

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění jednotného dokumentu uvedeného v čl. 94 odst. 1 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a odkazu na zveřejnění specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína

(2023/C 305/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Emilia-Romagna“

PDO-IT-02770

Datum podání žádosti: 28. 4. 2021**1. Název, který má být zapsán**

Emilia-Romagna

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

4. Popis vína (vín)„Emilia-Romagna“ Pignoletto *frizzante* – kategorie „perlivé víno“

Pěna: jemná, mizející.

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: vůně bílých květů, někdy hlohu nebo jasmínu, lehce aromatická.

(¹) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Chuť: suchá až středně suchá ovocná chuť ne zcela zralých plodů žlutého ovoce (jablka), harmonická, občas lehký nádech hořkosti.

Minimální celkový obsah alkoholu: 10,5 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *spumante* – kategorie „šumivé víno“

Pěna: jemná, přetrvávající.

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: květinová vůně bílých květů, někdy hlohu nebo jasmínu, lehce aromatická.

Chuť: plná chuť, ovocná vůně ne zcela zralých plodů žlutého ovoce (jablka), harmonická, od brut nature po suchou.

Minimální celkový obsah alkoholu: 10,5 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *spumante* – kategorie „jakostní šumivé víno“

Pěna: jemná, přetrvávající.

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: květinová vůně bílých květů, někdy hlohu nebo jasmínu, lehce aromatická.

Chuť: plná chuť, ovocná vůně ne zcela zralých plodů žlutého ovoce (jablka), harmonická, od brut nature po suchou.

Minimální celkový obsah alkoholu: 10,5 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto – kategorie „víno“

Barva: slámově žlutá různé intenzity, někdy se světle zelenými odlesky.

Vůně: květinová vůně bílých květů, někdy hlohu nebo jasmínu, elegantní.

Chuť: suchá až středně suchá ovocná chuť zralých plodů žlutého ovoce (hrušky, jablka), harmonická, občas lehký nádech hořkosti.

Minimální celkový obsah alkoholu: 10,5 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *passito* [víno ze zaschlých hroznů] – kategorie „víno“

Barva: zlatožlutá barva, která se postupem času mění na jantarovou.

Vůně: elegantní, intenzivní, květinová vůně bílých květů, někdy hlohu, případně s tóny mandlí a žlutého pepře, jemná.

Chuť: polosladká až sladká, lahodná, ovocná chuť zralých plodů žlutého ovoce (hrušky, jablka).

Minimální celkový obsah alkoholu: 15 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 24 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto vendemmia tardiva [vino z pozdního sběru] – kategorie „vino“

Barva: zlatožlutá barva, která se postupem času mění na jantarovou.

Vůně: intenzivní, květinová vůně bílých květů, někdy hlohu, případně s tóny mandlí a žlutého pepře.

Chuť: polosladká až sladká, ovocná chuť zralých plodů žlutého ovoce (hrušky, jablka), lahodná, jemná.

Minimální celkový obsah alkoholu: 14 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a) Základní enologické postupy

Výroba perlivých vín

Zvláštní enologický postup

Druhotné kvašení vína se obvykle provádí „Charmatovou metodou“ v nádrži, ale používá se i metoda „v láhvi“, kdy musejí být výsledná vína označena jako „*rifermentazione in bottiglia*“ („obnovené kvašení v láhvi“) a mohou mít určitý zákal v důsledku zbytků kvašení.

Výroba šumivých a jakostních šumivých vín

Zvláštní enologický postup

Druhotné kvašení, při němž se tiché víno mění na šumivé, se obvykle provádí pomocí nádrže („Charmatova metoda“), ale v souladu s právními předpisy EU se rovněž používá metoda v láhvi („tradiční“).

Výroba vín ze zaschlých hroznů

Zvláštní enologický postup

Hrozny určené k výrobě vína ze zaschlých hroznů musí být před zahájením procesu výroby vína vysušeny – buď přirozenou cestou, nebo pomocí systémů či technologií, které využívají obdobné teploty jako přirozený proces sušení. Sušené hrozny musí mít přirozený obsah alkoholu nejméně 15 % objemových bez jakéhokoli obohacování. Míra výlisnosti vína z těchto hroznů je omezena na 50 %.

Výroba vín z pozdního sběru

Zvláštní enologický postup

Hrozny určené k výrobě vína z pozdního sběru musí být před zahájením procesu výroby vína ponechány na vinici, aby došlo k přezrání, nebo musí být jinak vysušeny – buď přirozenou cestou, nebo pomocí systémů či technologií, které využívají obdobné teploty jako přirozený proces sušení. Při zahájení výroby vína musí mít hrozny přirozený obsah alkoholu nejméně 14 % objemových. Míra výlisnosti vína z těchto hroznů je omezena na 60 %.

b) *Maximální výnosy*

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

147 hektolitrů na hektar

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *passito*

45 hektolitrů na hektar

„Emilia-Romagna“ *vendemmia tardiva*

54 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená oblast, v níž se vína s CHOP „Emilia-Romagna“ musí vyrábět, zahrnuje celé správní území následujících obcí v provinciích Bologna, Modena a Ravenna:

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, Monterezeno, 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 a Zola Predosa v provincii Bologna;

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 a Zocca v provincii Modena;

a Faenza, Brisighella, Riolo Terme a Castel Bolognese v provincii Ravenna.

7. Hlavní moštové odrůdy

Pignoletto B.

8. Popis souvislosti

8.1. Vína „Emilia-Romagna“ v kategoriích „perlivé víno“, „šumivé víno“, „jakostní šumivé víno“ a „víno“

Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

Oblast produkce CHOP „Emilia-Romagna“ se nachází v provinciích Modena, Bologna a Ravenna v centrální části regionu Emilia-Romagna. Charakteristiky oblasti se liší v závislosti na nadmořské výšce a pro jednoduchost je zde možné vést linii mezi rovinatějšími nížinami a svahy.

Ucelené území mezi údolními tvořenými řekou Secchia a potokem Sillaro pokrývají nížiny, které leží v nadmořských výškách od 2 do 70 metrů nad mořem. Rozprostírají se na širokých údolních nivách a příležitostně dosahují nadmořské výšky až 150 metrů. Svahy tvoří souvislou oblast táhnoucí se od okrajových kopců až po hřeben Apenin, včetně přechodové oblasti podhůří. Vinná réva se pěstuje převážně v nadmořských výškách do 700 metrů.

Co se týče vlastností půdy, v oblasti převažuje široká škála sedimentárních hornin (pískovce, jílovce, vápence, sádrovce, písky, konglomeráty). Díky rozmanitému reliéfu jsou půdy v oblasti rozloženy velmi různorodě. K pěstování slouží převážně hluboké, mírně zásadité nebo zásadité půdy s jemnou až středně jemnou strukturou.

Teploty jsou do značné míry proměnlivé. Podnebí se mění v závislosti na nadmořské výšce, od mírně teplého na svazích (z hlediska pěstování vinné révy nejdůležitější) až po mírně chladné vysoko v horách. Podnebí v nížinách má spíše kontinentální charakter s průměrnými ročními teplotami 14–16 °C a Winklerovým indexem 2 400 denostupňů a je dostatečně větrné. To znamená, že oblast má dostatek tepla a slunečního světla k tomu, aby hrozny dosáhly optimální zralosti.

Roční srážky činí 600 až 800 mm a vyskytují se především na podzim a v menší míře na jaře. Nedostatek vláhy v létě je zmírňován vysokou relativní vlhkostí vzduchu, dostupností povrchové vody, hloubkou půdy a skutečností, že na kopce dopadá dostatek méně koncentrovaných srážek.

Díky těmto půdním a klimatickým faktorům je celá oblast CHOP „Emilia Romagna“ mimořádně vhodná pro pěstování vína.

Historické a lidské faktory vztahující se k souvislosti

Vinařství bylo v oblasti CHOP „Emilia-Romagna“ rozšířené již v římských dobách, kdy zde byly řady vinné révy vedeny na živých stromech – tento postup zavedli Etruskové a později jej rozvinuli Galové. Za zmínku jistě stojí pěstování vinné révy veterány vojenských tažení v oblasti, známé jako *ager bononiensis*, které vedlo k výrobě perlivého „světlého“ vína, které sice bylo výrazné, ale nebylo tak chutné, protože nebylo dostatečně sladké.

V průběhu staletí byly techniky pěstování révy a výroby vína ve vymezené zeměpisné oblasti silně ovlivněny lidskou činností, k čemuž zásadně přispěl vědecký výzkum a rozvoj vinařských a enologických technik.

Vinaři v této době také zdokonalili zemědělské a kulivační techniky s pomocí sdružení pro odvodňování a zlepšování půdy (*Consorzi di Bonifica*), která dodnes spravují průtokový režim a distribuci vody v oblasti. Tradice pěstování révy na stromech byla nahrazena řadami kordónově vedené révy s výhony visícími dolů, přičemž se používají rozteče, jejichž cílem je omezit hektarové výnosy a zlepšit kvalitu vína.

Postupem času se vyvíjely i vinařské techniky. Zvláště pozoruhodný je vývoj zaměřený na zachování a zdokonalení výroby perlivého a šumivého vína, která je pro oblast Emilia-Romagna tradiční, přičemž tradiční postup druhotného kvašení v láhvi je nyní doplněn používáním „Charmatovy metody“ s využitím moderních nádrží.

8.2. Vína „Emilia-Romagna“ v kategoriích „perlivé víno“, „šumivé víno“ a „jakostní šumivé víno“

Příčinná souvislost mezi jakostí nebo vlastnostmi produktu a zeměpisným prostředím

Chemické a organoleptické vlastnosti perlivých, šumivých a jakostních šumivých vín jsou dány půdními a klimatickými podmínkami v oblasti produkce, jakož i vlivem vinařů, kteří v průběhu let zdokonalovali enologické vlastnosti hroznů a technologii výroby vína. Důležité je zejména zeměpisné prostředí, které se vyznačuje dostatečně větrným kontinentálním nebo teplým mírným podnebím a přiměřeně zavlažovanými a odvodňovanými půdami aluviálního původu s vysokým obsahem oblázků a siltu. Dalším důležitým faktorem je rozdíl mezi denními a nočními teplotami v létě, díky němuž hrozny dosahují optimální zralosti, zachovávají si všechny aromatické a kyselinové vlastnosti a dávají výsledným vínům svěžest.

Perlivá a šumivá vína se vyrábějí převážně v rovinatých oblastech a podhůřích oblasti produkce „Emilia-Romagna“, kde jsou půda a klima vhodnější pro pěstování hroznů s mírným obsahem cukru a výraznějšími kyselinami.

Řeky a potoky stékající z Apenin pomáhají udržovat půdu chladnou a méně náchylnou k vysychání. Díky tomu lze používat režimy intenzivnějšího pěstování a dosahovat vyšších výnosů na hektar. To vede k výrobě perlivých a šumivých vín, která – přestože nemají příliš vysoký obsah alkoholu – mají dobrou kyselost, což je pro tyto hrozny charakteristické.

Chuť těchto vín je mírně aromatická, ovocná a se zřetelnou kyselinou. Mají tu správnou míru aromatickosti, často s nádechem hořkosti. Všechny tyto vlastnosti úzce souvisejí s charakteristikami oblasti, která je bohatá na jíly a pískovce.

Odborné znalosti místních vinařů – od výběru podnože po použitý způsob vedení, od tzv. zelených prací až po regulaci přívodu vody – hrají při správě vinic klíčovou roli. Díky těmto pěstitelským postupům získávají vinaři hrozny té nejvyšší kvality se správnou rovnováhou mezi cukry a aromatickými složkami. Výsledkem jsou perlivá, šumivá a jakostní šumivá vína s přiměřeným obsahem kyselin.

Postup výroby vína, který je pro tuto zeměpisnou oblast nejrepresentativnější, je přeměna tichého vína na perlivé, šumivé a jakostní šumivé víno. V regionu Emilia-Romagna, který je známý jako „domovina“ vín *frizzante* neboli perlivých vín, představuje tento postup dlouholetou místní tradicí, která se postupem času vyvíjela. Je společný pro všechny provincie, které se nacházejí ve vymezené oblasti, a pro vína vyráběná v nížinách i na svazích.

V tomto kontextu jsou perlivá, šumivá a jakostní šumivá vína „Emilia-Romagna“ výsledkem inovace postupů výroby šumivých vín, které v posledních 40 letech zaznamenaly posun od původního způsobu obnoveného kvašení vína v láhvi k využívání kvašení v nádrži. To pomohlo zefektivnit procesy selekce a číření kvasinek, zlepšit jejich olfaktorický profil a dodat konečný produkt s příjemnějšími vlastnostmi. Je tak ještě více zvýrazněna organoleptická jedinečnost těchto vín, zejména vyzdvižením svěžesti a květinových tónů pocházejících převážně z hroznů; místní oblast tak poskytuje ideální prostředí pro výrobu vín z hroznů Pignoletto.

Obnovené kvašení v lahvi se v poslední době znovu těší oblibě a na trhu je nově prezentováno jako prvek, který kombinuje nejlepší vinařské techniky s místní tradicí starou několik století.

Tím, co činí tato perlivá a šumivá vína jedinečnými a typickými pro vinařskou oblast „Emilia-Romagna“, resp. faktorem, který utváří čichovou přitažlivost a celkovou eleganci vín, jsou tedy vlastnosti použité moštové odrůdy, charakter místní oblasti a lidská práce a zkušenosti.

8.3. Vína „Emilia-Romagna“ v kategorii „víno“

Příčinná souvislost mezi jakostí nebo vlastnostmi produktu a zeměpisným prostředím

Tichá vína pocházejí převážně z vinic na svazích s nižším hektarovým výnosem, kde půdní a klimatické podmínky vedou k vyšší cukernatosti a nižší kyselosti hroznů. Teplotní výkyvy, které charakterizují údolí jižně od silnice Via Emilia, dodávají intenzivnější vůně – vůně jemné, bílých květů a mírně aromatické – a zřetelnou mineralitu.

Zeměpisné prostředí v oblasti produkce se vyznačuje kontinentálním podnebím, které je však dostatečně větrné. Díky dlouhodobě zdokonalovaným zemědělským postupům jsou půdy dobře odvodněné a poskytují hroznům dostatek vláhy pro optimální zrání. Všechny tyto faktory, jakož i rozdíl mezi denní a noční teplotou v době zrání a optimální vystavení svahů s vinicemi slunečnímu svitu přispívají k tomu, že si hrozny zachovávají své aromatické vlastnosti a zvláště dobře akumulují cukry, což ovlivňuje vlastnosti vína.

I zde hrají klíčovou roli zkušenosti místních vinařů. Zdokonalili techniky pěstování révy, které pomáhají zmírnit dopady nadměrného tepla a kolísavé dostupnosti vody, jež se objevily v posledním desetiletí, s cílem vypěstovat výběrové hrozny, které dosahují správné rovnováhy mezi cukry a aromatickými složkami. To má zásadní význam pro získání hroznů nejvyšší kvality, které pozvedávají organoleptické vlastnosti vín.

Aby při výrobě vína nepřišly hrozny Pignoletto o své specifické organoleptické vlastnosti, jsou cykly lisování hroznů a teplota a doba kvašení důmyslně řízeny. Cílem je vyrábět vína s popsány vlastnostmi, a doplnit tak kombinaci výše popsáných faktorů prostředí s různými lidskými faktory, jež jsou výsledkem zkušeností a postupně zdokonalovaných pěstebních postupů.

Vína *Passito* (ze zaschlých hroznů) a *vendemmia tardiva* (pozdní sběr) se získávají sušením hroznů nebo jejich ponecháním na vinné révě až do přezrálosti. To spolu se zeměpisným původem utváří charakteristické vlastnosti těchto produktů.

V letech, kdy to povětrnostní podmínky dovolí, se hrozny Pignoletto pěstované na nejjihněji položených svazích – tedy na těch, které jsou nejvíce vystaveny slunečnímu záření – mohou nechat sušit na vinici nebo ve skladu a poté se z nich vyrobí víno ze zaschlých hroznů nebo víno z pozdního sběru. Svahy, které jsou nejvíce vystaveny slunci, s blízkými vodními toky, které zajišťují – zejména v noci – stálou vlhkost, poskytují ideální podmínky pro rozvoj „ušlechtilé plísně“ hroznů, takže lze vyrábět víno z těchto hroznů napadených botrytidou.

Tyto podmínky dávají vínům charakteristické vlastnosti, jako je intenzivní a jemná vůně (květinová, po bílých květinách, a ovocná, po zralých plodech žlutého ovoce), střední nebo sladká chuť, která je teplá, harmonická a sametová, s vysokým celkovým obsahem alkoholu a mírnou kyselinou, přičemž zaschlé nebo přezrálé hrozny vyvažují nádech hořkosti v závěru.

Hrozny, které se pro tato vína suší, se musí sbírat ručně, přičemž se vybírají ty nejlepší hrozny, které proces sušení snesou. Obsah cukru není jediným faktorem, který se bere v úvahu – pro sklizeň je důležitá také dobrá kyselost. Hrozny se uchovávají v neporušeném stavu v dobře větraném prostředí a jejich stav se pravidelně kontroluje až do drcení.

Pokud se hrozny nechají přezrát na révě, sklizeň se odkládá, dokud přirozeně nezaschnou, což je postup, který vyžaduje zvláštní pozornost vinaře.

Vinaři musí být také velmi zkušení, aby mohli věnovat náležitou pozornost fázím, které následují po sušení, tj. drcení hroznů, pomalé kvašení v malých sudech a zrání v sudech a lahvích.

9. Další základní podmínky

Výjimka z požadavku na výrobu vína ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Při uplatnění odchylky stanovené v čl. 5 odst. 1 písm. a) a b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 se mohou vinařské postupy – včetně druhotného kvašení pro výrobu perlivých, šumivých a jakostních šumivých vín – kromě vymezené oblasti produkce realizovat také v zařízeních nacházejících se v bezprostřední blízkosti vymezené oblasti (na celém správním území provincie Bologna) a v sousedních správních jednotkách (na celém správním území provincií Modena, Ravenna, Forlì-Cesena a Reggio Emilia).

Tím se zohlední dlouholetá tradice produkce hospodářskými subjekty v těchto oblastech.

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Plnění je omezeno na vymezenou oblast, neboť je třeba zachovat jakost vín s CHOP „Emilia-Romagna“, zaručit jejich původ a zajistit, aby kontroly byly dobře načasované, účinné a nákladově efektivní.

Přeprava a plnění vína s CHOP „Emilia-Romagna“ mimo oblast produkce může ohrozit jeho jakost, protože víno je vystaveno redoxním reakcím, náhlým změnám teploty a mikrobiologické kontaminaci, což může zhoršit jeho fyzikální a chemické vlastnosti (minimální celkový obsah volných kyselin, minimální bezcukerný extrakt atd.) a organoleptické vlastnosti (barva, vůně a chuť).

Čím dále víno cestuje, tím se toto riziko zvyšuje.

Naproti tomu plnění v oblasti původu, kdy se šarže vína přemísťují pouze na krátké vzdálenosti, pokud se vůbec přemísťují, pomáhá zachovat vlastnosti a ničím nedotčenou kvalitu výrobku.

Díky těmto aspektům souvisejícím se zkušenostmi a rozsáhlými technickými a vědeckými znalostmi o specifických vlastnostech vín, které vinaři CHOP „Emilia-Romagna“ získali v průběhu let, lze stáčení provádět v oblasti původu nejlepšími technikami, jejichž cílem je zachovat všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti stanovené ve specifikaci produktu pro tato vína.

Dalším důvodem pro omezení stáčení na oblast produkce je zajištění co nejúčelnějších, nejúčinnějších a nákladově nejefektivnějších kontrol ze strany příslušného orgánu, což jsou podmínky, které mimo oblast produkce nelze ve stejné míře zaručit.

V rámci oblasti produkce může kontrolní orgán naplánovat své kontroly tak, aby zajistil, že během plnění vína s CHOP „Emilia-Romagna“ provede dobře načasované návštěvy ve všech příslušných podnicích, a to na základě platného plánu kontrol.

Cílem je systematicky kontrolovat, zda jsou skutečně plněny pouze šarže vína s CHOP „Emilia-Romagna“, což umožňuje dosáhnout co nejlepších výsledků z hlediska účinnosti kontrol a udržení přiměřených nákladů pro výrobce, aby byla spotřebitelům poskytnuta maximální záruka původu baleného vína.

Kromě toho v souladu se současnou vnitrostátní legislativou a za účelem ochrany již existujících práv mohou stáčírný požádat o výjimku, aby mohly pokračovat v plnění ve svých provozovnách nacházejících se mimo vymezenou oblast, a to podáním příslušné žádosti Ministerstvu zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví a předložením dokumentace, která prokazuje, že víno plnili po dobu nejméně dvou z pěti let – ne nutně po sobě jdoucích – bezprostředně předcházejících uznání „Emilia-Romagna“ jako CHOP.

Odkaz na specifikaci výrobku

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