

# Επίσημη Εφημερίδα C 305 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

66ο έτος  
29 Αυγούστου 2023

## Περιεχόμενα

### II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 305/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR TERMINAL) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 305/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.11126 — TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGGA / THE INDEPENDENTS) <sup>(1)</sup> .....	2
2023/C 305/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.11141 — WENDEL / TOPSCALE) <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 305/04	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.11210 — ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV) <sup>(1)</sup> .....	4
2023/C 305/05	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.11228 — BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS) <sup>(1)</sup> .....	5

### IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 305/06	Ισοτιμίες του ευρώ — 28 Αυγούστου 2023 .....	6
---------------	--	---

EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2023/C 305/07	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2023/C 305/08	Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα .....	9
---------------	--	---

---

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**  
**(Υπόθεση M.11059 — ΤΟΥΦΟΥΤΣΙ / ΝΥΚ / ΚΑΜΙΓΟΥΜΙ / ΤΤC / ΡΤ ΡΑΤΙΜΒΑΝ ΙΝΤΕΡΝΑΤΙΟΝΑΛ ΚΑΡ**  
**ΤΕΡΜΙΝΑΛ)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 305/01)

Στις 26 Μαΐου 2023, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32023M11059. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.11126 — TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGGA / THE INDEPENDENTS)**

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2023/C 305/02)

Στις 15 Ιουνίου 2023, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβίβασιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32023M11126. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμματική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.11141 — WENDEL / TOPSCALE)**

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2023/C 305/03)

Στις 29 Ιουνίου 2023, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβίβασιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32023M11141. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.11210 — ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 305/04)

Στις 17 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32023M11210. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.11228 — BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 305/05)

Στις 23 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32023M11228. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ  
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

28 Αυγούστου 2023

(2023/C 305/06)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0808	CAD	δολάριο Καναδά	1,4693
JPY	ιαπωνικό γιεν	158,35	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,4789
DKK	δανική κορόνα	7,4530	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,8283
GBP	λίρα στερλίνα	0,85815	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4659
SEK	σουηδική κορόνα	11,9000	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 433,73
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9559	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	20,1598
ISK	ισλανδική κορόνα	142,30	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,8822
NOK	νορβηγική κορόνα	11,5705	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 523,27
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	5,0306
CZK	τσεχική κορόνα	24,138	PHP	πέσο Φιλιππινών	61,281
HUF	ουγγρικό φιορίνι	382,63	RUB	ρωσικό ρούβλι	
PLN	πολωνικό ζλότι	4,4735	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,125
RON	ρουμανικό λέου	4,9360	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,2633
TRY	τουρκική λίρα	28,7045	MXN	πέσο Μεξικού	18,0507
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6839	INR	ινδική ρουπία	89,3040

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.



## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 305/07)

1. Στις 21 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. («CVC», Λουξεμβούργο),
- WorxInvest (Βέλγιο),
- SD Worx NV («SD Worx», Βέλγιο), η οποία ανήκει και ελέγχεται εξ ολοκλήρου από την WorxInvest.

Η CVC και WorxInvest θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της SD Worx.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- **CVC**: παρέχει συμβουλές και διαχείριση επενδυτικών κεφαλαίων με συμμετοχές σε εταιρείες που δραστηριοποιούνται σε διάφορους κλάδους ανά τον κόσμο, κυρίως στην Ευρώπη, τις Ηνωμένες Πολιτείες και την περιοχή Ασίας-Ειρηνικού.
- **WorxInvest**: επενδύει σε ιδιωτικά επενδυτικά κεφάλαια και σε μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις, σε μέσα χρηματαγοράς και σε ακίνητα.
- **SD Worx**: παρέχει λύσεις και υπηρεσίες ανθρώπινων πόρων και μισθοδοσίας.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 <sup>(2)</sup> του Συμβουλίου, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

(2023/C 305/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Emilia-Romagna»

PDO-IT-02770

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 28.4.2021

1. Ονομασία προσ καταχώριση

Emilia-Romagna

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

«Emilia-Romagna» Pignoletto *frizzante* — κατηγορία «ημιαφρώδης οίνος»

Αφρός: λεπτός, σταδιακά μειούμενος·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Οσμή: ανθώδες άρωμα λευκών ανθέων, παραπέμπει ενίοτε σε κράταιγο ή γιασεμί, ελαφρώς αρωματική·

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Γεύση: ξηρή έως ημίξηρη, φρουτώδης γεύση μη ώριμων κίτρινων φρούτων (μήλο), αρμονική, ενίοτε ελαφρώς πικρή·

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto *spumante* — κατηγορία «αφρώδης οίνος»

Αφρός: λεπτός, επίμονος·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Οσμή: ανθώδες άρωμα λευκών ανθέων, παραπέμπει ενίοτε σε κράταιγο ή γιασεμί, ελαφρώς αρωματικό·

Γεύση: γεμάτος γεύση, φρουτώδες άρωμα μη ώριμων κίτρινων φρούτων (μήλο), αρμονική, από brut nature έως ξηρή·

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto *spumante* — κατηγορία «αφρώδης οίνος ποιότητας»

Αφρός: λεπτός, επίμονος·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Οσμή: ανθώδες άρωμα λευκών ανθέων, παραπέμπει ενίοτε σε κράταιγο ή γιασεμί, ελαφρώς αρωματική·

Γεύση: γεμάτος γεύση, φρουτώδες άρωμα μη ώριμων κίτρινων φρούτων (μήλο), αρμονική, από brut nature έως ξηρή·

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto — κατηγορία «οίνος»

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, ενίοτε με ανταύγειες απαλού πράσινου·

Οσμή: ανθώδες άρωμα λευκών ανθέων, παραπέμπει ενίοτε σε κράταιγο ή γιασεμί, κομψή·

Γεύση: ξηρή έως ημιξηρή, φρουτώδης γεύση ώριμων κίτρινων φρούτων (αχλάδι, μήλο), αρμονική, ενίοτε ελαφρώς πικρή·

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto passito [οίνος από λιαστά σταφύλια] — κατηγορία «οίνος»

Χρώμα: χρυσοκίτρινο που τείνει προς το κεχριμπαρένιο με την παλαιώση·

Οσμή: κομψή, έντονη, ανθώδες άρωμα λευκών ανθέων, παραπέμπει ενίοτε σε λευκάγκαθο, ενδεχομένως με νότες αμυγδαλού και κίτρινου πιπεριού, λεπτή·

Γεύση: μέτρια έως γλυκιά, ώριμη, φρουτώδης γεύση ώριμων κίτρινων φρούτων (αχλάδι, μήλο)·

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva [οίνος όψιμου τρύγου] — κατηγορία «οίνος»

Χρώμα: χρυσοκίτρινο που τείνει προς το κεχριπαρένιο με την παλαίωση·

Οσμή: έντονο, ανθώδες άρωμα λευκών ανθέων, παραπέμπει ενίοτε σε λευκάγκαθο, ενδεχομένως με νότες αμυγδάλου και κίτρινου πιπεριού·

Γεύση: μέτρια έως γλυκιά, φρουτώδης γεύση ώριμων κίτρινων φρούτων (αχλάδι, μήλο), ώριμη, λεπτή·

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 14 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

### α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Ημιαφρώδης οινοποίηση

Ειδική οινολογική πρακτική

Παρότι η δεύτερη ζύμωση του οίνου επιτυγχάνεται συνήθως με τη μέθοδο της δεξαμενής («Charmat»), εφαρμόζεται επίσης η μέθοδος εντός της φιάλης, οπότε οι οίνοι που προκύπτουν πρέπει να επισημαίνονται ως *risfermentazione in bottiglia* («επαναζύμωση στη φιάλη») και μπορεί να παρουσιάζουν θολερότητα λόγω των υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οινοποίηση αφρώδους οίνου και αφρώδους οίνου ποιότητας

Ειδική οινολογική πρακτική

Παρότι η δεύτερη ζύμωση που μετατρέπει τον μη αφρώδη οίνο σε αφρώδη οίνο επιτυγχάνεται συνήθως με τη μέθοδο της δεξαμενής («Charmat»), η μέθοδος εντός της φιάλης («παραδοσιακή») εφαρμόζεται επίσης σύμφωνα με τους κανόνες της ΕΕ.

Οινοποίηση λιαστών σταφυλιών

Ειδική οινολογική πρακτική

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου από λιαστά σταφύλια πρέπει να ξηραίνονται, είτε με φυσικά μέσα είτε με συστήματα ή τεχνολογίες που έχουν παρόμοιες θερμοκρασίες με τη φυσική διαδικασία ξήρανσης, πριν από την έναρξη της διαδικασίας οινοποίησης. Τα λιαστά σταφύλια πρέπει να έχουν φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15 %, χωρίς εμπλουτισμό. Το ποσοστό εκχύλισης οίνου από τα σταφύλια αυτά δεν υπερβαίνει το 50 %.

Οινοποίηση όψιμου τρύγου

Ειδική οινολογική πρακτική

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου όψιμου τρύγου πρέπει να παραμένουν στα πρέμνα για να υπερωριμάσουν ή να ξηρανθούν, είτε με φυσικά μέσα είτε με τη χρήση συστημάτων ή τεχνολογίας ανάλογων με τη φυσική διαδικασία ξήρανσης, πριν από την έναρξη της διαδικασίας οινοποίησης. Κατά την έναρξη της οινοποίησης, τα σταφύλια πρέπει να έχουν φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 14 %. Το ποσοστό εκχύλισης οίνου από τα σταφύλια αυτά δεν υπερβαίνει το 60 %.

β. Μέγιστες αποδόσεις

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

147 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Emilia-Romagna» Pignoletto *passito*

45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Emilia-Romagna» *vendemmia tardiva*

54 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή στην οποία πρέπει να παράγονται οι οίνοι ΠΟΠ «Emilia-Romagna» αποτελείται από το σύνολο της διοικητικής επικράτειας των ακόλουθων δήμων εντός των επαρχιών Bologna, Modena και 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 στο Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro στο Casale, Sant'Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia και Zola Predosa στην επαρχία 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 και Zocca στην επαρχία Modena·

και Faenza, Brisighella, Riolo Terme και Castel Bolognese στην επαρχία Ravenna.

## 7. Κυριά/-Ες οινοποιησιμη/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου

Pignoletto B.

## 8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

### 8.1. Οίνοι «Emilia-Romagna» των κατηγοριών «ημιαφρώδης οίνος», «αφρώδης οίνος», «αφρώδης οίνος ποιότητας» και «οίνος»

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Emilia-Romagna» βρίσκεται στις επαρχίες Modena, Bologna και Ravenna στο κεντρικό τμήμα της περιφέρειας Emilia-Romagna. Τα χαρακτηριστικά της περιοχής ποικίλλουν ανάλογα με το υψόμετρο και για λόγους συντομίας μπορεί να χαραχθεί μια γραμμή μεταξύ των επίπεδων πεδιάδων και των λοφοπλαγιών.

Οι πεδιάδες, οι οποίες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 2 και 70 μέτρων, καλύπτουν ένα συνεχές τμήμα εδάφους μεταξύ των κοιλάδων που σχηματίζονται από τον ποταμό Secchia και του υδατορρεύματος Sillaro, το οποίο εκτείνεται στους μεγάλους πυθμένες των κοιλάδων και ενίοτε φθάνει σε υψόμετρα έως 150 μέτρα. Οι λοφοπλαγιές σχηματίζουν μια αδιάκοπη περιοχή που εκτείνεται από τους πρώτους λόφους μέχρι και την κορυφογραμμή, συμπεριλαμβανομένης μιας μεταβατικής έκτασης προπόδων. Τα πρέμνα καλλιεργούνται ως επί το πλείστον σε υψόμετρα μικρότερα των 700 μέτρων.

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του εδάφους, η περιοχή κυριαρχείται από ευρύ φάσμα ιζηματογενών πετρωμάτων (ψαμμίτη, αργιλόλιθο, ασβεστόλιθο, γύψο, άμμο, κροκαλοπαγή). Το ποικιλόμορφο ανάγλυφο του εδάφους της περιοχής σημαίνει ότι τα εδάφη κατανέμονται σε σύνθετα σχέδια μωσαϊκού. Η καλλιέργεια πραγματοποιείται κυρίως σε βαθιά, ελαφρώς αλκαλικά ή αλκαλικά εδάφη με λεπτή έως μετρίως λεπτή σύσταση.

Υπάρχει κάποιος βαθμός μεταβλητότητας όσον αφορά τις θερμοκρασίες. Το κλίμα ποικίλλει ανάλογα με το υψόμετρο και κυμαίνεται από θερμό εύκρατο στις λοφοπλαγιές (το πιο σημαντικό για την αμπελοκαλλιέργεια) έως δροσερό εύκρατο ψηλά στις κορυφές. Το κλίμα στις πεδιάδες είναι πιο ηπειρωτικό, με μέσες ετήσιες θερμοκρασίες 14-16 °C και δείκτη Winkler 2 400 βαθμούς, με αρκετούς ανέμους. Αυτό σημαίνει ότι η περιοχή λαμβάνει επαρκή θερμότητα και ηλιακό φως ώστε τα σταφύλια να επιτυγχάνουν τη βέλτιστη ωρίμαση.

Τα ετήσια επίπεδα βροχόπτωσης κυμαίνονται από 600 έως 800 mm και βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως την περίοδο του φθινοπώρου και, σε μικρότερο βαθμό, την άνοιξη. Η καταπόνηση των υδάτινων πόρων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μετριάζεται από την υψηλή σχετική υγρασία του αέρα, τη διαθεσιμότητα επιφανειακών υδάτων, το βάθος των εδαφών και το γεγονός ότι οι λόφοι περισσότερο και λιγότερο συγκεντρωμένες βροχοπτώσεις.

Αυτοί οι εδαφοκλιματικοί παράγοντες συμβάλλουν ώστε ολόκληρη η περιοχή ΠΟΠ «Emilia Romagna» να είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια.

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ήδη διαδεδομένη στην περιοχή ΠΟΠ «Emilia-Romagna» κατά τη ρωμαϊκή εποχή, με τη μόρφωση σειρών πρέμων σε ζώντα δέντρα — πρακτική που καθιερώθηκε από τους Ετρούσκους και στη συνέχεια αναπτύχθηκε από τους Γαλάτες. Αξίζει να σημειωθεί η αμπελουργική δραστηριότητα των βετεράνων στρατιωτικών εκστρατειών στην περιοχή που είναι γνωστή ως *ager bononiensis*, η οποία παράγει έναν ημιαφρώδη οίνο «blonde», ο οποίος, παρότι χαρακτηριστικός, δεν ήταν αρκετά γλυκός ώστε να έχει ωραία γεύση.

Με την πάροδο των αιώνων, οι τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας και οι οινοποιητικές πρακτικές στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή επηρεάστηκαν σε μεγάλο βαθμό από την ανθρώπινη δραστηριότητα, με ουσιαστική συμβολή της επιστημονικής έρευνας και της ανάπτυξης αμπελουργικών και οινολογικών τεχνικών.

Οι αμπελοκαλλιεργητές διαθέτουν επίσης βελτιωμένες καλλιεργητικές τεχνικές, με τη βοήθεια των συμβουλίων αποστράγγισης και βελτίωσης του εδάφους (*Consorti di Bonifica*), τα οποία εξακολουθούν σήμερα να διασφαλίζουν τη διαχείριση του συστήματος ροής και τη διανομή του νερού στην περιοχή. Η παράδοση της μόρφωσης των πρέμων σε δέντρα έχει αντικατασταθεί από σειρές γραμμικών πρέμων, με τους βλαστούς να κρέμονται προς τα κάτω, με τη χρήση μοντέλων χώρου που αποσκοπούν στον περιορισμό των αποδόσεων ανά εκτάριο και στη βελτίωση της ποιότητας του οίνου.

Οι οινοποιητικές τεχνικές εξελίχθηκαν επίσης με την πάροδο του χρόνου. Ιδιαίτερα αξιοσημείωτες είναι οι εξελίξεις που αποσκοπούν στη διατήρηση και τη βελτίωση της παραγωγής ημιαφρώδων και αφρώδων οίνων που είναι παραδοσιακοί στην περιοχή Emilia-Romagna, με την παραδοσιακή διαδικασία δεύτερης ζύμωσης εντός της φιάλης να συμπληρώνεται πλέον με τη χρήση της μεθόδου «Charmat», με τη χρήση σύγχρονων δεξαμενών.



## 8.2. Οίνοι «Emilia-Romagna» των κατηγοριών «ημιαφρώδης οίνος», «αφρώδης οίνος» και «αφρώδης οίνος ποιότητας»

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος

Τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων και των αφρωδών οίνων ποιότητας διαμορφώνονται από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής, σε συνδυασμό με την επιρροή των αμπελουργών, οι οποίοι, με την πάροδο των ετών, έχουν βελτιώσει τις εγγενείς οινολογικές ιδιότητες των σταφυλιών και την οινοποιητική τεχνολογία. Ιδιαίτερη σημασία έχει το γεωγραφικό περιβάλλον, το οποίο χαρακτηρίζεται από επαρκώς πλούσιο ηπειρωτικό ή θερμό εύκρατο κλίμα, σε συνδυασμό με προσχλωσιγενή εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα σε χαλίκι και ιλύ, τα οποία αποστραγγίζονται καλά και λαμβάνουν επαρκή νερό. Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας είναι το θερμοκρασιακό εύρος από την ημέρα μέχρι τη νύχτα το καλοκαίρι, το οποίο συμβάλλει στη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών, διατηρώντας όλες τις αρωματικές και όξινες ιδιότητές τους και εξασφαλίζοντας έτσι φρεσκάδα στους οίνους που παράγονται.

Οι ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνοι παράγονται κυρίως στις επίπεδες πεδιάδες και στους πρόποδες της περιοχής παραγωγής της «Emilia-Romagna», όπου το έδαφος και το κλίμα είναι καταλληλότερα για την καλλιέργεια σταφυλιών με μέτρια περιεκτικότητα σε σάκχαρα και έντονη οξύτητα.

Οι ποταμοί και τα ρυάκια που ρέουν από τα Απέννινα συμβάλλουν ώστε το έδαφος να διατηρείται δροσερό και λιγότερο επιρρεπές στην ξήρανση. Ως εκ τούτου, μπορούν να χρησιμοποιηθούν πιο εντατικά συστήματα καλλιέργειας και να επιτευχθούν υψηλότερες αποδόσεις ανά εκτάριο. Αυτό οδηγεί στην παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων οι οποίοι, παρά το γεγονός ότι δεν έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, έχουν καλό επίπεδο οξύτητας, ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των σταφυλιών αυτών.

Η γεύση των οίνων αυτών είναι μετριώς αρωματική, φρουτώδης και με αισθητή οξύτητα. Έχουν απλώς τον κατάλληλο βαθμό αρωματικότητας, συχνά με έναν τόνο πικράδας. Όλες αυτές οι ιδιότητες συνδέονται στενά με τα χαρακτηριστικά της περιοχής, η οποία είναι πλούσια σε άργιλο και ψαμμίτη.

Η τεχνογνωσία των τοπικών αμπελουργών —από την επιλογή των έρριζων υποκειμένων έως τη μόρφωση της αμπέλου και από τη διαχείριση της κόμης έως τη ρύθμιση της παροχής ύδατος— διαδραματίζει καίριο ρόλο στη διαχείριση των αμπελώνων. Χρησιμοποιούν αυτές τις καλλιεργητικές τεχνικές για την παραγωγή σταφυλιών υψηλής ποιότητας με την κατάλληλη ισορροπία σακχάρων και αρωματικών στοιχείων. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων και αφρωδών οίνων ποιότητας με κατάλληλο επίπεδο οξύτητας.

Η μετατροπή των μη αφρωδών οίνων σε ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους και σε αφρώδεις οίνους ποιότητας είναι η πλέον αντιπροσωπευτική οινοποιητική πρακτική της εν λόγω γεωγραφικής περιοχής. Στην Emilia-Romagna, γνωστή ως «πατρίδα» των οίνων *frizzante* ή των ημιαφρωδών οίνων, η διαδικασία αυτή είναι μια μακρόχρονη τοπική παράδοση που έχει εξελιχθεί με την πάροδο του χρόνου. Εφαρμόζεται σε όλες τις επαρχίες που καλύπτονται από την οριοθετημένη περιοχή και στους οίνους που παράγονται τόσο στις πεδιάδες όσο και στις λοφοπλαγιές.

Στο πλαίσιο αυτό, οι ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνοι και οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας «Emilia-Romagna» είναι το αποτέλεσμα της καινοτομίας στις τεχνικές παραγωγής αφρωδών οίνων, οι οποίες τα τελευταία 40 χρόνια γνώρισαν μετάβαση από την πατροπαράδοτη μέθοδο της επαναζύμωσης των οίνων στη φιάλη στη χρήση της ζύμωσης σε δεξαμενές. Αυτό συνέβαλε στην αύξηση της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών επιλογής και διαύγασης ζυμομυκήτων, βελτιώνοντας το οσφρητικό προφίλ τους και παρέχοντας ένα πιο επιθυμητό τελικό προϊόν. Κατ' αυτόν τον τρόπο, ενισχύεται περαιτέρω η οργανοληπτική μοναδικότητα των οίνων, ιδίως καθώς και αναδεικνύονται η φρεσκάδα και οι ανθώδεις νότες που προέρχονται κυρίως από τα σταφύλια, στοιχείο που αντικατοπτρίζει το γεγονός ότι η τοπική περιοχή παρέχει τα ιδανικά περιβάλλοντα για την παραγωγή οίνων από σταφύλια Pignoletto.

Πρόσφατα, η επαναζύμωση εντός της φιάλης άρχισε να χρησιμοποιείται εκ νέου, με μια ανανεωμένη εικόνα της αγοράς, η οποία συνδυάζει τις βελτιστες οινοποιητικές τεχνικές με μια τοπική παράδοση που χρονολογείται εδώ και αιώνες.

Συνεπώς, αυτό που καθιστά τους εν λόγω ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους μοναδικούς και τυπικούς της αμπελουργικής περιοχής «Emilia-Romagna» —παράγοντες που διαμορφώνουν την οσφρητική γοητεία και τη συνολική κομψότητα των οίνων— είναι η αλληλεπίδραση μεταξύ των χαρακτηριστικών της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας αμπέλου και των χαρακτηριστικών της τοπικής περιοχής, σε συνδυασμό με την ανθρώπινη εργασία και την πείρα.

### 8.3. Οίνοι «Emilia-Romagna» της κατηγορίας «Οίνος»

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος

Οι μη αφρώδεις οίνοι προέρχονται κυρίως από αμπελώνες σε λοφοπλαγιές, όπου η απόδοση ανά εκτάριο είναι χαμηλότερη και τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά έχουν ως αποτέλεσμα σταφύλια με υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και λιγότερο έντονη οξύτητα. Οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας που χαρακτηρίζουν τις κοιλάδες νοτιώς της οδού «Via Emilia» προσδίδουν εντονότερα αρώματα —λεπτά, λευκών ανθέων και μετρίως αρωματικά— και αντιληπτή ορυκτώδη γεύση.

Το γεωγραφικό περιβάλλον της περιοχής παραγωγής χαρακτηρίζεται από ηπειρωτικό κλίμα, ωστόσο υπάρχουν αρκετοί άνεμοι. Χάρη στις καλλιεργητικές τεχνικές που τελειοποιήθηκαν με την πάροδο του χρόνου, τα εδάφη αποστραγγίζονται καλά, παρέχοντας επαρκή υγρασία ώστε τα σταφύλια να επιτυγχάνουν τη βέλτιστη ωρίμαση. Όλοι αυτοί οι παράγοντες, σε συνδυασμό με τη μεταβολή της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά την περίοδο ωρίμασης και τη βέλτιστη έκθεση των αμπελώνων που βρίσκονται στις λοφοπλαγιές στον ήλιο, συμβάλλουν στη διατήρηση των αρωματικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών και ενισχύουν σε μεγάλο βαθμό την ικανότητά τους για συσσώρευση σακχάρων, γεγονός που επηρεάζει τα χαρακτηριστικά των οίνων.

Και σε αυτή την περίπτωση, η εμπειρογνώση των τοπικών αμπελουργών διαδραματίζει καίριο ρόλο. Έχουν τελειοποιήσει τις τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας που συμβάλλουν στον μετριασμό των επιπτώσεων της υπερβολικής θερμότητας και της ακανόνιστης διαθεσιμότητας του νερού που έχουν προκύψει κατά την τελευταία δεκαετία, με στόχο την καλλιέργεια σταφυλιών που επιτυγχάνουν την κατάλληλη ισορροπία σακχάρων και αρωματικών στοιχείων. Αυτό είναι ζωτικής σημασίας για την παραγωγή σταφυλιών υψηλής ποιότητας που ενισχύουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων.

Τέλος, προκειμένου να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών Pignoletto κατά τη διαδικασία οινοποίησης, οι κύκλοι σύνθλιψης των σταφυλιών, καθώς και η θερμοκρασία και η διάρκεια της ζύμωσης, αποτελούν αντικείμενο συνετής διαχείρισης. Στόχος είναι η παραγωγή οίνων με τα περιγραφόμενα χαρακτηριστικά, συμπληρώνοντας το αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ των περιβαλλοντικών παραγόντων που περιγράφονται ανωτέρω και των διαφόρων ανθρώπινων παραγόντων, χάρη στην πείρα και τις καλλιεργητικές τεχνικές που έχουν αποκτήσει σταδιακά οι επιχειρήσεις του αμπελοοινικού τομέα.

Οι οίνοι *Passito* (από λιαστά σταφύλια) και *vendemmia tardiva* (όψιμου τρύγου) παράγονται με ξήρανση των σταφυλιών ή με την παραμονή τους στα πρέμνα για να υπερωριμάσουν. Αυτό, σε συνδυασμό με τη γεωγραφική προέλευση, διαμορφώνει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των εν λόγω προϊόντων.

Κατά τη διάρκεια των ετών που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες, τα σταφύλια Pignoletto που καλλιεργούνται στις πλαγιές που είναι περισσότερο στραμμένες προς τον Νότο —δηλαδή εκείνες που είναι εκτεθειμένες στη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια— μπορούν να παραμείνουν στα πρέμνα ή σε αποθήκη για να ξηρανθούν και, στη συνέχεια, να μετατραπούν σε οίνο από λιαστά σταφύλια ή σε οίνο όψιμου τρύγου. Οι πλαγιές που είναι περισσότερο εκτεθειμένες στον ήλιο, με παρακείμενα υδατορρέυματα που εξασφαλίζουν σταθερή υγρασία, ιδίως κατά τη νύχτα, παρέχουν τις ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη της «ευγενούς σήψης» των σταφυλιών, ώστε να παράγεται οίνος από τα εν λόγω σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρυτίδα.

Οι συνθήκες αυτές προσδίδουν στους οίνους ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως έντονο και λεπτό άρωμα (ανθώδες, λευκών ανθέων και φρουτώδες, ώριμων κίτρινων φρούτων), μέτρια ή γλυκιά γεύση, ζεστή, αρμονική και βελούδινη, με υψηλή ολική περιεκτικότητα σε αλκοόλη και μέτρια οξύτητα, με τα αποξηραμένα ή υπερώριμα σταφύλια να αντισταθμίζουν τον τόνο πικράδας κατά την επίγευση.

Τα σταφύλια προς ξήρανση για τους οίνους αυτούς πρέπει να συγκομίζονται χειρωνακτικά και πρέπει να επιλέγονται τα καλύτερα τσαμπιά που μπορούν να αντέξουν στη διαδικασία ξήρανσης. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν είναι ο μόνος παράγοντας που λαμβάνεται υπόψη — η καλή οξύτητα είναι επίσης σημαντική για τη συγκομιδή. Τα σταφύλια διατηρούνται άδικτα σε καλά αεριζόμενα περιβάλλοντα και η κατάστασή τους παρακολουθείται τακτικά μέχρι τη σύνθλιψη.

Όταν τα σταφύλια παραμένουν στα πρέμνα μέχρι να υπερωριμάσουν, ο τρύγος διακόπτεται μέχρι να επιτευχθεί φυσική ξήρανση, διαδικασία που απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή από τον αμπελουργό.

Οι οινοποιοί πρέπει επίσης να διαθέτουν μεγάλη πείρα και να επιδεικνύουν ιδιαίτερη προσοχή στα στάδια που ακολουθούν την ξήρανση, δηλαδή τη σύνθλιψη των σταφυλιών, την αργή ζύμωση σε μικρά βαρέλια και τις διαδικασίες παλαίωσης σε βαρέλια και φιάλες.

## 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

*Παρέκκλιση από την οινοποίηση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Κατ' εφαρμογή της παρέκκλισης που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο α) και στοιχείο β) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, οι διαδικασίες οινοποίησης —συμπεριλαμβανομένης της δεύτερης ζύμωσης για την παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων και αφρωδών οίνων ποιότητας— μπορούν επίσης, καθώς και στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής, να πραγματοποιούνται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση με την οριοθετημένη περιοχή (σε ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια της επαρχίας της Μπολόνια) και σε γειτονικές διοικητικές ενότητες (σε ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των επαρχιών Modena, Ravenna, Forlì-Cesena και Reggio Emilia).

Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται ότι λαμβάνεται υπόψη η μακρόχρονη παράδοση παραγωγής των επιχειρήσεων στις εν λόγω περιοχές.

*Συσκευασία εντός της οριοθετημένης περιοχής*

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η εμφιάλωση περιορίζεται στην οριοθετημένη περιοχή λόγω της ανάγκης για διαφύλαξη της ποιότητας των οίνων ΠΟΠ «Emilia-Romagna», για εξασφάλιση της προέλευσής τους και διασφάλιση έγκαιρων, αποτελεσματικών και οικονομικά αποδοτικών ελέγχων.

Η μεταφορά και η εμφιάλωση του οίνου ΠΟΠ «Emilia-Romagna» εκτός της περιοχής παραγωγής μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ποιότητά του, εκθέτοντάς τον σε οξειδοαναγωγικές αντιδράσεις, απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας και μικροβιακή επιμόλυνση, οι οποίες μπορούν να αλλοιώσουν τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του (ελάχιστη ολική οξύτητα, ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα κ.λπ.) και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (χρώμα, οσμή και γεύση).

Οι κίνδυνοι αυτοί αυξάνονται ανάλογα με την απόσταση που διανύουν οι οίνοι.

Αντίθετα, η εμφιάλωση στην περιοχή προέλευσης, κατά την οποία οι παρτίδες οίνου διανύουν —στη σπάνια περίπτωση που μετακινούνται— μόνο μικρές αποστάσεις, συμβάλλει στη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος.

Οι πτυχές αυτές, που συνδέονται με την πείρα και την εκτεταμένη τεχνική και επιστημονική γνώση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων που έχουν αποκτήσει με την πάροδο των ετών οι οινοποιοί της ΠΟΠ «Emilia-Romagna», καθιστούν δυνατή την εμφιάλωση στην περιοχή προέλευσης με τις βέλτιστες τεχνικές, με στόχο τη διατήρηση όλων των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος για τους εν λόγω οίνους.

Ένας άλλος λόγος για τον περιορισμό της εμφιάλωσης στην περιοχή παραγωγής είναι να διασφαλιστεί ότι ο έλεγχος από τον αρμόδιο φορέα είναι όσο το δυνατόν πιο αποτελεσματικός, αποδοτικός και οικονομικά αποδοτικός — συνθήκες που δεν μπορούν να διασφαλιστούν στον ίδιο βαθμό εκτός της περιοχής παραγωγής.

Εντός της περιοχής παραγωγής, ο οργανισμός ελέγχου μπορεί να προγραμματίσει τις επιθεωρήσεις του με σκοπό τη διασφάλιση της πραγματοποίησης επισκέψεων σε όλες τις σχετικές επιχειρήσεις σε εύθετο χρόνο κατά τη διάρκεια της εμφιάλωσης του οίνου ΠΟΠ «Emilia-Romagna», με βάση το ισχύον σχέδιο ελέγχου.

Στόχος είναι ο συστηματικός έλεγχος της πραγματικής εμφιάλωσης μόνο των παρτίδων οίνου ΠΟΠ «Emilia-Romagna» ώστε να επιτευχθούν τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα όσον αφορά την αποτελεσματικότητα των ελέγχων και τη διατήρηση του κόστους για τους παραγωγούς, ώστε να παρέχεται στους καταναλωτές η μέγιστη εγγύηση γνησιότητας του συσκευασμένου οίνου.

Επιπλέον, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία και για την προστασία των προϋπαρχόντων δικαιωμάτων, οι εταιρείες εμφιάλωσης μπορούν να υποβάλουν αίτηση παρέκκλισης για τη συνέχιση της εμφιάλωσης στις εγκαταστάσεις τους που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής, υποβάλλοντας τη σχετική αίτηση στο Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών και προσκομίζοντας έγγραφα που αποδεικνύουν ότι έχουν εμφιαλώσει οίνους για τουλάχιστον 2 από τα 5 έτη—όχι απαραίτητα συναπτά—αμέσως πριν από την αναγνώριση της ΠΟΠ «Emilia-Romagna».

#### **Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος**

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

---



ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)  
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης  
L-2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL