

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на продуктова спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор

(2023/C 305/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението съгласно член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Emilia-Romagna“

PDO-IT-02770

Дата на подаване на заявлението: 28.4.2021 г.

1. **Наименование за регистрация**

Emilia-Romagna

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *frizzante* — категория „искрящо вино“

Пяна: фина, неустойчива;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Мирис: цветен аромат на бели цветя, понякога на глог или жасмин, леко благоуханен;

(¹) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

Вкус: сух до полусух, плодов вкус на не съвсем узрели жълти плодове (ябълка), хармоничен, понякога с лек горчив привкус;

Минимално общо алкохолно съдържание: 10,5 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *spumante* — категория „пенливи вина“

Пяна: фина, устойчива;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Мирис: цветен аромат на бели цветя, понякога на глог или жасмин, леко благоуханен;

Вкус: наситен вкус, плодов аромат на не съвсем узрели жълти плодове (ябълка), хармоничен, от брийот натюр до сух;

Минимално общо алкохолно съдържание: 10,5 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *spumante* — категория „качествени пенливи вина“

Пяна: фина, устойчива;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Мирис: цветен аромат на бели цветя, понякога на глог или жасмин, леко благоуханен;

Вкус: наситен вкус, плодов аромат на не съвсем узрели жълти плодове (ябълка), хармоничен, от брът натюр до сух;

Минимално общо алкохолно съдържание: 10,5 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto — категория „вино“

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност понякога с бледозелени оттенъци;

Мирис: цветен аромат на бели цветя, понякога на глог или жасмин, елегантен;

Вкус: сух до полусух, плодов вкус на зрели жълти плодове (круша, ябълка), хармоничен, понякога с лек горчив привкус;

Минимално общо алкохолно съдържание: 10,5 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto passito [вино от сушено грозде] — категория „вино“

Цвят: златистожълт, който в процеса на стареене преминава към кехлибарен;

Мирис: елегантен, наситен, цветен аромат на бели цветя, понякога на глог, евентуално с нотки на бадем и жълт пипер, деликатен;

Вкус: полусладък до сладък, мек, плодов аромат на зрели жълти плодове (круша, ябълка);

Минимално общо алкохолно съдържание: 15 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 24 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto vendemmia tardiva [вино от къснозреещи сортове] — категория „вино“

Цвят: златистожълт, който в процеса на стареене преминава към кехлибарен;

Мирис: наситен, цветен аромат на бели цветя, понякога на глог, евентуално с нотки на бадем и жълт пипер;

Вкус: полусладък до сладък, плодов аромат на зрели жълти плодове (круша, ябълка), мек, деликатен;

Минимално общо алкохолно съдържание: 14 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 23 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Винопроизводствени практики

а. Основни енологични практики

Производство на искрящо вино

Специфични енологични практики

Въпреки че вторичната ферментация на виното обикновено се извършва по метода за ферментация в резервоара („Charmat“), практикува се и методът за ферментация в бутилката, като в този случай получените вина трябва да бъдат етикетирани като *rifermentazione in bottiglia* („повторна ферментация в бутилката“) и е възможно да имат известно помътняване, дължащо се на остатъчните вещества от ферментацията.

Производство на пенливо вино и качествено пенливо вино

Специфични енологични практики

Въпреки че вторичната ферментация, при която тихото вино се превръща в пенливо, обикновено се извършва по метода за ферментация в резервоара („Charmat“), практикува се и методът за ферментация в бутилката („традиционен“) в съответствие с правилата на ЕС.

Производство на вино от сушено грозде

Специфични енологични практики

Преди началото на процеса на винопроизводство гроздето, което ще се използва за производството на вино от сушено грозде, трябва да се изсуши по естествен път или чрез системи, или технологии, включващи температури, подобни на естествения процес на сушене. Сушеното грозде трябва да има естествено алкохолно съдържание от най-малко 15 % об., без каквото и да е обогатяване. Степента на извличане на вино от това грозде е ограничена до 50 %.

Производство на вина от къснозреещи сортове

Специфични енологични практики

Преди началото на процеса на винопроизводство гроздето, което ще се използва за производството на вино от къснозреещи сортове, трябва да се остави на лозата, за да узрее, или да се изсуши по естествен път или чрез системи, или технологии, включващи температури, подобни на естествения процес на сушене. В началото на процеса на винопроизводство гроздето трябва да има естествено алкохолно съдържание от най-малко 14 % об. Степента на извличане на вино от това грозде е ограничена до 60 %.

б. *Максимални добиви*

„Emilia-Romagna“ Pignoletto, Pignoletto *frizzante* и Pignoletto *spumante*

147 хектолитра от хектар

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *passito*

45 хектолитра от хектар

„Emilia-Romagna“ *vendemmia tardiva*

54 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район, в който трябва да се произвеждат вината със ЗНП „Emilia-Romagna“, се състои от цялата административна територия на следните общини в провинциите Болоня, Модена и Равена:

Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterenzio, Monzuno, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia и Zola Predosa в провинция Болоня;

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola and Zocca в провинция Модена;

и Faenza, Brisighella, Riolo Terme и Castel Bolognese в провинция Равена.

7. Основен винен сорт/основни винени сортове грозде

Pignoletto B.

8. Описание на връзката или връзките

8.1. Вина „Emilia-Romagna“ в категориите „искрящо вино“, „пенливо вино“, „качествено пенливо вино“ и „вино“

Природни фактори, които са от значение за връзката

Районът на производство на ЗНП „Emilia-Romagna“ попада в провинциите Модена, Болоня и Равена в централната част на област Емилия-Романя. Характеристиките на района варират в зависимост от надморската височина и за по-кратко може да се направи разграничение между равнините и хълмовете.

Равнините, разположени на височина между 2 и 70 m над морското равнище, обхващат непрекъснат участък между долините, образувани от реките Secchia и Sillaro, като се простират по широките дъна на долините и понякога достигат височина до 150 m. Склоновете на хълмовете образуват непрекъсната зона, простираща се от първите хълмове до билото на Апенините, включително преходна зона от предпланини. Лозята се отглеждат предимно на надморска височина под 700 m.

По отношение на характеристиките на почвата в района преобладават различни седиментни скали (пясъчник, глинест камък, варовик, гипс, пясъци, конгломерати). Разнообразният релеф на района означава, че почвите са разположени в сложна мозаечна структура. Култивирането е предимно в дълбоки, слабо алкални или алкални почви с фина до средно фина структура.

По отношение на температурите се наблюдава известна степен на променливост. Климатът варира в зависимост от надморската височина — от умерено топъл по склоновете на хълмовете (най-подходящ за отглеждане на лозя) до умерено хладен по върховете на хълмовете. Климатът в равнините е по-континентален, със средни годишни температури от 14—16 °C и индекс на Уинклер от 2 400 градусодни, като се характеризира с достатъчна проветривост. Това означава, че в района има достатъчно топлина и слънчева светлина, за да може гроздето да достигне оптимална зрялост.

Годишните валежи варират от 600 до 800 mm, като количествата им са по-големи предимно през есента и по-малки през пролетта. През лятото недостигът на вода се смекчава от високата относителна влажност на въздуха, наличието на повърхностни води, дълбочината на почвите и факта, че на хълмовете падат по-големи и по-малки количества валежи.

Благодарение на тези почвено-климатични фактори целият район със ЗНП „Emilia Romagna“ е особено подходящ за отглеждане на лозя.

Исторически и човешки фактори, които са от значение за връзката

В района на ЗНП „Emilia Romagna“ лозарството е било широко разпространено още по времето на Римската империя, като редовете с лози са били оформяни по живи дървета — практика, въведена от етруските и по-късно развита от галите. Особено внимание заслужава отглеждането на лозя от ветераните от военните кампании в района, известни като *ager bononiensis*, които произвеждали искрящо „светло“ вино, което, макар и с отличителен характер, не било достатъчно сладко, за да е приятно на вкус.

През изминалите оттогава векове техниките за отглеждане на лозя и винопроизводство в определения географски район са силно повлияни от човешката дейност, като съществен принос имат научните изследвания и развитието на лозарските и енологичните техники.

През това време лозарите са усъвършенствали и техниките на отглеждане и култивиране с помощта на съветите по отводняването и мелиорациите (*Consorzi di Bonifica*), които продължават и днес да осигуряват управлението на режима на потока и водоснабдяването в района. Традицията за формиране на лози по дърветата е заменена с редици от формирани на кордон лози с висящи надолу летораста, като се използват модели на разстояния, целящи ограничаване на добивите от хектар и подобряване на качеството на виното.

Техниките за винопроизводство също са се развили с течение на времето. Особено забележителни са разработките, насочени към запазване и усъвършенстване на традиционното за област Емилия-Романя производство на искрящи и пенливи вина, като традиционният процес на вторична ферментация в бутилката сега се допълва от използването на метода „Charmat“ с помощта на съвременни резервоари.

8.2. Вина „Emilia-Romagna“ от категориите „искрящо вино“, „пенливо вино“, „качествено пенливо вино“

Причинно-следствена връзка между качеството или характеристиките на продукта и географската среда

Химичните и органолептичните характеристики на искрящите, пенливите и качествените пенливи вина се определят от почвените и климатичните условия в района на производство, както и от влиянието на лозарите, които през годините са усъвършенствали присъщите енологични свойства на гроздето и технологията на винопроизводство. От особено значение е географската среда, която се характеризира с достатъчно ветровит континентален или топъл умерен климат, съчетан с алувиални почви със значително съдържание на камъчета и тиня, които са добре дренирани и получават достатъчно вода. Друг важен фактор са разликите в дневните и нощните температури през лятото, което допринася за достигане на оптимална зрялост на гроздето, като се запазват всички негови ароматни и киселинни свойства и по този начин се гарантира свежестта на получените вина.

Искрящите и пенливите вина се произвеждат предимно в равнините и предпланините на района на производство „Emilia-Romagna“, където почвата и климатът са по-подходящи за отглеждане на грозде с умерено съдържание на захар и изразена киселинност.

Реките и потоците, които водят началото си от Апенините, спомагат за поддържането на прохладна почва, която не изсъхва толкова лесно. В резултат на това могат да се използват по-интензивни системи за отглеждане и да се получат по-високи добиви от хектар. Това води до производството на искрящи и пенливи вина, които, въпреки че не са с прекалено високо съдържание на алкохол, имат добро ниво на киселинност, което е отличителна характеристика на това грозде.

Вкусът на тези вина е умерено ароматен, плодов и с ясно доловима киселинност. Те имат точното количество аромат, често с нотка на горчивост. Всички тези свойства са тясно свързани с характеристиките на района, богат на глина и пясъчник.

Експертният опит на местните лозари — от избора на подложка до използваната система за формировка, от управлението на короните до регулирането на водоснабдяването — е от ключово значение за управлението на лозята. Те използват тези техники за отглеждане, за да произведат грозде с най-високо качество и правилен баланс между захари и ароматни съставки. В резултат на това се получават искрящи, пенливи и качествени пенливи вина с подходящо ниво на киселинност.

Превръщането на тихото вино в искрящо, пенливо и качествено пенливо вино е най-представителната енологична практика в този географски район. В Емилия-Романя, известна като „родината“ на *frizzante*, или искрящите вина, този процес е дългогодишна местна традиция, която се е развила с течение на времето. Той е характерен за всички провинции, обхванати от определения район, както и за вината, произведени в равнините и по склоновете на хълмовете.

В този контекст искрящите, пенливите и качествените пенливи вина „Emilia-Romagna“ са резултат от иновациите в техниките за производство на пенливи вина, при които през последните 40 години се преминава от традиционния метод на повторна ферментация на вината в бутилка към ферментация в резервоар. Това е спомогнало процесите на подбор на дрождите и избистряне да станат по-ефективни, с което се подобрява обонятелният профил на вината и се получава по-приятен краен продукт. Това допълнително подобрява органолептичната уникалност на вината, най-вече чрез подчертаването на тяхната свежест и флорални нотки, които произлизат основно от гроздето, отразявайки факта, че местният район предоставя идеалната среда за производство на вина от грозде Pignoletto.

В последно време се наблюдава възобновяване на повторната ферментация в бутилката, като е променен имиджът на пазара, който съчетава най-добрите техники за винопроизводство с местна традиция, възникнала преди векове.

Това, което прави тези искрящи и пенливи вина неповторими и типични за района на винопроизводство „Emilia-Romagna“ — фактори, които определят обонятелната привлекателност и цялостната елегантност на вината — е взаимодействието между характеристиките на използвания сорт грозде и характеристиките на местния район, съчетани с човешкия труд и опит.

8.3. Вина „Emilia-Romagna“ от категория „вино“

Причинно-следствена връзка между качеството или характеристиките на продукта и географската среда

Непенливите вина произхождат главно от лозя по хълмовете, където добивът на хектар е по-нисък, а почвените и климатичните характеристики водят до грозде с по-високо съдържание на захар и по-слабо изразена киселинност. Температурната амплитуда, характерна за долините на юг от пътя „Via Emilia“, допринася за по-наситен вкус — деликатен, на бели цветя и умерено ароматен, и за ясно доловима минералност.

Географската среда в района на производство се характеризира с континентален климат, който обаче е с достатъчно ветровит характер. Благодарение на утвърдените с течение на времето техники на отглеждане почвите са добре отводнени, като осигуряват достатъчно влажност, за да може гроздето да достигне оптимална зрялост. Всички тези фактори, в съчетание със смяната на дневните и нощните температури по време на зреенето и оптималното излагане на слънчева светлина на разположените по хълмовете лозя, допринасят за запазване на ароматните свойства на гроздето и за особено доброто му натрупване на захари, което влияе върху характеристиките на вината.

И тук експертният опит на местните лозари е от ключово значение. Те са усъвършенствали техники за отглеждане на лозята, които спомагат за смекчаване на последиците от прекомерната топлина и непостоянните водни ресурси, появили се през последното десетилетие, с цел да се отглежда избрано грозде, което постига правилния баланс между захарите и ароматните съставки. Това е от решаващо значение за получаването на грозде с най-високо качество, което подобрява органолептичните свойства на вината.

И накрая, за да се гарантира, че специфичните органолептични характеристики на гроздето Pignoletto няма да бъдат загубени в процеса на винопроизводство, циклите на пресоване на гроздето, както и температурата и продължителността на ферментацията се управляват внимателно. Целта е да се произведат вина с описаните характеристики, които допълват резултата от взаимодействието между описаните по-горе фактори на околната среда и различните човешки фактори, в резултат на опита и техниките на отглеждане, които операторите в лозаро-винарския сектор постепенно са усъвършенствали.

Вината *Passito* (от сушено грозде) и *vendemmia tardiva* (от къснозреещи сортове) се получават чрез изсушаване на гроздето или оставянето му да узрее на лозата. Това, в съчетание с географския произход, определя специфичните характеристики на тези продукти.

През годините, когато климатичните условия позволяват, гроздето Pignoletto, отглеждано на най-южните склонове, т.е. на склоновете, които са най-изложени на слънчева светлина, може да се остави да изсъхне на лозата или в склад и след това да се направи вино от сушено грозде или от къснозреещи сортове. Склоновете, които са най-изложени на слънце, с близките водни потоци, осигуряващи постоянна влажност, особено през нощта, предоставят идеалните условия за развитие на „благородно гниене“ в гроздето, за да може да се произвежда вино от това грозде, засегнато от *botrytis*.

Тези условия придават на вината специфични свойства, като например техния интензивен и деликатен аромат (цветен, на бели цветя, и плодов, на зрели жълти плодове), среден или сладък вкус, който е топъл, хармоничен и кадифен, с високо общо алкохолно съдържание и умерена киселинност, като сушеното или презрялото грозде неутрализира горчивия привкус в послевкуса.

Гроздето, което се изсушава за тези вина, трябва да се събира ръчно, като се избират най-добрите гроздове, които могат да издържат на процеса на сушене. Съдържанието на захар не е единственият фактор, който се взема предвид — добрата киселинност също има значение за реколтата. Гроздето се съхранява в непроменен вид в добре проветриви помещения и състоянието му се следи редовно до смачкването.

Когато гроздето е оставено да узрее на лозата, събирането на реколтата се отлага до естественото му изсъхване — процес, който изисква особено внимание от страна на лозаря.

Производителите на вино също трябва да имат голям опит и да са ангажирани с етапите, които следват след сушенето, т.е. смачкване на гроздето, бавна ферментация в малки бъчви и отлежаване в бъчви и бутилки.

9. Съществени допълнителни условия

Дерогацията относно винопроизводството в определения географски район

Правна уредба:

Съдържа се в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогацията относно производството в определения географски район

Описание на условието:

При прилагане на дерогацията, предвидена в член 5, параграф 1, букви а) и б) от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията, процесите на винопроизводство — включително вторичната ферментация за производство на искрящи, пенливи и качествени пенливи вина — могат, както и в определения район на производство, да се извършват и в предприятия, разположени в непосредствена близост до определения район (на цялата административна територия на провинция Болоня) и в съседни административни единици (на цялата административна територия на провинциите Модена, Равена, Фьорли-Чезена и Реджо Емилия).

По този начин се гарантира, че се взема предвид дългогодишната традиция на производство на операторите в тези райони.

Опаковане в определения район

Правна уредба:

Съдържа се в законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Бутилирането е ограничено до определения район поради необходимостта да се запази качеството на вината със ЗНП „Emilia-Romagna“, да се гарантира техният произход и да се осигурят навременни, ефикасни и икономически ефективни проверки.

Транспортирането и бутилирането на вино със ЗНП „Emilia-Romagna“ извън района на производство могат да влошат качеството му, като го изложат на окислително-редукционни реакции, резки промени на температурата и микробиологично замърсяване, които могат да влошат физико-химичните му характеристики (минимална обща киселинност, минимален беззахарен екстракт и т.н.) и органолептичните му характеристики (цвят, мирис и вкус).

Тези рискове се увеличават, ако виното се транспортира на по-голямо разстояние.

За разлика от това, бутилирането в района на произход, при което партидите вино се транспортират само на къси разстояния, ако изобщо се транспортират, спомага характеристиките и качеството на продукта да се запазят непокътнати.

Тези аспекти, свързани с опита и задълбочените технически и научни познания за специфичните качества на вината, които винопроизводителите на вина със ЗНП „Emilia-Romagna“ са натрупали през годините, позволяват бутилирането да се извърши в района на произход с най-добрите техники, насочени към запазване на всички физични, химични и органолептични характеристики, определени в продуктовата спецификация за тези вина.

Друга причина за ограничаване на бутилирането в района на производство е да се гарантира, че контролът от страна на компетентния орган е възможно най-ефективен, ефикасен и рентабилен — условия, които не могат да бъдат гарантирани в същата степен извън района на производство.

В рамките на района на производство контролният орган може да планира своите проверки, за да гарантира, че извършва своевременни посещения на всички съответни предприятия по време на бутилирането на виното със ЗНП „Emilia-Romagna, въз основа на приложимия план за контрол.

Целта е систематично да се проверява дали действително се бутилират само партиди вино със ЗНП 6 „Emilia-Romagna“, което позволява да се постигнат най-добри резултати по отношение на ефективността на контрола и да се поддържат разумни разходи за производителите, за да се предложи на потребителите максимална гаранция за автентичността на опакованото вино.

Освен това в съответствие с действащото национално законодателство и с цел защита на вече съществуващи права, предприятията за бутилиране могат да подадат заявление за освобождаване, за да продължат да бутилират в помещенията си, разположени извън определения район, като подадат съответното заявление до Министерството на земеделието, продоволствената независимост и горите и представят документи, доказващи, че са бутилирали вината през поне две от петте години, които не е задължително да са последователни, непосредствено преди признаването на ЗНП „Emilia-Romagna“.

Връзка към продуктовата спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16835>
