

**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**

(2023/C 60/23)

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

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU**

**„Bianco di Castelfranco Emilia”**

**PGI-IT-A0508-AM04**

**Data wniosku: 19.10.2017 r.**

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

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

**2. Opis i uzasadnienie zmiany**

**2.1. Zmiana nazwy ChOG z „Bianco di Castelfranco Emilia” na „Castelfranco Emilia”**

Zmiana nazwy z „Bianco di Castelfranco Emilia” na „Castelfranco Emilia” jest konieczna, aby móc promować wina białe z odmian winorośli Trebbiano i Moscato wskazanych na etykiecie. Wina te, tradycyjnie produkowane na tym obszarze, nie mogły być uznane za konkretne rodzaje, ponieważ ich nazwa opierała się na rodzaju „Bianco” (białe). Jak opisano w punkcie „Związki”, obszar Castelfranco Emilia słynął z uprawy winorośli już w XIX wieku. Obszar produkcji należał wówczas do prowincji Bolonia, w której podstawę lokalnych tradycji uprawy winorośli stanowiła uprawa białych winogron, podczas gdy w sąsiedniej prowincji Modena uprawiano głównie czerwone winogrona odmiany Lambrusco. W ten sposób nazwa „Castelfranco Emilia” od co najmniej kilku wieków kojarzy się z lekkimi, wonnymi winami białymi. Chociaż obszar ten należy obecnie do prowincji Modena, nadal stanowi wyznacznik dokładnej granicy między dawnym Państwem Kościelnym a Księstwem Modeny, w którym uprawiano głównie wina czerwone na podstawie odmiany Lambrusco.

Zmiana ta dotyczy pkt 1–9 specyfikacji oraz pkt 1, 4, 5, 6 i 8 jednolitego dokumentu.

**2.2. Dodanie nowych rodzajów**

Dodano szereg nowych rodzajów oznaczonych jako odmiany Moscato i Trebbiano. Przewidziano również produkcję wina z obu odmian oraz wskazywanie ich na etykiecie w kolejności ich przewagi w produkcie końcowym. Dodanie tych nowych rodzajów ze wskazaniem odmiany winorośli stało się konieczne w celu dostosowania specyfikacji produktu do dynamicznych zmian w uprawie winorośli, które miały miejsce w ciągu ostatnich 20 lat na omawianym obszarze. W miarę odnawiania nasadzeń winorośli plantatorzy wybierali odmiany winorośli, które tradycyjnie upra-

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

wiano na tym obszarze i które gwarantują doskonałe wyniki pod względem jakości i zadowolenia konsumentów. Odmiany Trebbiano i Moscato, których do ubiegłego stulecia używano razem z dominującą odmianą Montù, w ciągu ostatnich dwóch dekad zyskały na znaczeniu jako samodzielne odmiany i stały się konkretnymi rodzajami. Najwięksi producenci wina na tym obszarze również podążyli za tą tendencją i płacą lepsze ceny za winogrona tych odmian, zachęcając w ten sposób plantatorów do ich produkcji.

Zmiana ta dotyczy pkt 2, 4 i 6 specyfikacji oraz pkt 4, 5 i 8 jednolitego dokumentu.

### 2.3. *Obszar produkcji winogron – dodanie kilku gmin i zmiana formalna w związku z reorganizacją administracyjną*

Do istniejącego obszaru produkcji dodano gminy Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine i Spilamberto, położone na przedgórzu Modeny. Badania gleby przeprowadzone na terenie tych gmin wykazały, że występuje tam ten sam rodzaj gleby, co na pierwotnym obszarze. Włączenie tych gmin do obszaru produkcji pozwala na lepsze wykorzystanie uprawianych tam winogron odmian Trebbiano, Moscato oraz Montù. Te białe winogrona mają doskonałe cechy jakościowe, w szczególności wysoką naturalną objętościową zawartość alkoholu i dobrą zawartość pierwotnego aromatu. Należy także zauważyć, że dawne gminy Bazzano i Crespellano (obie w prowincji Bolonia), które stanowiły część pierwotnego obszaru produkcji, należą obecnie do nowej gminy Valsamoggia. W związku z tym zmieniono opis wyznaczonego obszaru, który obecnie brzmi: „jak również cały obszar Bazzano i Crespellano w gminie Valsamoggia” zamiast „gminy Bazzano i Crespellano”.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

### 2.4. *Wydajność nowych odmian Moscato i Trebbiano*

W związku ze zmianą połączenia odmian przez dodanie nowych rodzajów oznaczonych jako odmiana Moscato lub Trebbiano lub obie te odmiany wydajność produkcji ustalono na 26 ton/hektar w przypadku Moscato i 29 ton/hektar w przypadku Trebbiano. W dobrych latach cechy gleby i klimatu na danym terytorium pozwalają na produkcję wysokiej jakości win przy wskazanej maksymalnej wydajności.

Ponadto powyższy punkt poprawiono przez wyszczególnienie rodzajów częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

### 2.5. *Definicja obszaru produkcji wina*

Obszar produkcji wina obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Emilia-Romania.

Zezwolenie na produkcję wina na sąsiednich obszarach regionu Emilia-Romania jest zgodne z odstępstwem przewidzianym w odpowiednich przepisach UE.

W zmianie tej uwzględniono fakt, że w całym regionie tradycyjnie produkowano wina półmusujące i częściowo sfermentowane moszcze winogronowe.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi – odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym).

### 2.6. *Cechy charakterystyczne nowych rodzajów oznaczonych jako odmiana Moscato lub Trebbiano lub obie te odmiany w momencie wprowadzenia do obrotu*

Dodano cechy charakterystyczne win i częściowo sfermentowanych moszczów w momencie wprowadzenia do obrotu.

W związku ze zmianą połączenia odmian przez dodanie nowych rodzajów oznaczonych jako odmiana Moscato lub Trebbiano lub obie te odmiany ustalono ich minimalne właściwości chemiczne i organoleptyczne w momencie wprowadzania do obrotu. Powyższy punkt poprawiono również przez określenie minimalnych właściwości chemicznych i organoleptycznych w odniesieniu do każdego rodzaju w kategorii wina, wina półmusującego i częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego. W momencie wprowadzania do obrotu wina oznaczone jako odmiana Moscato i Trebbiano, lub na odwrót, muszą mieć cechy charakterystyczne dla tych odmian.

Zmiana ta dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

#### 2.7. Opis i prezentacja – dwie odmiany wskazane na etykiecie

Oprócz szczególnego przepisu UE dotyczącego dwóch odmian winorośli umieszczonych na etykiecie określono, że winogrona z odmiany o najniższym procencie muszą stanowić co najmniej 15 % całości. Jest to zgodne z odpowiednimi przepisami krajowymi i pozwala zapewnić, aby w przypadku gdy na etykiecie produktu sektora wina podane były dwie odmiany winorośli, odmiana stanowiąca mniejszy odsetek także przyczyniała się do charakteru produktu i stanowiła co najmniej 15 % całkowitej ilości.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe warunki podstawowe – dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania).

#### 2.8. Opakowania – stosowanie korków w kształcie grzybka

Również dla kategorii „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy” określono przepisy dotyczące pakowania w odniesieniu do stosowania korków w kształcie grzybka z kapturkami nie wyższymi niż 7 cm. W tekście przewidziano już stosowanie takich korków w przypadku kategorii „wino półmusujące”, a obecnie przepisy doprecyzowano, aby wyraźnie uwzględnić możliwość stosowania takich korków także w przypadku kategorii „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy”.

Należy zauważyć, że stosowanie korków w kształcie grzybka jest dozwolone zarówno w przypadku win półmusujących, jak i częściowo sfermentowanych moszczów winogronowych od czasu zatwierdzenia pierwotnej specyfikacji produktu dekretem ministerialnym z dnia 18 listopada 1995 r. Zmiana nie jest więc nowym przepisem, lecz jedynie wyjaśnieniem, które jest właściwe dla uściślenia tekstu.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

#### 2.9. Dostosowania dotyczące nazwy ChOG i jej różnych rodzajów

Wprowadzono pewne dostosowania w związku ze zmianą nazwy ChOG i jej różnych rodzajów z „Bianco di Castelfranco Emilia” na „Castelfranco Emilia”.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

#### 2.10. Odniesienie do organu kontrolnego

Zaktualizowano odniesienie do organu kontrolnego przez wskazanie Valoritalia Srl jako organu kontrolnego upoważnionego przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśnej i Turystyki.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu. W jednolitym dokumencie nie wprowadza się żadnych zmian.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

**Castelfranco Emilia**

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
8. Wino półmusujące
11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

### 4. Opis wina lub win

1. „Castelfranco Emilia” Bianco

#### KRÓTKI OPIS

Wino białe produkowane z winogron odmiany Montù, które muszą stanowić co najmniej 60 %, podczas gdy pozostałe 40 % można uzyskać z innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Wino o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mające silny zapach kwiatów i trawy. Pod względem smaku jest dobrze zbudowane i bogate, urzekające, harmonijne i delikatne, z lekką nutą kwasowości i utrzymującym się posmakiem. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki.

Minimalne objętościowe stężenie alkoholu: 10,5 %

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 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	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)	

2. „Castelfranco Emilia” Bianco Frizzante

#### KRÓTKI OPIS

Półmusujące wino białe produkowane z winogron odmiany Montù, które muszą stanowić co najmniej 60 %, podczas gdy pozostałe 40 % można uzyskać z innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Wino o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, charakteryzujące się delikatną i ulotną pianką oraz silnym zapachem kwiatów z nutami jabłka i świeżych owoców. Pod względem smaku jest pełne, bogate i harmonijne, delikatne i przyjemnie kwaskowate z utrzymującym się posmakiem. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki.

Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10,0 %;

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	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)	

### 3. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Bianco

#### KRÓTKI OPIS

Częściowo sfermentowany moszcz z białych winogron odmiany Montù, które muszą stanowić co najmniej 60 %, podczas gdy pozostałe 40 % można uzyskać z innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności z wyrazistą i ulotną pianką. Ma silny zapach kwiatów z nutami świeżych owoców. Pod względem smaku jest pełny, bogaty i harmonijny, delikatny i słodki.

Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimum 1 % i maksimum 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu;

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	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)	

### 4. „Castelfranco Emilia” Moscato

#### KRÓTKI OPIS

Wino białe produkowane z winogron odmiany Moscato Bianco, które muszą stanowić co najmniej 85 %, podczas gdy pozostałe 15 % można uzyskać z innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Wino o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mające przyjemnie intensywny owocowy aromat z nutami brzoskwini i banana oraz z nutami kwiatowymi lipy, wisterii i białych kwiatów typowych dla tej odmiany winorośli. Pod względem smaku jest bogate i delikatne, świeże i przyjemne, o odpowiedniej kwasowości. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %

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	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. „Castelfranco Emilia” Moscato Frizzante

KRÓTKI OPIS

Półmusujące wino białe produkowane z winogron odmiany Moscato Bianco, które muszą stanowić co najmniej 85 %, podczas gdy pozostałe 15 % można uzyskać z innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Wino o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mające delikatną i ulotną piankę oraz przyjemnie intensywny owocowy aromat z nutami brzoskwini i banana. Charakteryzuje się nutami kwiatowymi lipy, wisterii i białych kwiatów typowych dla tej odmiany winorośli. Pod względem smaku jest bogate i delikatne, świeże i przyjemne, o odpowiedniej kwasowości. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

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	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)	

6. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Moscato

KRÓTKI OPIS

Częściowo sfermentowany moszcz białych winogron produkowany z winogron odmiany Moscato Bianco, które muszą stanowić co najmniej 85 %, podczas gdy pozostałe 15 % można uzyskać z innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności, delikatną i ulotną piankę oraz przyjemnie intensywny owocowy aromat z nutami brzoskwini i banana. Charakteryzuje się nutami kwiatowymi lipy, wisterii i białych kwiatów typowych dla tej odmiany winorośli. Pod względem smaku jest bogaty i delikatny, świeży, przyjemny i słodki, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimum 1 % i maksimum 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu;

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	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)	

#### 7. „Castelfranco Emilia” Trebbiano

##### KRÓTKI OPIS

Wino białe produkowane z winogron odmiany Trebbiano, które muszą stanowić co najmniej 85 %, podczas gdy pozostałe 15 % można uzyskać z innych niearomatycznych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Wino o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mające świeży i lekki zapach kwiatów polnych charakterystyczny dla tej odmiany winorośli. Pod względem smaku jest łagodne, bogate, delikatne i harmonijne, o odpowiedniej kwasowości. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %

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	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)	

#### 8. „Castelfranco Emilia” Trebbiano Frizzante

##### KRÓTKI OPIS

Półmusujące wino białe produkowane z winogron odmiany Trebbiano, które muszą stanowić co najmniej 85 %, podczas gdy pozostałe 15 % można uzyskać z innych niearomatycznych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Wino o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mające świeży i lekki zapach kwiatów polnych charakterystyczny dla tej odmiany winorośli. Pod względem smaku jest łagodne, bogate, delikatne i harmonijne, o odpowiedniej kwasowości i ma delikatną, ulotną piankę. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki.

Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10 %;

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	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. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Trebbiano

KRÓTKI OPIS

Częściowo sfermentowany moszcz białych winogron produkowany z winogron odmiany Trebbiano, które muszą stanowić co najmniej 85 %, podczas gdy pozostałe 15 % można uzyskać z innych niearomatycznych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Emilia-Romania. Ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności oraz świeży i lekki zapach kwiatów polnych charakterystyczny dla tej odmiany winorośli. Pod względem smaku jest łagodny, bogaty, delikatny i słodki, o odpowiedniej kwasowości i ma delikatną, ulotną piankę.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimum 1 % i maksimum 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu;

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	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. „Castelfranco Emilia” Moscato-Trebbiano

KRÓTKI OPIS

Wino białe o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mające lekko owocowy aromat brzoskwini i banana oraz nuty kwiatowe lipy, wisterii i białych kwiatów. Pod względem smaku jest bogate i delikatne, świeże i przyjemne, o odpowiedniej kwasowości. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki. Wino to można pro-



dukować przez mieszanie winogron na etapie winifikacji lub na późniejszym etapie przez mieszanie wina otrzymanego wyłącznie ze wskazanych odmian winorośli. W momencie wprowadzania do obrotu wino musi posiadać określone powyżej cechy, które są charakterystyczne dla pierwotnych odmian winorośli.

Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5 %

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	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)	

#### 11. Półmusujące „Castelfranco Emilia” Moscato-Trebbiano

##### KRÓTKI OPIS

Półmusujące wino białe o barwie sławkowożółtej o różnej intensywności, mające delikatną i ulotną piankę oraz lekko owocowy aromat brzoskwini i banana. Charakteryzuje się nutami kwiatowymi lipy i białych kwiatów. Pod względem smaku jest bogate i delikatne, świeże i przyjemne, o odpowiedniej kwasowości. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki. Wino to można produkować przez mieszanie winogron na etapie winifikacji lub na późniejszym etapie przez mieszanie wina otrzymanego wyłącznie ze wskazanych odmian winorośli. W momencie wprowadzania do obrotu wino musi posiadać określone powyżej cechy, które są charakterystyczne dla pierwotnych odmian winorośli.

Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10,0 %;

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	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)	

## 12. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Moscato-Trebbiano

## KRÓTKI OPIS

Częściowo sfermentowany moszcz białych winogron o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mający delikatną i ulotną piankę oraz lekko owocowy aromat brzoskwini i banana. Charakteryzuje się nutami kwiatowymi lipy i białych kwiatów oraz słodkim smakiem o odpowiedniej kwasowości. Można go produkować przez mieszanie winogron na etapie winifikacji lub na późniejszym etapie przez mieszanie częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego otrzymanego wyłącznie ze wskazanych odmian winorośli. W momencie wprowadzania do obrotu wino musi posiadać określone powyżej cechy, które są charakterystyczne dla pierwotnych odmian winorośli.

Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimum 1 % i maksimum 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu;

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	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)	

## 13. „Castelfranco Emilia” Trebbiano-Moscato

## KRÓTKI OPIS

Wino białe o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności oraz delikatnym i świeżym zapachu kwiatów polnych, białych kwiatów i lipy z owocowymi, aromatycznymi nutami brzoskwini i banana. Pod względem smaku jest łagodne, bogate i delikatne, o odpowiedniej kwasowości. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki. Wino to można produkować przez mieszanie winogron na etapie winifikacji lub na późniejszym etapie przez mieszanie wina otrzymanego wyłącznie ze wskazanych odmian winorośli. W momencie wprowadzania do obrotu musi posiadać określone powyżej cechy, które są charakterystyczne dla pierwotnych odmian winorośli. Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5 %

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	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)	

## 14. Półmusujące „Castelfranco Emilia” Trebbiano-Moscato

## KRÓTKI OPIS

Półmusujące wino białe o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mające delikatną i ulotną piankę oraz o delikatnym i świeżym zapachu kwiatów polnych, białych kwiatów i lipy z owocowymi, aromatycznymi nutami brzoskwini i banana. Pod względem smaku jest łagodne, bogate i delikatne, o odpowiedniej kwasowości. Zawartość cukru waha się od charakteru wytrawnego po słodki. Wino to można produkować przez mieszanie winogron na etapie winifikacji lub na późniejszym etapie przez mieszanie wina otrzymanego wyłącznie ze wskazanych odmian winorośli. W momencie wprowadzania do obrotu musi posiadać określone powyżej cechy, które są charakterystyczne dla pierwotnych odmian winorośli. Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10,0 %;

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	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)	

## 15. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Trebbiano-Moscato

## KRÓTKI OPIS

Częściowo sfermentowany moszcz białych winogron o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności, mający delikatną i ulotną piankę oraz o delikatnym i świeżym zapachu kwiatów polnych, białych kwiatów i lipy z owocowymi, aromatycznymi nutami brzoskwini i banana. Ma słodki smak o odpowiedniej kwasowości. Wino to można produkować przez mieszanie winogron na etapie winifikacji lub na późniejszym etapie przez mieszanie wina otrzymanego wyłącznie ze wskazanych odmian winorośli. W momencie wprowadzania do obrotu musi posiadać określone powyżej cechy, które są charakterystyczne dla pierwotnych odmian winorośli. Minimalna zawartość alkoholu (w % objętości): 10,0 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: minimum 1 % i maksimum 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu;

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	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 enologiczne**

### a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Produkcja win półmusujących i częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego

Szczególne praktyki enologiczne

Metody ponownej fermentacji stosowane w produkcji:

Wina z kategorii win półmusujących produkuje się za pomocą drugiej fermentacji, zazwyczaj w autoklawach (metoda Charmata). Nadal jednak praktykuje się tradycyjną ponowną fermentację w butelce.

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy zawierający dwutlenek węgla z fermentacji produkuje się w drodze fermentacji w zbiornikach ciśnieniowych. Moszcze zawierające dwutlenek węgla z fermentacji w momencie wprowadzania do obrotu są produkowane w autoklawach, aby zachować odpowiednią ilość dwutlenku węgla do wytworzenia pożądanego musowania w produkcie końcowym.

### b) *Maksymalna wydajność*

#### 1. „Castelfranco Emilia” Bianco

232 hektolitry z hektara

#### 2. „Castelfranco Emilia” Bianco Frizzante

232 hektolitry z hektara

#### 3. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Bianco

232 hektolitry z hektara

#### 4. „Castelfranco Emilia” Moscato

208 hektolitrów z hektara

#### 5. „Castelfranco Emilia” Moscato Frizzante

208 hektolitrów z hektara

#### 6. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Moscato

208 hektolitrów z hektara

#### 7. „Castelfranco Emilia” Trebbiano

232 hektolitry z hektara

#### 8. „Castelfranco Emilia” Trebbiano Frizzante

232 hektolitry z hektara

#### 9. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Trebbiano

232 hektolitry z hektara

#### 10. „Castelfranco Emilia” Trebbiano-Moscato

228 hektolitrów z hektara

#### 11. „Castelfranco Emilia” Trebbiano-Moscato Frizzante

228 hektolitrów z hektara

#### 12. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Trebbiano-Moscato

228 hektolitrów z hektara

#### 13. „Castelfranco Emilia” Moscato-Trebbiano

219 hektolitrów z hektara

#### 14. Półmusujące „Castelfranco Emilia” Moscato-Trebbiano

219 hektolitrów z hektara

#### 15. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy „Castelfranco Emilia” Moscato-Trebbiano

219 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wina i częściowo sfermentowane moszcze winogronowe, które mogą być opatrzone ChOG „Castelfranco Emilia”, wytwarza się z winogron uprawianych na obszarze produkcji obejmującym:

- całe terytorium administracyjne następujących gmin w prowincji Bologna: Anzola dell’Emilia, Argelato, Bologna, Calderara di Reno, Crevalcore, Sala Bolognese, San Giovanni Persiceto, S. Agata Bolognese i Zola Predosa, jak również cały obszar Bazzano i Crespellano w gminie Valsamoggia;
- całe terytorium administracyjne następujących gmin w prowincji Modena: Castelfranco Emilia, Spilamberto, Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine, Nonantola, Ravarino, San Cesario sul Panaro i Savignano sul Panaro.

## 7. Główne odmiany winorośli

Montù B. – Montuni

Moscato Bianco B. – Moscato

Trebbiano Modenese B. – Trebbiano

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. „Castelfranco Emilia” – wszystkie kategorie wina, wina półmusujące oraz częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

Czynniki glebowe, klimatyczne i uprawowe istotne z punktu widzenia związku

Obszar produkcji win „Castelfranco Emilia” obejmuje środkową część równiny Emilia, która rozciąga się między prowincjami Bologna i Modena. Ze względu na położenie u podnóża Apeninów równina ta charakteryzuje się typowo kontynentalnymi temperaturami i opadami, z gorącym latem i chłodną zimą. Ziemia w środkowej części równiny Emilia są pochodzenia aluwialnego o bardzo łagodnych zboczach. Skład chemiczny tamtejszych gleb charakteryzuje się dobrymi zasobami azotu całkowitego (N), a potas (K) przeważa nad fosforem (P). Skład fizyczno-mechaniczny gleb na prawym brzegu rzeki Panaro jest średnio zwięzły, z tendencją do gliniastej struktury. W warstwach powierzchniowych i głębokich często występuje żwir będący skutkiem osadów rzecznych naniesionych w ciągu ostatniego tysiąclecia. Rzeki Panaro i Samoggia oraz inne mniejsze strumienie spływające z Apeninów, oprócz dobrego poziomu wód w podglebiu, zapewniają wystarczające zaopatrzenie w wodę.

Ponieważ warunki glebowe i klimatyczne równiny w okolicy Modeny i Bolonii sprzyjają naturalnemu wzrostowi winorośli, podstawę metody uprawy stanowi system treliazu składający się ze sznurów stałych z opadającymi gałęziami, których celem jest powstrzymanie bujnego wzrostu roślin i umożliwienie równomiernego rozłożenia pąków, przechwytywania energii promienistej oraz dotarcia do kiści wystarczającej ilości powietrza i światła.

Warunki glebowe, klimatyczne i uprawowe są jednolite na równinach i przedgórzach prowincji Bologna i Modena, gdzie żyzność gleby i dostępność potasu (K), o którym wiadomo, że ma związek z procesem gromadzenia się cukru w owocach, oraz system treliazu przyjęty przez plantatorów winorośli pozwalają zapewnić optymalne dojrzewanie winogron.

Czynniki ludzkie i historyczne istotne z punktu widzenia związku

Z historycznego punktu terytorium „Castelfranco Emilia” wyznaczało granicę między dwoma rywalizującymi ze sobą miastami: Bologna należała do Państwa Kościelnego, a Modena była stolicą Księstwa Modeny i Reggio Emilia, mających związek z królewskim rodem Habsburgów-Lotaryngii. Jadąc z zachodu przez rzekę Panaro na moście Sant’Ambrogio w pobliżu Modeny, gdzie przebiegała granica między Księstwem a Państwem Kościelnym, można było zobaczyć, jak winnice z uprawami winorośli Lambrusco ustępują miejsca winnicom z uprawami białych odmian winorośli, takich jak Montù, Trebbiano i Albana. W 1929 r. Castelfranco Emilia, dotychczas bolońskie miasteczko, stało się częścią prowincji Modena.

Wiekową tradycję związaną z winem białym na tym obszarze potwierdzają wczesne publikacje ampelograficzne. Już w 1823 r. pojawiły się wzmianki o odmianie „Montù”, synonim „Montonego”, oraz wytwarzanym z niej winie, w tym w mieszankach z innymi odmianami winogron białych.

Czynnikiem ludzkim jest działalność miejscowych rolników i plantatorów winorośli, którzy dzięki swojej specjalistycznej wiedzy agronomicznej i enologicznej zdołali rozślawić wina „Castelfranco Emilia”.

Technika uprawy opiera się na systemach prowadzenia obejmujących palikowanie z pojedynczym lub podwójnym sznurem stałym w celu ograniczenia wigoru roślin i zapewnienia wystarczającej ekspozycji kiści winogron na światło słoneczne, aby winogrona osiągnęły optymalną dojrzałość.

Dojrzałe winogrona charakteryzują się dużą zawartością cukru, wysoką kwasowością i dużą zawartością substancji aromatycznych charakterystycznych dla uprawianych odmian.

Znajduje to odzwierciedlenie w technicznych aspektach produkcji w zakresie łączenia odmian winorośli, metod prowadzenia – pozwalających zapewnić zrównoważoną produkcję dostosowaną do lokalnych cech gleby i klimatu – oraz praktyk enologicznych, w tym naturalnej ponownej fermentacji w butelce lub w autoklawie.

## 8.2. „Castelfranco Emilia” – kategoria wina

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Produkty oznaczone ChOG „Castelfranco Emilia” w kategorii win mają barwę słomkowożółtą o różnej intensywności i wyraźne aromaty kwiatowe charakterystyczne dla głównych odmian winorośli.

Ich świeżość i wonne aromaty przyczyniają się do wyważonego smaku. Wina te są dobrze zbudowane i bogate, mają umiarkowaną zawartość alkoholu i wyraźną, ale niezbyt dominującą kwaśną nutę. Zawartość cukru w tych winach waha się od charakteru wytrawnego po słodki.

Są to wina gotowe do natychmiastowego spożycia, nienadające się do leżakowania, które dobrze komponują się z makaronami i daniami z białym mięsem lub rybą. Wina te najlepiej spożyć w ciągu roku następującego po roku produkcji, aby lepiej docenić ich szczególne właściwości organoleptyczne.

Na cechy jakościowe tych win wpływają warunki glebowe i klimatyczne obszaru produkcji, na którym panuje klimat umiarkowany, chłodny i bezwietrzny, gleby są dobrze drenowane, o dobrej dostępności wody oraz występują znaczne wahania temperatury w okresie dojrzewania winogron. Dzięki temu winogrona dojrzewają w sposób optymalny i uzyskują odpowiednią zawartość cukru i kwasowość, co łączy się z pozostałymi właściwościami organoleptycznymi i cechami jakościowymi związanymi ze stosowanymi odmianami winorośli, które następnie znajdują odzwierciedlenie w wyprodukowanych z nich winach.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktów, którą można przypisać ich pochodzeniu geograficznemu.

## 8.3. „Castelfranco Emilia” – kategoria wina półmusującego

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

W regionie Emilia-Romania, w tym na obszarze produkcji win oznaczonych ChOG „Castelfranco Emilia”, produkcja win półmusujących ma długą tradycję. Ponieważ wina półmusujące „Castelfranco Emilia” są bardzo cenione przez konsumentów, ich produkcja jest opłacalna.

Dojrzałe winogrona charakteryzują się dużą zawartością cukru, wysoką kwasowością i dużą zawartością substancji aromatycznych charakterystycznych dla uprawianych odmian, dlatego też dobrze nadają się do drugiej fermentacji w celu produkcji win należących do kategorii „wino półmusujące”.

Produkcja win półmusujących „Castelfranco Emilia” polega na ponownej fermentacji w autoklawach (metoda Charmata) lub w butelkach, co pozwala na uzyskanie win półmusujących o nadciśnieniu spowodowanym dwutlenkiem węgla powstałym w wyniku fermentacji.

Wina półmusujące mają barwę słomkowożółtą, dobrą kwasowość i umiarkowaną zawartość alkoholu. Piana, uzyskana w wyniku ponownej fermentacji w autoklawach lub fermentacji w butelce, jest delikatna, długotrwała i ulotna oraz pozwala wydobyc kwiatowe i owocowe aromatyczne nuty głównych odmian winorośli każdego rodzaju. Te wina półmusujące są gotowe do natychmiastowego spożycia i najlepiej zrobić to w ciągu roku następującego po roku produkcji.

Na cechy jakościowe tych win półmusujących wpływają warunki glebowe i klimatyczne obszaru produkcji, na którym panuje klimat umiarkowany, chłodny i bezwietrzny, gleby są dobrze drenowane, o dobrej dostępności wody oraz występują znaczne wahania temperatury w okresie dojrzewania winogron. Dzięki temu winogrona dojrzewają w sposób optymalny i uzyskują odpowiednią zawartość cukru i kwasowość, co łączy się z innymi właściwościami organoleptycznymi i cechami jakościowymi związanymi ze stosowanymi odmianami winorośli, które następnie znajdują odzwierciedlenie w wyprodukowanych z nich winach.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktów, którą można przypisać ich pochodzeniu geograficznemu.

#### 8.4. „Castelfranco Emilia” – kategoria częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Na obszarze produkcji win oznaczonych ChOG „Castelfranco Emilia” rozwinęła się produkcja słodkiego i musującego produktu należącego do kategorii częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego.

Warunki glebowe obszaru produkcji charakteryzują się żyznymi gruntami pochodzenia aluwialnego, o glebach średnio związłych lub gliniastych, czasem luźnych i żwirowych, które sprzyjają wydajnym winnicom.

Techniki uprawy, udoskonalane z biegiem czasu, opierają się na systemach prowadzenia obejmujących palikowanie, zaprojektowanych w celu ograniczenia wigoru roślin i zapewnienia wystarczającej ekspozycji kiści winogron na światło słoneczne, aby winogrona osiągnęły optymalną dojrzałość.

Dojrzałe winogrona charakteryzują się dużą zawartością cukru, wysoką kwasowością i dużą zawartością substancji aromatycznych charakterystycznych dla uprawianych odmian, które to cechy są bardziej wyczuwalne w częściowo sfermentowanym moszczu winogronowym, charakteryzującym się delikatną i ulotną pianą.

Rodzaje częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego produkuje się w drodze ponownej fermentacji w autoklawach moszczu winogronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, w związku z czym charakteryzują się znacznym nadciśnieniem spowodowanym obecnością dwutlenku węgla powstałego w wyniku fermentacji.

Moszcze te mają barwę słomkowożółtą i charakteryzują się dobrym poziomem kwasowości, obniżoną rzeczywistą zawartością alkoholu oraz znaczną zawartością cukru resztkowego, co jest charakterystyczne dla częściowo sfermentowanych moszczów. Posiadają one wyraźne aromaty kwiatowe i owocowe charakterystyczne dla głównych odmian winorośli każdego rodzaju. Piana jest delikatna i ulotna. Również w tym przypadku produkty te są gotowe do natychmiastowego spożycia i najlepiej zrobić to w ciągu roku następującego po roku produkcji.

Na cechy jakościowe wpływają warunki glebowe i klimatyczne obszaru produkcji, na którym panuje klimat umiarkowany, chłodny i bezwietrzny, gleby są dobrze drenowane, o dobrej dostępności wody oraz występują znaczne wahania temperatury w okresie dojrzewania winogron. Dzięki temu winogrona dojrzewają w sposób optymalny i uzyskują odpowiednią zawartość cukru i kwasowość, co łączy się z pozostałymi właściwościami organoleptycznymi i cechami jakościowymi związanymi ze stosowanymi odmianami winorośli, które następnie znajdują odzwierciedlenie w powstałych produktach.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktów, którą można przypisać ich pochodzeniu geograficznemu.

#### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

*Etykietowanie rodzajów z dwoma odmianami wskazanymi na etykiecie (Trebiano-Moscato i na odwrót)*

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Oprócz szczególnego przepisu UE dotyczącego dwóch odmian winorośli umieszczonych na etykiecie (art. 50 ust. 1 lit. a) ppkt (ii) rozporządzenia (UE) 2019/33) winogrona z odmiany o najniższym procencie muszą stanowić co najmniej 15 % całości. W przepisach krajowych przewidziano to w art. 45 ustawy 238/2016.

*„Castelfranco Emilia” – kategorie wina, wina półmusującego oraz częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego*

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku produktów z kategorii wina półmusującego i częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego można stosować korki w kształcie „grzybka”, pod warunkiem że wysokość każdego kapturka zakrywającego korek wynosi nie więcej niż 7 cm.

Ten rodzaj korka można stosować na podstawie odstępstwa przewidzianego w przepisach UE (art. 57 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2019/33).

*Obszar produkcji wina*

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

W odpowiednich przepisach UE (obecnie art. 5 rozporządzenia (UE) 2019/33) dopuszczono, aby proces winifikacji, w tym druga fermentacja w celu uzyskania win półmusujących i częściowo sfermentowanych moszczy winogronowych, odbywała się nie tylko na wyznaczonym obszarze produkcji winogron, ale także na sąsiednich obszarach w regionie Emilia-Romania.

#### **Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15995>

---