

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren

(2023/C 305/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Emilia-Romagna«

PDO-IT-02770

Ansøgningsdato: 28.4.2021

1. Betegnelse, der skal registreres

Emilia-Romagna

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. Beskrivelse af vinen/vinene»Emilia-Romagna« Pignoletto *frizzante* — kategorien »perlevin«

Skum: fint og aftagende.

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: blomsterduft af hvide blomster, undertiden hvidtjorn eller jasmin, let aromatisk.

(¹) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Smag: tør til halvtør, en frugtagtig smag af ikke helt modne gule frugter (æbler), harmonisk, lejlighedsvis med et let strejf af bitterhed.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Emilia-Romagna« Pignoletto *spumante* — kategorien »mousserende vin«

Skum: fint og vedvarende.

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: blomsterduft af hvide blomster, undertiden hvidtjørn eller jasmin, let aromatisk.

Smag: fuld af smag, en frugtagtig smag af ikke helt modne gule frugter (æbler), harmonisk, fra brut nature til tør.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Emilia-Romagna« Pignoletto *spumante* — kategorien »mousserende kvalitetsvin«

Skum: fint og vedvarende.

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: blomsterduft af hvide blomster, undertiden hvidtjørn eller jasmin, let aromatisk.

Smag: fuld af smag, en frugtagtig smag af ikke helt modne gule frugter (æbler), harmonisk, fra brut nature til tør.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Emilia-Romagna« Pignoletto — kategorien »vin«

Farve: strågul af varierende intensitet, undertiden med lysegrønne nuancer.

Duft: blomsterduft af hvide blomster, undertiden hvidtjörn eller jasmin, elegant.

Smag: tør til halvtør, en frugtagtig smag af modne gule frugter (pærer og æbler), harmonisk, lejlighedsvis med et let strejf af bitterhed.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Emilia-Romagna« Pignoletto passito [vin af delvis tørrede druer] — kategorien »vin«

Farve: gyldengul, som går i retning af ravfarvet med alderen.

Duft: elegant, intens blomsterduft af hvide blomster, undertiden hvidtjörn, evt. med noter af mandler og gul peber, delikat.

Smag: halvsød til sød, fyldig, frugtagtig smag af modne gule frugter (pærer og æbler).

Minimalt totalt alkoholindhold: 15 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Emilia-Romagna« Pignoletto vendemmia tardiva [vin af sent høstede druer] – kategorien »vin«

Farve: gyldengul, som går i retning af ravfarvet med alderen.

Duft: intens blomsterduft af hvide blomster, undertiden hvidtjørn, evt. med noter af mandler og gul peber.

Smag: halvsød til sød, frugtagtig smag af modne gule frugter (pærer og æbler), fyldig og delikat.

Minimalt totalt alkoholindhold: 14 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Vinframstillingsmetoder

a. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Fremstilling af perlevin

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Den sekundære gæring af vin opnås normalt ved hjælp af tankmetoden (»Charmat«-metoden), men flaskemetoden anvendes også. I så fald skal vinene mærkes med *rifermentazione in bottiglia* (»eftergæring på flaske«), og de kan have en vis uklarhed på grund af gæringsrester.

Fremstilling af mousserende vin og mousserende kvalitetsvin

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Den sekundære gæring, der omdanner stille vin til mousserende vin, opnås normalt ved hjælp af tankmetoden («Charmat»-metoden), men flaskemetoden (den »traditionelle« metode) anvendes også i overensstemmelse med EU-reglerne.

Fremstilling af vin af delvis tørrede druer

Særlig ønologisk fremgangsmåde

De druer, der skal anvendes til fremstilling af vin af delvis tørrede druer, skal tørres — enten på naturlig vis eller ved hjælp af systemer eller teknologi, der giver de samme temperaturer som den naturlige tørringsproces — inden vinfremstillingsprocessen kan begynde. De tørrede druer skal have et naturligt alkoholindhold på mindst 15 % vol. uden nogen berigelse. Udvingningen af vin fra disse druer er begrænset til 50 %.

Fremstilling af vin af sent høstede druer

Særlig ønologisk fremgangsmåde

De druer, der anvendes til at fremstille vin af sent høstede druer, skal blive siddende på vinstokkene, til de er overmodne, eller tørres — enten på naturlig vis eller ved hjælp af systemer eller teknologi, der giver de samme temperaturer som den naturlige tørringsproces — inden vinfremstillingsprocessen kan begynde. Når vinfremstillingen begynder, skal druerne have et naturligt alkoholindhold på mindst 14 % vol. Udvingningen af vin fra disse druer er begrænset til 60 %.

b. *Maksimale udbytter*

»Emilia-Romagna« Pignoletto, Pignoletto *frizzante* og Pignoletto *spumante*

147 hektoliter pr. hektar

»Emilia-Romagna« Pignoletto *passito*

45 hektoliter pr. hektar

»Emilia-Romagna« *vendemmia tardiva*

54 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område, som vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna« skal fremstilles i, består af hele det område, der administrativt udgøres af følgende kommuner i provinserne Bologna, Modena og 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, 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 og Zola Predosa i provinsen 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 og Zocca i provinsen Modena

samt Faenza, Brisighella, Riolo Terme og Castel Bolognese i provinsen Ravenna.

7. Primær(e) druesort(er)

Pignoletto B.

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. »Emilia-Romagna«-vine i kategorierne »perlevin«, »mousserende vin«, »mousserende kvalitetsvin« og »vin«

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna« ligger i provinserne Modena, Bologna og Ravenna i den centrale del af regionen Emilia-Romagna. Områdets karakteristika varierer alt efter højden, og der kan kort sagt trækkes en linje mellem de fladere sletter og skråningerne.

Sletterne, der ligger i en højde på 2-70 m over havets overflade, dækker et uafbrudt areal mellem dalene, der er dannet af floden Secchia og vandløbet Sillaro, som strækker sig over den brede dalbund og undertiden når en højde på op til 150 m. Skråningerne danner et ubrudt område, der strækker sig fra de første bakker og helt op til Appenninernes bjergryg, og som omfatter et overgangsområde med forbjerge. Vinstokkene dyrkes hovedsagelig i højder på under 700 m.

Hvad jordbundsforholdene angår, er området domineret af en lang række sedimentære klipper (sandsten, lersten, kalksten, gips, sand og konglomerater). Områdets varierende terræn betyder, at jorden er delt op i komplekse mosaikmønstre. Dyrkningen foregår hovedsagelig i dyb, let alkalisk eller alkalisk jord med en tekstur, der varierer fra fin til mellemfin.

Der er en vis grad af temperaturudsving. Klimaet varierer alt efter højden og går fra varmt tempereret på skråningerne (mest relevant med hensyn til vindyrkning) til køligt tempereret højt oppe på bakketoppene. Klimaet på sletterne er i højere grad et fastlandsklima med årlige gennemsnitstemperaturer på 14-16 °C og et Winklerindeks på 2 400 graddage, og det er tilstrækkeligt luftigt. Det betyder, at området får tilstrækkeligt med varme og sollys til, at druerne kan opnå en optimal modenhed.

Den årlige nedbørsmængde ligger på 600-800 mm og er hovedsagelig koncentreret om efteråret og i mindre grad om foråret. Sommerens vandstress afbødes af en høj relativ luftfugtighed, tilgængeligheden af overfladevand, jordens dybde og det forhold, at bakkerne får en mere eller mindre koncentreret nedbørsmængde.

Disse jordbunds- og klimafaktorer er med til at gøre hele området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna« særlig velegnet til vindyrkning.

Historiske og menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Vindyrkning var allerede udbredt i området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna« tilbage i romertiden, hvor vinstokkene blev bundet op ad levende træer — en praksis, der blev indført af etruskerne og senere udviklet af gallerne. Det skal navnlig bemærkes, at veteranerne fra militærkampagner i det område, der er kendt som *ager bononiensis*, dyrkede vin, nemlig en »lys« perlevin, der ganske vist var særpræget, men ikke sød nok til at smage godt.

I århundrederne siden da er vindyrkningsteknikkerne og vinfremstillingsmetoderne i det afgrænsede geografiske område blevet stærkt påvirket af menneskelig aktivitet, med et vigtigt bidrag fra den videnskabelige forskning og udviklingen af vindyrkningsteknikkerne og de ønologiske teknikker.

I denne periode finjusterede vinavlerne også landbrugs- og dyrkningsmetoderne med hjælp fra afvandings- og jordforbedringsrådene (*Consorzi di Bonifica*), som den dag i dag sikrer styringen af vandstrømmene og vandforsyningen i området. Traditionen med at binde vinstokkene op ad træer er blevet erstattet af rækker af cordonbeskårede vinstokke, hvor skuddene hænger nedad, og hvor der anvendes afstandsmønstre, som har til formål at begrænse udbyttet pr. hektar og forbedre vinkvaliteten.

Vinfremstillingsteknikkerne har også udviklet sig med tiden. Særligt bemærkelsesværdig er den udvikling, der har til formål at bevare og forbedre fremstillingen af perlevin og mousserende vin, som er traditionel for regionen Emilia-Romagna, idet den traditionelle proces med sekundær gæring på flaske nu suppleres med anvendelsen af »Charmat«-metoden, hvor der anvendes moderne tanke.

8.2. »Emilia-Romagna«-vine i kategorierne »perlevin«, »mousserende vin« og »mousserende kvalitetsvin«

Årsagssammenhæng mellem produktets kvalitet eller kendetegn og det geografiske miljø

Perlevinenes, de mousserende vines og de mousserende kvalitetsvines kemiske og organoleptiske kendetegn præges af jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet kombineret med indflydelsen fra vinavlerne, som gennem årene har forbedret druernes iboende ønologiske egenskaber og vinfremstillingsteknologien. Af særlig relevans er det geografiske miljø, der er kendetegnet ved et tilstrækkeligt luftigt fastlandsklima eller varmt tempereret klima kombineret med jord af alluvial oprindelse med et højt indhold af småsten og silt, som er veldrænet og modtager tilstrækkeligt vand. En anden vigtig faktor er temperaturudsvingene mellem dag og nat om sommeren, som hjælper druerne med at opnå den optimale modenhed og bevarer alle deres aromatiske og syrerelaterede egenskaber og dermed sikrer vinenes friskhed.

Perlevinene og de mousserende vine fremstilles hovedsagelig på de flade sletter og forbjergene i produktionsområdet for »Emilia-Romagna«, hvor jorden og klimaet er mere velegnet til dyrkning af druer med et moderat sukkerindhold og et udtalt syreindhold.

Floderne og vandløbene fra Appenninerne er med til at holde jorden kølig og mindre udsat for udtørring. Som følge heraf kan der anvendes mere intensive dyrkningssystemer, og der kan opnås et højere udbytte pr. hektar. Dette resulterer i fremstillingen af perlevin og mousserende vin, der — selv om den ikke har et overdrevent højt alkoholindhold — har et godt syreindhold, der er karakteristisk for disse druer.

Smagen af disse vine er moderat aromatisk, frugtagtig og med et tydeligt syreindhold. De har den helt rette aromatiske karakter, ofte med et strejf af bitterhed. Alle disse egenskaber er tæt knyttet til kendetegnene ved området, som er rigt på ler og sandsten.

De lokale vinavlere eksperter — lige fra valget af grundstamme til det anvendte opbindings- og beskæringsystem, forvaltningen af kronedækket og reguleringen af vandforsyningen — spiller en central rolle i vindyrkningsarealernes forvaltning. De anvender disse dyrkningsteknikker til at producere druer af høj kvalitet med den helt rette balance mellem sukker og aromatiske bestanddele. Dette resulterer i perlevine, mousserende vine og mousserende kvalitetsvine med et passende syreindhold.

Omdannelsen af stille vin til perlevin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin er den vinfremstillingsmetode, der er mest repræsentativ for dette geografiske område. I Emilia-Romagna, der er kendt som det sted, hvor *frizzante* eller perlevin kommer fra, er denne proces en mangeårig lokal tradition, der har udviklet sig med tiden. Den er fælles for alle de provinser, der er beliggende i det afgrænsede område, og for de vine, der fremstilles både på sletterne og på skråningerne.

I den forbindelse er perlevinene, de mousserende vine og de mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Emilia-Romagna« et resultat af innovation inden for teknikkerne til fremstilling af mousserende vin, som i løbet af de sidste 40 år har ændret sig fra den gamle metode med eftergæring af vinene på flaske til anvendelse af tankgæring. Det har bidraget til at gøre gærudvælgelses- og klaringsprocesserne mere effektive, og det har forbedret vinenes duftprofil og givet et mere behageligt slutprodukt. Det fremhæver yderligere vinenes unikke organoleptiske karakter, navnlig ved at bringe den friskhed og de blomsternoter frem, der hovedsagelig skyldes druerne, og det afspejler, at lokalområdet har de ideelle omgivelser til fremstilling af vine af Pignolettodruer.

Eftergæring på flaske er for nylig blevet moderne igen og har fået et nyt omdømme på markedet, idet man kombinerer de bedste vinfremstillingsteknikker med en lokal tradition, der er flere hundrede år gammel.

Det, der gør disse perlevine og mousserende vine både unikke og typiske for vindyrkningsområdet for betegnelsen »Emilia-Romagna« — de faktorer, der giver vinene deres duftmæssige tiltrækningskraft og generelle elegance — er således samspillet mellem den anvendte druesorts egenskaber og lokalområdets karakteristika kombineret med menneskelig arbejdskraft og erfaring.

8.3. »Emilia-Romagna«-vine i kategorien »vin«

Årsagssammenhæng mellem produktets kvalitet eller kendetegn og det geografiske miljø

De stille vine kommer hovedsagelig fra vinmarker på skråningerne, hvor udbyttet pr. hektar er lavere, og jordbunds- og klimaforholdene giver druer med et højere sukkerindhold og et mindre udtalt syreindhold. De temperaturudsving, der kendetegner dalene syd for vejen »Via Emilia«, giver en mere intens duft — en delikat og moderat aromatisk duft af hvide blomster — og en tydelig mineralitet.

Det geografiske miljø i produktionsområdet er kendetegnet ved, at det har et fastlandsklima, men dog et tilstrækkeligt luftigt klima. Takket være landbrugsteknikkerne, der er blevet finpudset med tiden, er jorden veldrænet og giver druerne tilstrækkeligt med vand til at opnå en optimal modenhed. Alle disse faktorer, kombineret med temperaturudsvingene mellem dag og nat i modningsperioden og den optimale eksponering for sollys på de vinmarker, der ligger på skråningerne, hjælper druerne med at bevare deres aromatiske egenskaber og gør dem særligt gode til at akkumulere sukker, hvilket påvirker vinenes egenskaber.

Her spiller de lokale vinavlere ekspertise også en central rolle. De har perfektioneret vindyrkningsteknikker, der er med til at afbøde virkningerne af den stærke varme og uregelmæssige tilgængelighed af vand, der er opstået i løbet af det seneste årti, med det formål at dyrke udvalgte druer, der har den rette balance mellem sukker og aromatiske bestanddele. Dette er afgørende for at opnå druer af høj kvalitet, der forbedrer vinenes organoleptiske kendetegn.

Endelig — for at sikre, at Pignolettodruernes særlige organoleptiske kendetegn ikke går tabt i vinfremstillingsprocessen — styres druepresningscykluserne og gæringens temperaturen og varighed nøje. Formålet er at fremstille vine med de beskrevne egenskaber og supplere resultatet af samspillet mellem de ovenfor beskrevne miljøfaktorer og de forskellige menneskelige faktorer, der skyldes erfaringerne og dyrkningsmetoderne, som vinsektorens erhvervsdrivende gradvist har forbedret.

Passito (vin af delvis tørrede druer) og *vendemmia tardiva* (vin af sent høstede druer) fremstilles ved at tørre druerne eller lade dem blive overmodne på vinstokkene. Dette giver, sammen med den geografiske oprindelse, disse produkter deres særlige egenskaber.

De år, hvor vejrforholdene tillader det, kan Pignolettodruer, der dyrkes på de mest sydvendte skråninger — dvs. dem, der eksponeres for mest sollys — blive siddende på vinstokkene for at tørre eller tørres på et lager og derefter forarbejdes til vin af delvis tørrede druer eller af sent høstede druer. De skråninger, der eksponeres for mest sollys, og hvis nærliggende vandløb sikrer en konstant luftfugtighed, navnlig om natten, giver de perfekte betingelser for, at druerne kan udvikle »ædel råddenskab«, så der kan fremstilles vin af disse botrytisramte druer.

Disse forhold giver vinene særlige egenskaber, såsom deres intense og delikate duft (en blomsterduft af hvide blomster og en frugtagtig duft af modne gule frugter), en halvsød eller sød smag, der er varm, harmonisk og fløjlsagtig med et højt totalt alkoholindhold og et moderat syreindhold, idet de tørrede eller overmodne druer modvirker det strejf af bitterhed, der er i eftersmagen.

Druer, der skal tørres til disse vine, skal håndplukkes, idet man vælger de bedste klaser, der kan modstå tørringsprocessen. Sukkerindholdet er ikke den eneste faktor, der skal tages i betragtning — et godt syreindhold er også vigtigt for høsten. Druerne opbevares intakte i godt ventilerede omgivelser, og deres tilstand overvåges løbende indtil presningen.

Når druerne bliver overmodne på vinstokken, udsættes høsten, indtil de er tørret naturligt, hvilket er en proces, der kræver særlig opmærksomhed fra vinavlerens side.

Vinproducenterne skal også være meget erfarne og engagerede i de faser, der efterfølger tørringen, dvs. presning af druerne, langsom gæring på små fade og processerne med lagring på fad og flaske.

9. Andre vigtige betingelser

Undtagelse vedrørende vinfremstilling i det afgrænsede geografiske område

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til undtagelsen i artikel 5, stk. 1, litra a) og b), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 kan vinfremstillingsprocesserne — herunder den sekundære gæring med henblik på fremstilling af perlevin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin — ud over i det afgrænsede produktionsområde også udføres i virksomheder, der ligger i umiddelbar nærhed af det afgrænsede område (i hele provinsen Bolognas administrative område) og i tilstødende administrative enheder (i hele provinserne Modena, Ravenna, Forlì-Cesena og Reggio Emilias administrative område).

Dette sikrer, at der tages hensyn til de erhvervsdrivendes mangeårige fremstillingstraditioner i disse områder.

Emballering inden for det afgrænsede område

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapningen er begrænset til det afgrænsede område på grund af behovet for at sikre kvaliteten af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna«, garantere deres oprindelse og sikre, at kontrollen er rettidig, effektiv og omkostningseffektiv.

Transport og aftapning af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna« uden for produktionsområdet kan gå ud over dens kvalitet og udsætte den for redoxreaktioner, pludselige temperaturændringer og mikrobiologisk kontaminering, hvilket kan forringe dens fysiske og kemiske kendetegn (minimalt totalt syreindhold, minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt osv.) og dens organoleptiske kendetegn (farve, duft og smag).

Disse risici bliver større, jo længere vinen transporteres.

Derimod bidrager aftapningen i oprindelsesområdet, hvor vinpartier kun transporteres over korte afstande, hvis de overhovedet transporteres, til at bevare produktets kendetegn og kvalitet.

Disse aspekter, der hænger sammen med den erfaring og omfattende tekniske og videnskabelige viden om vinenes særlige egenskaber, som producenterne af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna« har opnået i årenes løb, betyder, at aftapningen kan finde sted i oprindelsesområdet med de bedste teknikker, der tager sigte på at bevare alle de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn, som er fastsat i produktspecifikationen for disse vine.

En anden grund til at begrænse aftapningen til produktionsområdet er at sikre, at det kompetente organs kontrol er så effektiv, virkningsfuld og omkostningseffektiv som muligt — betingelser, der ikke kan garanteres i samme omfang uden for produktionsområdet.

Inden for produktionsområdet kan kontrolorganet planlægge sine inspektioner for at sikre, at det foretager rettidige besøg i alle relevante virksomheder, og at vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna« aftappes efter den gældende kontrolplan.

Dette har til formål systematisk at kontrollere, at det rent faktisk kun er partier af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Emilia-Romagna«, som aftappes, hvilket gør det muligt at opnå de bedste resultater med hensyn til kontrollens effektivitet og at holde omkostningerne for producenterne på et rimeligt niveau med henblik på at give forbrugerne den størst mulige garanti for den aftappede vins ægthed.

I henhold til gældende national lovgivning og for at beskytte allerede eksisterende rettigheder kan aftapningsvirksomheder desuden ansøge om en undtagelse vedrørende fortsat aftapning i deres lokaler uden for det afgrænsede område ved at indgive den relevante ansøgning til ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug og fremlægge dokumentation for, at de har aftappet vinene i mindst to af de — ikke nødvendigvis på hinanden følgende — fem år umiddelbart før godkendelsen af »Emilia-Romagna« som BOB.

Link til produktspecifikationen

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