnic i w dziełach znanych autorów z czasów starożytnych świadczą o długiej i nieprzerwanej tradycji uprawy winorośli i produkcji wina na obszarze produkcyjnym.

W XIX w. po raz pierwszy zaczęto używać nazw „Bardolino” (czerwone) i „Chiarretto” (różowe) dla miejscowych win, a także określono trzy podobszary: w 1837 r. obserwator rolnictwa Bernardino Angelini opisał zbiory „w okręgach Caprino, Bardolino i Villafranca”, natomiast w tekście opublikowanym w 1900 r. Giovanni Battista Perez opisał, jak od początku tego wieku, „ekspersi w dziedzinie oceny win” ustalali różne ceny dla win pochodzących z podobszarów znanych wówczas jako „Valle di Caprino” lub „distretto di Montebaldo”, „distretto di Bardolino” i „Colli Morenici Meridionali” (obecnie obszar Sommacampagna).

Według przekazów ludowych receptura win *Chiarretto* została opracowana w rejonie jeziora Garda w 1896 r. przez weneckiego senatora Pompeo Molmenti, który we Francji nauczył się produkcji win białych z czerwonych winogron. W 1970 r. Zeffiro Bocci napisał, że „na obszarach uprawy winorośli Veronese przylegających do jeziora Garda zawsze powstawały wyraziste wina *Chiarretto del Garda*”.

Czynnik ludzki

Umiejętności winiarzy „Bardolino” polegają przede wszystkim na zdolności do wydobycia specyficznych cech rodzimych odmian winorośli – Corvina Veronese i Rondinella – wraz z innymi szczególnymi cechami tych winogron: ich owocowym i korzennym charakterem, świeżością i pełnią smaku.

Aby wyprodukować wina *Chiarretto*, winogrona zbiera się oddzielnie (wczesny zbiór) albo stosuje się technikę produkcji wina różowego *saignée*, odciągając pewną ilość soku używanego do produkcji win „Bardolino”. W obu przypadkach producenci dokładają wszelkich starań, aby wina różowe zachowały pełnię koloru, która jest jedną z ich charakterystycznych cech. Również techniki produkcji win musujących zostały dopracowane na tym obszarze, co zaowocowało powstaniem win *Spumante* opartych na szczególnych cechach *Chiarretto*.

8.2. „Bardolino” – kategoria 1: wino

b) Specyfika produktu

Podstawowe cechy charakterystyczne win „Bardolino” i „Chiarretto” to ich świeżość, zapach jagód i przypraw, wysoka zdatność do picia, łatwość doboru do potraw, młodzieńczy charakter z typową nutą słoności, opisywaną przez autorów już na przełomie XIX i XX wieku.

„Bardolino” to połyskliwe wino o rubinowoczerwonej barwie i owocowym zapachu z elegancką nutą przypraw. Na podniebieniu jest całkowicie wytrawne, łagodne i zrównoważone, świeże i łatwe do picia.

Wina „Chiarretto” mają charakterystyczny połyskliwy jasnoróżowy kolor. W nosie i na podniebieniu przywołują delikatne zapachy jagód i przypraw. Kolejną cechą wyróżniającą jest ich godna pozazdroszczenia świeżość.

c) Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem

Korzystne ukształtowanie terenu, łagodny i wietrzny klimat obszaru jeziora Garda, ograniczone opady w okresie letnim oraz przemyślane zarządzanie winnicami stanowią podstawę do zapewnienia odpowiedniego poziomu dojrzałości winogron wykorzystywanych do produkcji „Bardolino” i „Chiarretto”. Również dzięki bryzom nad jeziora obszar ten charakteryzuje się dużą zmiennością temperatur między dniem a nocą, co sprzyja dojrzałości fenolowej i pojawianiu się wyraźnych zapachów owocowych. Struktura i skład chemiczny gleb oraz ich morenowe pochodzenie nadają winom charakterystyczną pełnię smaku i młodzieńczą świeżość, odróżniającą je od podobnych win z sąsiednich obszarów.

W ramach tej ogólnej charakterystyki istnieją również elementy typowe dla określonych stref, które nadają winom konkretne zapachy: nuty bzu ze zwirowych, piaszczystych gleb; nuty wiśni w winach z południa, gdzie temperatury w lecie są wyższe niż wynosi średnia dla tego obszaru; i nuty korzenne oraz większa kwasowość pochodząca z gleb stanowiących górną warstwę podłoża skalnego rozciągającego się w kierunku grzbietu Monte Baldo i doliny Adygi.

8.3. „Wino musujące” (kategoria 4) i „gatunkowe wino musujące” (kategoria 5)

a) Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

W ramach nazwy pochodzenia „Bardolino” istnieje tradycja produkcji win musujących, w szczególności w kategorii *Chiarretto*. Wina bazowe poddawane są drugiej fermentacji zarówno tradycyjną metodą butelkową, jak i metodą zbiornikową. Te wina musujące (*Chiarretto Spumante*) są ściśle związane ze specyficznymi czynnikami geograficznymi obszaru produkcyjnego oraz ze świeżością i pełnią smaku, które gleba i klimat nadają winom.

Obszar produkcyjny znajduje się na morenach na wschód od jeziora Garda, utworzonych przez lodowce, które ukształtowały ten obszar, pozostawiając szereg koncentrycznie rozmieszczonych formacji górujących nad basenem jeziora. Na obszarze tym występuje szereg różnych gleb, które są na ogół głębokie, żwirowe i bogate w sole mineralne. Na klimat wpływa duża masa wody (tj. jezioro Garda), ale także obecność masywu Monte Baldo i doliny rzeki Adygi. Gorące – ale nie duszące – lata i łagodne zimy sprawiają, że obszar ten można ogólnie scharakteryzować jako posiadający klimat śródziemnomorski. Czynniki te sprawiają, że po zakończeniu zimy gleby szybko się nagrzewają, co umożliwia wczesny rozwój pąków i stały postęp cyklu wzrostu.

Czynniki historyczne i ludzkie

Znaleziska archeologiczne z epoki brązu i z czasów rzymskich, wizerunki kiści winogron zdobiące średniowieczne kościoły, wzmianki w dokumentach o sprzedaży winnic i w dziełach autorów z czasów starożytnych świadczą o długiej i nieprzerwanej tradycji uprawy winorośli i produkcji wina na danym obszarze.

Zgodnie z tradycją receptura win *Chiarretto* została opracowana w rejonie jeziora Garda w 1896 r. przez senatora Pompeo Molmenti, który we Francji nauczył się produkcji win białych z czerwonych winogron. W 1970 r. Zeffiro Bocci napisał, że „obszary uprawy winorośli Veronese przylegające do jeziora Garda zawsze produkowały wyraziste wino *Chiarretto del Garda*”.

Współczesna historia win pochodzących z tego obszaru rozpoczęła się w 1968 r., kiedy to „Bardolino” – w tym musujące wina *Chiarretto Spumante* – uznano za chronioną nazwę pochodzenia.

Czynnik ludzki

Umiejętności winiarzy polegają na ich zdolności do wydobycia specyficznych cech rodzimych odmian winorośli – Corvina Veronese i Rondinella – oraz ich bliskich związków ze środowiskiem naturalnym. Lokalni producenci wykorzystują swoje doświadczenie, aby określić idealny moment dojrzewania dla każdego produktu, który ma być wytwarzany, a do takich należy *Chiarretto Spumante*. Dostosowują proces zbiorów i produkcji wina do zmieniających warunków klimatycznych i potrzeb rynku. Winogrona do produkcji win *Chiarretto*, zwłaszcza *Chiarretto Spumante*, zbierane są wcześniej.

Producenci dokładają wszelkich starań, aby wina różowe zachowały pełnię koloru, która jest jedną z ich charakterystycznych cech, oraz aby zapachy owoców leśnych, typowe dla tradycyjnych odmian winorośli występujących na tym obszarze, mogły uwydatnić się w winach, wraz ze znaczną świeżością.

8.4. „Wino musujące” (kategoria 4) i „gatunkowe wino musujące” (kategoria 5)

b) Specyfika produktu

Technika produkcji wina różowego stosowanego w *Chiarretto* polega na krótkiej maceracji ze skórkami, co nadaje winom ich charakterystyczny połyskliwy różowy kolor. Wersję musującą (*Chiarretto Spumante*) wytwarza się z moszczu lub wina spełniającego warunki określone w specyfikacji produktu, które następnie poddaje się naturalnemu procesowi drugiej fermentacji, w butelce („metoda tradycyjna”) albo w zbiorniku („metoda Charmat”).

Aromat *Chiaretto Spumante* przywołuje delikatny zapach owoców leśnych, którym towarzyszą bardzo subtelne nuty przypraw. Na podniebieniu jest soczyste i przypomina czerwone jagody, połączone z godną pozazdrożczenia młodzieńczą świeżością. Lekkość, owocowość, pikantność i świeżość sprawiają, że *Chiaretto Spumante* można z łatwością łączyć zarówno z tradycyjną kuchnią tego regionu, jak i z daniami współczesnymi i międzynarodowymi.

c) *Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem*

Korzystne ukształtowanie terenu, struktura i skład chemiczny gleb morenowych, łagodny i wietrzny klimat obszaru jeziora Garda, ograniczone opady w okresie letnim oraz przemyślane zarządzanie winnicami stanowią podstawę zapewnienia optymalnego poziomu dojrzałości winogron, które mają stać się moszczem i winem, z którego ma powstać *Chiaretto Spumante*.

Zróżnicowana struktura i skład chemiczny gleb morenowych nadaje winom charakterystyczną pełnię smaku i słoność, a także świeży, młodzieńczy, żywy charakter – idealne cechy tych win musujących, które odróżniają je od podobnych win z sąsiednich obszarów. Ponadto również dzięki bryzom znad jeziora obszar ten charakteryzuje się dużą zmiennością temperatur między dniem a nocą, co sprzyja dojrzałości fenolowej i pojawianiu się wyraźnych zapachów owocowych.

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

—

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>
