

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 183/10)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«BOLGHERI»

PDO-IT-A1348-AM02

Data della comunicazione: 8.2.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Bolgheri bianco - Indicazione delle varietà di uve da cui il vino è ottenuto

DESCRIZIONE

La composizione delle varietà delle uve per la tipologia Bolgheri Bianco:

Vermentino: da 0 al 70 %;

Sauvignon: da 0 a 40 %;

Trebbiano toscano: da 0 a 40 %.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30 %.

è modificata come segue:

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vermentino: da 0 a 100 %;

Sauvignon: da 0 a 100 %;

Viognier: da 0 a 100 %;

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40 %.

MOTIVI:

La base ampelografica è stata aggiornata per riflettere la situazione attuale e reale e per consentire lo sviluppo di una tipologia come il Bolgheri Bianco.

In particolare, il Trebbiano non è più piantato a Bolgheri da anni, mentre Sauvignon Blanc e Viognier sono diventate le due uve bianche principali dopo il Vermentino. Pertanto, dopo avere effettuato delle sperimentazioni che hanno prodotto ottimi risultati qualitativi, le due varietà di vite Sauvignon Blanc e Viognier sono state inserite per la base ampelografica della tipologia «Bianco»

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

— DOCUMENTO UNICO: Sezione 7 - Varietà di Uve da Vino.

— DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 2 - Base ampelografica - Comma 1.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

2. Varietà di uve complementari

DESCRIZIONE:

E' stato cancellato il seguente paragrafo, ed il relativo elenco delle varietà di uve complementari che possono concorrere alla produzione della DOP dei vini "Bolgheri

«Si riportano nell'allegato 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti»

MOTIVI:

Poiché i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione della DOP dei vini Bolgheri sono quelli elencati idonei alla coltivazione nella Regione Toscana è stato cancellato dal disciplinare di produzione l'elenco di tali varietà secondaria.

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Nessuna sezione è interessata alla modifica.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 2 - Base ampelografica - Comma 5.

3. Resa massima di trasformazione di uva in vino

DESCRIZIONE:

Il seguente paragrafo relativo alla percentuale di trasformazione dell'uva in vino:

«La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65 % per il vino "Bolgheri" bianco, Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 70 %, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 70 % decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.»

È modificato come segue:

«La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70 % per il vino "Bolgheri" bianco, Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75 % decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.»

MOTIVI:

La modifica della resa dal 65 % al 70 % per le tipologie bianche prende atto di quello che è un fatto reale, ovvero la produttività elevata da parte dell'uva, in particolar modo il Vermentino, attestata presso numerosi studi e ricerche che ne hanno dimostrato il mantenimento della qualità produttiva. La resa di trasformazione al 70 % è quella prevista anche dalle altre maggiori denominazioni che utilizzano le varietà di vite per la produzione della DOP «Bolgheri».

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Sezione 5 - sottosezione 5.2. - Rese massime
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 5 -Norme per la Vinificazione. - Comma 5 (ultimo paragrafo).

4. Caratteristiche organolettiche

DESCRIZIONE:

La descrizione delle caratteristiche organolettiche relative al colore, all'atto dell'immissione al consumo, delle seguenti tipologie:

«Bolgheri" bianco:

colore: giallo paglierino;

Bolgheri Vermentino:

colore: giallo paglierino

Bolgheri Sauvignon:

colore: giallo paglierino.»

Sono modificate come segue:

«Bolgheri” bianco:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

Bolgheri Vermentino:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso

Bolgheri Sauvignon:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso».

MOTIVI:

Per l'elaborazione dei prodotti, l'abitudine negli anni è stata quella di prediligere contenitori in acciaio e periodi molto brevi, per avere vini pronti nell'annata successiva alla vendemmia. Ultimamente, in particolare per il Bolgheri Bianco, e per le altre tipologie con nome di vitigno bianco, si sono sempre più diffuse pratiche quali la macerazione sulle bucce e l'affinamento in legno, anche per periodi più lunghi di tempo. A livello cromatico questo ha portato non solo a una maggiore concentrazione, ma anche a sfumature più sature di giallo. Alla luce di questo e anche dell'utilizzo in quantitativi maggiori di altre varietà nell'uvaggio, prima fra tutte il Viognier, è parso corretto non limitare lo spettro cromatico al solo giallo paglierino, che sarebbe molto limitante per la situazione attuale.

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Sezione 4 - Descrizione dei vini
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 6 - Caratteristiche dei vini al consumo

5. Unità geografica più ampia della zona che è alla base della denominazione di origine protetta - Etichettatura

DESCRIZIONE:

E' inserimento l'obbligo di riportare in etichetta il nome dell'unità geografica più ampia «Toscana» in aggiunta alla denominazione di origine protetta «Bolgheri», secondo le seguenti collocazioni:

«Nelle etichette figuranti sulle bottiglie o altri recipienti in cui sono confezionati i vini “Bolgheri” deve essere riportato obbligatoriamente il termine geografico “Toscana”, con le seguenti modalità:

- a) il termine “Toscana” deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione “Bolgheri”;
- b) il termine “Toscana”:
 - deve essere riportato obbligatoriamente nel campo visivo dove figurano le indicazioni obbligatorie e, in tale ambito, deve figurare immediatamente al disotto della denominazione “Bolgheri” e della relativa menzione specifica tradizionale “denominazione di origine controllata” e della relativa menzione di tipologia (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon);
 - qualora riportato facoltativamente anche al di fuori del campo visivo di cui al precedente trattino, deve comunque essere associato al nome della denominazione “Bolgheri” ed essere riportato al disotto della stessa denominazione “Bolgheri” e delle eventuali menzioni (menzione specifica tradizionale “denominazione di origine controllata” e menzioni di tipologia).

L'obbligo di cui al presente paragrafo fa salvo lo smaltimento delle etichette non riportanti il termine “Toscana”, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore della decisione nazionale di modifica, per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2021 e precedenti.»

MOTIVI:

E' stata sfruttata la possibilità offerta dall'articolo 55 del Reg. (UE) n. 2019/33. L'integrazione consente di fornire al consumatore finale una informazione precisa sulla provenienza geografica dei vini. Circa le modalità dell'uso del termine geografico Toscana è stato deciso di prevederlo obbligatorio al fine di avere un'uniformità garantita sui prodotti.

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Sezione 9 - Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti).
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 7 - Etichettatura, designazione e presentazione - Comma 5.

6. **Struttura di Controllo**

DESCRIZIONE:

E' variata la struttura di controllo che risulta essere il seguente organismo:

Nome e Indirizzo:

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

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Salita del Presidio, 2.
58054 SCANSANO (GR)
ITALY

MOTIVI:

Trattasi della decisione dell'Associazione dei produttori della DOP Bolgheri deliberata secondo le disposizioni della normativa dell'Unione europea e nazionale.

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Nessuna sezione è interessata alla modifica.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Bolgheri

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione dei vini**

1. *Bolgheri Bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: fine, delicato;

sapore: secco, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Bolgheri Vermentino*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Bolgheri Sauvignon*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Bolgheri Rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato;

odore: vinoso di profumo delicato;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *Bolgheri Rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosso rubino a granato;

odore: intensamente vinoso;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. *Bolgheri Rosso Superiore e Bolgheri con menzione di vigna*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso o granato;

odore: vinoso, ricco ed elegante

sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime:*

1. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino e Bolgheri Sauvignon

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino e Bolgheri Sauvignon

84 ettolitri per ettaro

3. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato
9 000 chilogrammi di uve per ettaro
4. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato
63 ettolitri per ettaro
5. Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri con menzione di vigna
8 000 chilogrammi di uve per ettaro
6. Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri con menzione di vigna
56 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine protetta Bolgheri devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci, ed in particolare nella frazione di Bolgheri, in provincia di Livorno, Regione Toscana, a esclusione dei territori ubicati ad ovest della strada statale Aurelia, vecchio tracciato.

7. Varietà di uve da vino

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

8. Descrizione del legame/dei legami

BOLGHERI

L'analisi pedologica e gli indici bioclimatici dimostrano che Bolgheri presenta parametri in linea con i migliori terroir del mondo. L'area si sviluppa lungo la costa tirrenica ed è cinta ad anfiteatro da una linea di colline che d'inverno proteggono dal freddo e d'estate favoriscono l'azione mitigante del mare. L'alta variabilità dei suoli, classificabili in 27 unità pedologiche, garantisce ai vini la loro caratteristica complessità.

Benché nella zona la coltivazione della vite sia praticata da millenni, è dagli anni '80 che le attuali pratiche si sono consolidate, basandosi soprattutto sulla coltivazione di vitigni francesi, portati nel 1944 dal Marchese Mario Incisa della Rocchetta.

L'intervento umano sul territorio di Bolgheri ha consentito di ottimizzare la scelta <vitigno per unità di paesaggio per tipo di suolo>. I vitigni codificati come base ampelografica nel disciplinare, sia bianchi che rossi, si sono rivelati come la migliore scelta qualitativa per l'area in questo senso. Il fattore umano ha influito inoltre su tutte le scelte colturali: il sistema di allevamento non deve essere espanso, ma a spalliera con potature a cordone speronato o guyot, il sesto di impianto deve avere densità sufficientemente alta per contenere gli eccessi produttivi, così come il sistema di potatura, il materiale genetico è scelto tenendo conto delle caratteristiche del suolo e del microclima, le pratiche colturali sono quelle leali e costanti della viticoltura di qualità, le esperienze di irrigazione ne consentono l'uso solo per soccorso. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate in zona per la vinificazione in rosso, adeguatamente differenziate per i vini base e la tipologia superiore, riferita quest'ultima a vini maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento in botte e in bottiglia obbligatori. Per la vinificazione in bianco e rosato le pratiche sono adeguate all'ottenimento di vini freschi sapidi e armonici.

La conformazione orografica particolare del territorio di Bolgheri ed i conseguenti caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa. La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

La qualità dei vini dell'area di Bolgheri è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori e che agiscono a diverse scale. Nella scelta delle aree di produzione vengono selezionati i terreni più adatti alla produzione di vini rossi e distinti da quelli più adatti alla produzione di vini bianchi. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclimate.

Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e non risentono di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Imbottigliamento in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci. L'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli.

A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori del Comune di Castagneto Carducci, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni stabilite dalla normativa nazionale.

nome dell'unità geografica più ampia della zona della denominazione di origine

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nelle etichette figuranti sulle bottiglie o altri recipienti in cui sono confezionati i vini «Bolgheri» DOP deve essere riportato obbligatoriamente il termine geografico «Toscana», con le seguenti modalità:

- a) il termine «Toscana» deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione «Bolgheri»;
- b) il termine «Toscana»:
 - deve essere riportato obbligatoriamente nel campo visivo dove figurano le indicazioni obbligatorie e, in tale ambito, deve figurare immediatamente al disotto della denominazione «Bolgheri» e della relativa menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e della relativa menzione di tipologia (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon);
 - qualora riportato facoltativamente anche al di fuori del campo visivo di cui al precedente trattino, deve comunque essere associato al nome della denominazione «Bolgheri» ed essere riportato al disotto della stessa denominazione «Bolgheri» e delle eventuali menzioni (menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e menzioni di tipologia).

Annata di produzione della uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione origine protetta «Bolgheri» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve

Recipienti e dispositivi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

1 - RECIPIENTI:

Per l'immissione al consumo del vino «Bolgheri» sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000, 9,000 e 12,000.

Il recipiente utilizzato per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore deve consistere in una bottiglia di vetro di forma bordolese di colore scuro.

Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini «Bolgheri», in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.

DISPOSITIVI DI CHIUSURA:

La chiusura dei recipienti destinati all'immissione al consumo dei vini «Bolgheri» rosso superiore deve essere effettuata con il tappo di sughero raso bocca.

Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Link al disciplinare del prodotto

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