

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2021/C 501/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con lo previsto en el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de dos meses a partir de la fecha de la publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«dell'Emilia» / «Emilia»

PGI-IT-A0509-AM06

Fecha de la solicitud: 2 de enero de 2019

1. Normas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Modificación que no se considera menor

2. Descripción y motivos de la modificación**2.1. Introducción de dos nuevas categorías de productos vitivinícolas: «vino espumoso» y «vino de uvas pasificadas»**

Se han añadido dos nuevas categorías de productos vitivinícolas: «vino espumoso» y «vino de uvas pasificadas»

La región de Emilia tiene una larga tradición en lo relativo a la elaboración de numerosos vinos destacados tanto de la categoría del vino de uvas pasificadas como de la categoría del vino espumoso, bien mediante fermentación secundaria en botella, bien a través del método de granvías (o Martinotti).

Permitir que estos productos se clasifiquen con la IGP «dell'Emilia» / «Emilia» no solo aumentará el valor económico de los vinos, sino que también dará a quienes los consuman una indicación clara de su origen geográfico.

Esta modificación afecta a los artículos 1 y 6 del pliego de condiciones y a la sección 2.3 del documento único (Categorías de productos vitivinícolas).

2.2. Introducción de nuevos tipos de variedades

Se han introducido nuevos tipos con indicación de la variedad de uva, en concreto «fogarina», «moscato bianco» y «spergola», en las categorías pertinentes cubiertas por el pliego de condiciones, esto es, vino, vino de aguja (*frizzante*), vino espumoso (*spumante*), vino de uvas pasificadas (*passito*) y mosto de uva parcialmente fermentado.

Además, en la totalidad del pliego de condiciones se ha sustituido el nombre de la variedad «pignoletto» por su sinónimo «grechetto gentile».

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Motivo: las uvas *fogarina*, *moscato bianco* y *spergola* son variedades nativas cultivadas en la zona desde hace mucho tiempo, y los nuevos tipos de variedades se introducen tras un largo período de ensayo destinado a aprovechar al máximo su valor.

En concreto, los tipos de variedades *fogarina* y *spergola* se introducen como resultado de la recuperación, la caracterización y el desarrollo de estas variedades locales en la zona de producción, donde ya se habían utilizado en el pasado, principalmente en combinación con otras variedades de uva más generalizadas. El reciente redescubrimiento y la reciente mejora de estas variedades de uva a través de la selección genética han dado lugar a la elaboración de vinos de gran calidad que tienen unas características distintivas.

El nombre de la variedad «pignoletto» se ha sustituido por su sinónimo «grechetto gentile», ya que el colectivo productor ha decidido proponer la «pignoletto» como denominación de origen protegida con arreglo a la legislación de la UE en vigor.

Esta modificación afecta a los artículos 1 y 4 del pliego de condiciones y a la sección 7 del documento único (Principales variedades de uva).

2.3. *Incorporación del pinot nero vinificado en blanco (vinificato in bianco) como nuevo tipo y como variedad complementaria para los tipos chardonnay y pinot bianco*

Se han añadido como nuevos tipos el *pinot nero* vinificado en blanco, el *pinot nero frizzante* vinificado en blanco y el *pinot nero spumante* vinificado en blanco.

Motivo: estos tipos reflejan una tradición enológica presente en la región de Emilia desde hace mucho tiempo. La vinificación en blanco de uvas *pinot nero* dota a los vinos blancos de un agradable aroma con notas elegantes, y a los vinos de aguja y espumosos de una espuma delicada y persistente.

Esta modificación afecta a los artículos 2 y 6 del pliego de condiciones y a las secciones 4 (Descripción de los vinos) y 5.1 (Prácticas enológicas) del documento único.

2.4. *Denominación y presentación. Incorporación de disposiciones sobre la indicación de dos o más variedades de uva en la etiqueta*

Se han introducido disposiciones que permiten que en la etiqueta se indiquen dos o más variedades de uva con arreglo a la legislación de la UE en vigor, incluido, en concreto, el requisito de que las variedades «secundarias» deben representar al menos un 15 % de las uvas que componen el vino, si bien la disposición pertinente [artículo 62, apartado 1, letra c), inciso ii), del Reglamento (CE) n.º 607/2009] no contiene ningún requisito mínimo de este tipo.

Esta disposición tiene como objetivo evitar que se facilite información engañosa de cara al consumo. En este sentido, para que pueda indicarse una variedad en la etiqueta, esta debe representar al menos el 15 % del total y, por lo tanto, contribuir a la determinación de las características del vino.

Esta disposición restrictiva se ajusta a lo dispuesto en el artículo 70, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 607/2009.

En el artículo 1 se han añadido tipos de vinos con indicación de dos o más variedades de uva de las recogidas en ese mismo artículo para los tipos de una sola variedad.

El cambio relativo a la incorporación de tipos con indicación de dos o más variedades de uva cultivadas tradicionalmente en la zona tiene como objetivo especificar en el pliego de condiciones algo que la legislación de la UE ya permite. Sin embargo, para estos tipos no puede utilizarse la variedad de uva *lambrusco*, ya que es la más importante y representativa de la zona. Por lo tanto, su uso queda reservado para los tipos *lambrusco* puros con el fin de preservar las características específicas de los vinos elaborados con esta variedad.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección 2.9 del documento único (Condiciones adicionales: descripción de la condición).

2.5. *Actualización de la combinación de variedades de uva para los tipos lambrusco*

En el contexto del requisito de que, al elaborarse vinos de tipo *lambrusco*, determinadas variedades de la familia *lambrusco* deben representar, conjuntamente o por separado, el 85 % de las uvas utilizadas, se ha ampliado la lista actual de variedades autorizadas (*lambrusco salamino*, *lambrusco di sorbara*, *lambrusco grasparossa*, *lambrusco marani*, *lambrusco maestri*, *lambrusco montericco*, *lambrusco viadanese* y *lambrusco oliva*) para incluir también las variedades *lambrusco a foglia frastagliata*, *lambrusco barghi* y *lambrusco dal peduncolo rosso* (esta última es sinónimo de «terrano»), que también se cultivan tradicionalmente en el territorio de la IGP «dell'Emilia» / «Emilia».

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y a la sección 2.7 del documento único (Principales variedades de uvas de vinificación).

2.6. *Ampliación de la zona de producción*

Se ha ampliado la zona de producción de uvas para incluir también un sector de la provincia de Bolonia situado en la margen derecha del río Sillaro, aplicándose a todos los tipos de productos cubiertos por el pliego de condiciones excepto a los tipos *lambrusco*.

Dicho sector es similar al resto de la zona de producción en términos de características medioambientales, y en la actualidad produce vinos con las mismas características organolépticas y cualitativas como resultado de haber ampliado y consolidado su actividad vitícola.

Esta modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones y a la sección 2.6 del documento único (Zona geográfica delimitada).

2.7. *Incorporación del rendimiento de uva por hectárea y del grado alcohólico volumétrico natural mínimo para los nuevos tipos de variedades*

Se han añadido el rendimiento de uva máximo por hectárea y el grado alcohólico volumétrico natural mínimo para los nuevos tipos de variedades (*fogarina*, *moscato* y *spergola*) tomando como base los datos reales registrados durante los cinco años previos a la presentación de la solicitud.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y a la sección 2.5.2 del documento único (Rendimientos máximos).

2.8. *Normas sobre vinificación. Modificaciones formales (reformulación). Excepciones relativas a la vinificación en zonas adyacentes*

Se ha llevado a cabo una reformulación del texto con el fin de mejorar su estructura y eliminar una disposición obsoleta.

La excepción de la UE que permitía la elaboración de vinos con IGP más allá de las inmediaciones de la zona geográfica delimitada expiró el 31 de diciembre de 2012 y se ha eliminado.

Se ha establecido y precisado el alcance de las excepciones que permiten que el colectivo productor también utilice para sus operaciones de transformación instalaciones de transformación situadas en una zona adyacente al área vitícola, con arreglo a lo previsto en el artículo 6, apartado 4, letra b), del Reglamento (CE) n.º 607/2009.

En concreto, se ha determinado que, además de en el área vitícola definida en el artículo 3, el proceso de vinificación también puede llevarse a cabo en las provincias vecinas de Rávena, Forlì-Cesena, Mantua y Cremona.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 2.9 del documento único (Condiciones adicionales: excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada).

2.9. *Disposiciones sobre el aumento artificial del grado alcohólico natural y sobre el uso de productos de fuera de la zona de producción*

En lo relativo al aumento artificial del grado alcohólico natural, se han fijado normas más estrictas que las recogidas en el pliego anterior que prevén que todo mosto de uva concentrado empleado para el aumento artificial del grado alcohólico natural debe proceder de uvas cultivadas en la zona de producción definida en el artículo 3.

También se han establecido normas más estrictas que las anteriores en lo relativo al uso de productos derivados de uvas cultivadas fuera de la zona de producción [respetándose el límite máximo del 15 % previsto en el artículo 93, apartado 1, letra b), inciso ii), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013] al especificarse que al menos el 85 % de la materia prima utilizada para todos los productos cubiertos por el pliego de condiciones debe proceder de la zona de producción, incluidos todos los productos empleados como edulcorantes y para la fermentación secundaria.

El objetivo de estas modificaciones es garantizar que el producto final, del que al menos el 85 % debe obtenerse a partir de uvas cultivadas en la zona de producción, también se ajuste al requisito anteriormente mencionado de que al menos el 85 % debe estar compuesto por productos de dicha zona (incluidos los productos empleados para el aumento artificial del grado alcohólico natural o como edulcorantes), ya que en caso contrario el porcentaje en el vino final podría ser inferior al 85 %. Por lo tanto, se trata de una medida cualitativa cuyo fin es aumentar, con respecto al proceso de elaboración, el uso de productos de la zona de producción (productos anteriores al vino y para el aumento artificial del grado alcohólico natural, la edulcoración o la fermentación secundaria), incluso si las normas de la UE son menos restrictivas. Por consiguiente, estas disposiciones están destinadas a reforzar el vínculo con el entorno.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 2.5.1 del documento único (Prácticas enológicas).

2.10. *Incorporación del rendimiento de vino/uva para los tipos passito*

Para los tipos *passito* recién introducidos, se ha fijado un rendimiento de uva máximo en el vino final del 50 % y se ha incluido una disposición que prohíbe el aumento artificial del grado alcohólico natural y la edulcoración.

El objetivo es regular este tipo de vino concreto, cuyo rendimiento de vino final/uva es bajo (máx. 50 %) en comparación con otros tipos debido a la forma en que se secan las uvas (pasificación).

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 2.4 del documento único (Descripción de los vinos).

2.11. *Inserción de una disposición sobre el período de fermentación o de fermentación secundaria*

Se ha introducido una disposición, en línea con la legislación nacional y de la UE pertinente, relacionada con la fermentación y la fermentación secundaria a partir del 31 de diciembre del año en que se vendimia la uva.

Esta modificación tiene como objetivo permitir la fermentación y la fermentación secundaria de los diversos productos vitivinícolas cubiertos por el pliego de condiciones después del 31 de diciembre del año en que se vendimia la uva y hasta el 30 de junio del año siguiente, a condición de que se envíen las notificaciones pertinentes al organismo de control, con el fin de que el colectivo productor pueda gestionar mejor sus existencias de vino.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y no supone ninguna alteración del documento único.

2.12. *Características de los vinos a la hora de su consumo*

Tal como requiere la legislación pertinente [artículo 94, apartado 2, letra b), inciso ii), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013], se han descrito las características analíticas y organolépticas de todos los tipos de productos cubiertos por el pliego de condiciones, tanto para los tipos nuevos como para los previstos en el pliego de condiciones previo.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 2.4 del documento único (Descripción de los vinos).

2.13. *Denominación y presentación Uso del término tradicional «Vendemmia Tardiva» («vendimia tardía»)*

Se ha previsto la inclusión del término tradicional «Vendemmia Tardiva» en la etiqueta con arreglo a la legislación nacional y de la UE pertinente.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y no supone ninguna alteración del documento único.

2.14. *Envasado*

A través de una modificación formal, se ha reformulado el texto con el fin de ampliar el alcance de las disposiciones en vigor sobre el uso de envases y sistemas de sellado para incluir también la categoría del mosto de uva parcialmente fermentado.

Este artículo también se ha modificado con el fin de regular el uso de tapones con forma de champiñón para los vinos de aguja, en concreto para limitar a 7 cm la longitud de la cápsula de aluminio que cubre este tipo de tapones y el cuello de la botella, con arreglo a la legislación nacional y de la UE, con el fin de que el envasado de los vinos de aguja sea diferente al de los vinos espumosos, que por lo general tienen unas cápsulas de aluminio más largas (10-12 cm).

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y no supone ninguna alteración del documento único.

2.15. *Vínculo con la zona geográfica*

Se ha ampliado la información sobre el vínculo con la zona geográfica con el fin de tener en cuenta la ampliación de la zona de producción descrita en el artículo 3.

Además, se han realizado los añadidos pertinentes en la sección en que se describe el vínculo entre las características cualitativas del producto y el entorno geográfico. El objetivo es tener en cuenta los nuevos tipos introducidos (en concreto los vinos *passito* y espumosos).

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y a la sección 2.8 del documento único (Vínculo con la zona geográfica).

2.16. *Referencias a la estructura de control*

Se han actualizado las referencias a la estructura de control debido a que la Inspección Central para la Salvaguarda de la Calidad y la Prevención del Fraude en lo relativo a los Productos Agroalimentarios del Ministerio ha sido sustituida por Valoritalia s.r.l, un organismo de inspección autorizado.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones y no supone ninguna alteración del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

dell'Emilia

Emilia

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP: indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

8. Vino de aguja

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. *Bianco «dell'Emilia» / «Emilia» (categoría de vino), incluida la indicación de una o más variedades de uva*

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: intensidad adecuada, destacadas notas florales o frutales que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas y del entorno de cultivo.

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 13,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Bianco Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una o más variedades de uva*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: intensidad adecuada, con notas florales y frutales que aportan esencialmente frescura y que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas.

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Rosso «dell'Emilia» / «Emilia» (categoría de vino), incluida la indicación de una o más variedades de uva distintas de lambrusco*

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas de fruta más o menos madura, en ocasiones acompañadas de matices florales, normalmente violetas, y de notas especiadas, dependiendo de las variedades de uva utilizadas y de la zona de cultivo.

Sabor: seco, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 10,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Rosso Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una o más variedades de uva distintas de lambrusco

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: de seco a dulce, intenso y con una frescura agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Rosso Novello «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva distinta de lambrusco

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. *Rosato «dell'Emilia» / «Emilia» (categoría de vino)*

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma: prevalencia de notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *Rosato Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma: ligeras notas florales, acompañadas de unas notas frutales más marcadas.

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. *Bianco Spumante «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una o más variedades de uva distintas de lambrusco*

Espuma: delicada y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. *Bianco Passito «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva*

Color: dorado con tendencia a ambarino.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

10. *Mosto de uva parcialmente fermentado Bianco «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: intensidad adecuada, con notas florales y frutales que aportan esencialmente frescura y que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas.

Sabor: dulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

11. *Rosso Spumante «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una o más variedades de uva distintas de lambrusco*

Espuma: delicada y persistente.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

12. *Rosso Passito «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva*

Color: granate intenso.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

13. *Mosto de uva parcialmente fermentado Rosso «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la indicación de una variedad de uva distinta de lambrusco*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

14. *Rosato Spumante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: delicada y persistente.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

15. *Mosto de uva parcialmente fermentado Rosato «dell'Emilia» / «Emilia»*

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

16. *Lambrusco Rosso Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con destacadas notas florales.

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

17. *Lambrusco Rosso Spumante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: delicada y persistente.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,5 g por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

18. *Lambrusco Rosso Novello Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

19. *Mosto de uva parcialmente fermentado Lambrusco Rosso «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

20. *Lambrusco Rosato Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: agradable, acusado, fragante y con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco e intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

21. *Lambrusco Rosato Spumante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: delicada y persistente.

Color: rosa más o menos intenso. Aroma: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

22. *Lambrusco (vinificado en blanco) Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado, fragante y con destacadas notas florales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

23. *Lambrusco (vinificado en blanco) Spumante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: delicada y persistente.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

24. *Lambrusco (vinificado en blanco) Novello Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

25. *Mosto de uva parcialmente fermentado Lambrusco (vinificado en blanco) «dell'Emilia» / «Emilia»*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 6,3 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	3,5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

26. *Pinot Nero «dell'Emilia» / «Emilia» (vinificado en blanco)*

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y perfumado.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

27. *Pinot Nero Frizzante «dell'Emilia» / «Emilia» (vinificado en blanco)*

Espuma: vivaz y efímera.

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y perfumado con destacadas notas frutales.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

28. *Pinot Nero Spumante «dell'Emilia» / «Emilia» (vinificado en blanco)*

Espuma: delicada y persistente.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: fragante, perfumado.

Sabor: de *brut nature* a seco, fresco, armonioso, con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 g por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas enológicas

a. Prácticas enológicas esenciales

1. Aumento artificial del grado alcohólico natural. Edulcoración y fermentación secundaria

Restricción relativa a las prácticas enológicas

Podrá incrementarse el grado alcohólico volumétrico natural mediante el enriquecimiento con mosto de uva concentrado obtenido a partir de uvas procedentes de la zona de producción delimitada o con mosto de uva concentrado o rectificado, respetándose los límites y las demás disposiciones previstos en la legislación nacional y de la UE.

La indicación geográfica típica «dell'Emilia» / «Emilia» está reservada para los productos vitivinícolas de las categorías pertinentes para los que al menos el 85 % de su contenido, o de los productos anteriores al vino empleados, proceda de la zona de producción delimitada, incluidos los productos empleados como edulcorante o para la fermentación secundaria.

2. Fermentación en blanco de uvas *pinot nero*

Práctica enológica específica

Tradicionalmente, los vinos de aguja y espumosos se han elaborado mediante la fermentación en blanco de uvas *pinot nero*. La fermentación en blanco de uvas *pinot nero* permite elaborar un vino de color blanco dotado de un aroma agradable con notas elegantes y de una espuma delicada y persistente.

b. Rendimientos máximos

1. Bianco, rosso, rosato, fogarina, fortana, lambrusco, montù y trebbiano (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

232 hectolitros por hectárea

2. Alionza, ancellotta, moscato bianco y grechetto gentile (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

208 hectolitros por hectárea

3. Malvasia (de *malvasia di candia aromatica*) (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

192 hectolitros por hectárea

4. Chardonnay y spergola (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

184 hectolitros por hectárea

5. Barbera, cabernet franc, sangiovese y sauvignon (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

168 hectolitros por hectárea

6. *Cabernet sauvignon, malbo gentile, malvasia bianca, marzemino y merlot* (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

160 hectolitros por hectárea

7. *Pinot bianco, pinot grigio, pinot nero y riesling italico* (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

160 hectolitros por hectárea

8. *Bianco passito, rosso passito y fogarina passito*

145 hectolitros por hectárea

9. *Grechetto gentile passito*

130 hectolitros por hectárea

10. *Malvasia* (de *malvasia di candia aromatica*) *passito*

120 hectolitros por hectárea

11. *Spergola passito*

115 hectolitros por hectárea

12. *Sauvignon passito*

105 hectolitros por hectárea

13. *Malbo gentile passito y marzemino passito*

100 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona en que se producen las uvas empleadas para la elaboración de vinos y mostos de uva parcialmente fermentados con la indicación geográfica protegida «dell'Emilia» / «Emilia» abarca todo el territorio administrativo de las provincias de Bolonia, Ferrara, Módena, Parma, Piacenza y Reggio Emilia. En la provincia de Bolonia, la indicación geográfica protegida «dell'Emilia» / «Emilia» puede utilizarse para uvas cultivadas en la margen derecha del río Sillaro destinada a su uso para la elaboración de los productos vitivinícolas cubiertos por la denominación, a excepción de los tipos *lambrusco*.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Albana B.

Alicante N.

Alionza B.

Ancellotta N. – Lancellotta

Barbera N.

Bervedino B.

Biancame B. – Bianchello

Bombino Bianco B. – Bonbino

Bonarda N. – Uva rara

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Canina nera N. – Canina

Centesimino N.

Chardonnay B.

Ciliegiolo N. – Morettone

Cornacchia N.

Croatina N. – Bonarda

Dolcetto N.
Durella B. – Durello
Ervi N.
Famoso B.
Fiano B.
Forgiari N.
Fortana N. – Uva d'oro
Gamay N.
Garganega B. – D'oro B.
Groppello gentile N. – Groppello
Lambrusco barghi N. – Lambrusco
Lambrusco benetti N. – Lambrusco
Lambrusco grasparossa N. – Groppello grasparossa
Lambrusco grasparossa N. – Lambrusco
Lambrusco maestri N. – Lambrusco
Lambrusco marani N. – Lambrusco
Lambrusco montericco N. – Lambrusco
Lambrusco oliva N. – Lambrusco
Lambrusco salamino N. – Lambrusco
Lambrusco viadanese N. – Lambrusco
Lambrusco a foglia frastagliata N. – Enantio N.
Lambrusco a foglia frastagliata N. – Lambrusco
Lambrusco di sorbara N. – Lambrusco
Lanzesa B.
Malbo gentile N.
Malvasia istriana B. – Malvasia
Malvasia bianca di candia B. – Malvasia
Malvasia di candia aromatica B. – Malvasia
Malvasia rosa Rs.
Manzoni bianco B. – Incrocio manzoni 6.0.13 B.
Marsanne B.
Marzemino N. – Berzamino
Marzemino N. – Berzemino
Melara B.
Merlese N.
Montepulciano N.
Montù B. – Montuni
Moscato bianco B. – Moscato
Mostosa B.
Müller thurgau B. – Riesling x sylvaner
Negretto N.
Ortrugo B.

Pelagos N.
Perla dei vivi N.
Petit verdot N
Pignoletto B. – Alionzina
Pignoletto B. – Grechetto gentile
Pinot bianco B. – Pinot
Pinot grigio – Pinot
Pinot nero N. – Pinot
Raboso veronese N. – Raboso
Rebo N.
Refosco dal peduncolo rosso N. – Refosco
Riesling Italico B. – Riesling
Riesling renano B. – Riesling
Ruggine B.
Sangiovese N. – Sangiovese
Santa maria B.
Sauvignon B. – Sauvignon blanc
Scarsafoglia B.
Sgavetta N.
Spergola B.
Syrah N. – Shiraz
Termarina N.
Terrano N. – Lambrusco dal peduncolo rosso
Tocai friulano B.
Traminer aromatico B.
Trebbianina B.
Trebbianino modenese B. – Trebbiano
Trebbianino romagnolo B. – Trebbiano
Trebbianino toscano B. – Biancame B.
Trebbianino toscano B. – Trebbiano
Uva del fantini N.
Uva del tondé N.
Uva longanesi N.
Uva toscana N.
Verdea B. – Colombana bianca
Verdicchio Bianco B. – Verdicchio
Vernaccina B.
Verucese N.

8. Descripción del/de los vínculo(s)

8.1. «dell'Emilia» / «Emilia»: categorías de vino, vino espumoso, vino de aguja, mosto de uva parcialmente fermentado y vino de uvas pasificadas

Información sobre la zona geográfica

Factores naturales que contribuyen al vínculo:

Para todas las categorías cubiertas por el pliego de condiciones, la zona de producción para los vinos con la IGP «dell'Emilia» / «Emilia» abarca todo el territorio administrativo de las provincias de Bolonia, Ferrara, Módena, Parma, Piacenza y Reggio Emilia.

Esta zona disfruta de unas condiciones climáticas y del suelo uniformes debido a que el terreno tiene un origen, una orografía y una exposición comunes, y toda la zona resulta sumamente apropiada para las actividades vitícolas que en ella abundan. En concreto, las condiciones climáticas han creado un paisaje uniforme, lo que implica que los viñedos de la zona en que se producen los vinos con IGP «dell'Emilia» / «Emilia» utilizan mayoritariamente las mismas técnicas de cultivo.

Los viñedos se encuentran situados a diferentes altitudes, desde las planicies hasta zonas más elevadas, dependiendo de las variedades de uva cultivadas y de la tradición vitícola y enológica, y donde menos viñas hay es en la parte alta de los Apeninos, donde el clima es demasiado frío.

Los perfiles de temperatura de la zona son sumamente variables y van desde una temperatura subcontinental (la más importante para una región vitícola) hasta temperaturas más bajas.

La planicie, cuya altitud suele ser de entre 2 y 70 m sobre el nivel del mar, cubre una superficie continua que va desde el río Po hasta la costa del Adriático y llega hasta los amplios valles Apeninos, que alcanzan altitudes de hasta 1 500 m sobre el nivel del mar. En las estribaciones llanas y en la llanura aluvial caracterizada por depósitos verticales, los sedimentos proceden principalmente de los ríos y arroyos de los Apeninos, mientras que los sedimentos de la llanura serpenteante y de la llanura del delta fueron creados por el río Po.

Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y en menor medida en primavera. La escasez de agua es un fenómeno que se produce principalmente durante el verano y que se mitiga a través de la elevada humedad relativa del aire y del suministro natural de agua subterránea. Las precipitaciones aumentan con la altitud, alcanzando niveles que van desde los 800 mm en la periferia de los Apeninos adyacente a las llanuras hasta más de 2 000 mm en la zona más elevada de los Apeninos, y también hay más días lluviosos.

Factores históricos y humanos que contribuyen al vínculo:

La expansión de la viticultura en Emilia se ha documentado en gran medida desde la época romana, y su evolución ha estado relacionada con la domesticación de variedades de uva silvestres o nativas y con unas técnicas de cultivo en constante evolución que son testigo del estrecho vínculo entre las actividades humanas y los factores ambientales.

Durante los mil años que el cultivo de la vid y la historia del ser humano han ido de la mano, se han creado vínculos inextricables que se reflejan en la cultura local y en las prácticas agrícolas y enológicas tradicionales y que, de una manera más general, se expresan a través del arte y la gastronomía.

Con la ayuda de las escuelas técnicas de agronomía de Reggio Emilia, Finale Emilia y Castelfranco Emilia, que impartieron formación y difundieron nuevas técnicas de vinificación, se han logrado avances científicos y tecnológicos. Si bien la viticultura moderna le debe mucho a este tipo de actividades de capacitación y difusión, el colectivo viticultor de la región también ha realizado un aporte importante al introducir procesos y métodos de gestión de viñedos que combinan la sostenibilidad ambiental y económica con tecnologías de vinificación innovadoras.

8.2. «dell'Emilia» / «Emilia»: categoría de vino

Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles a su origen geográfico y sobre el vínculo causal con la zona geográfica

Los vinos blancos («bianco») «dell'Emilia» / «Emilia» tienen un color entre amarillo pajizo y dorado, en ocasiones con un toque de verde claro o cobrizo, como en el caso del *pinot grigio*. En la fase olfativa, se caracterizan por un aroma sutil y delicado con notas frutales típicas de la principal variedad de uva utilizada, en particular en el caso de variedades aromáticas o semiaromáticas como *spergola* y *trebbiano*. En boca, los vinos son entre secos y dulces, armoniosos, bien estructurados, frescos y llenos de sabor.

Los vinos rosados («rosato») «dell'Emilia» / «Emilia» tienen un color rosa más o menos intenso dependiendo del proceso de vinificación utilizado. El sabor es fresco y armonioso, va desde seco hasta dulce y tiene una acidez equilibrada.

Los vinos tintos («rosso») «dell'Emilia» / «Emilia» tienen un color rojo rubí más o menos intenso, y en la fase olfativa son vínicos y con notas florales o frutales dependiendo de la variedad de uva con que estén hechos. El sabor, armonioso y bien estructurado, puede ser desde seco hasta dulce.

Los vinos tintos jóvenes («novello») reflejan los aromas y sabores asociados a la técnica específica de la maceración carbónica utilizada para fabricar vino a partir de las uvas, que fomenta su perfil vínico y las notas típicas de la variedad de uva.

Las características cualitativas de los vinos se ven influidas por las condiciones climáticas y del suelo existentes en la zona de producción. El clima templado, fresco y con brisa, los suelos bien drenados y con suficiente disponibilidad de agua debido a las precipitaciones que se suceden también en los meses de verano y las marcadas variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran aseguran una maduración óptima de los racimos, dando lugar a uvas con un buen contenido de azúcar y ácidos, combinado con otras características cualitativas y organolépticas propias de cada variedad y que también pueden apreciarse en los vinos elaborados a partir de ellas.

Por lo tanto, el vínculo causal se basa en las propiedades específicas del producto que pueden atribuirse a su origen geográfico.

8.3. «dell'Emilia» / «Emilia»: categorías de vino espumoso, vino de aguja y mosto de uva parcialmente fermentado

Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles a su origen geográfico y sobre el vínculo causal con la zona geográfica

La producción de vinos espumosos y de aguja es una tradición centenaria que se considera el buque insignia de la vitivinicultura local. El especial cuidado con que se llevan a cabo la fase de cultivo y vendimia de las uvas y su transformación en el vino de base, así como el posterior período de fermentación secundaria, otorga a los vinos espumosos y de aguja una sutileza y una elegancia particulares.

Los vinos espumosos y de aguja y los mostos de uva parcialmente fermentados deben su calidad a la disponibilidad de uvas con unas características cualitativas ideales para la elaboración de este tipo de vino.

La liberación moderada de dióxido de carbono, lograda mediante fermentación natural en envases cerrados, da lugar a unos vinos de aguja frescos y vivos, tanto blancos como rosados o tintos.

La especialización del proceso de producción ha permitido identificar las variedades más adecuadas para su transformación en vino de aguja y llevar a cabo una fermentación secundaria utilizando equipos con una tecnología vanguardista, factores que han contribuido a aumentar la calidad del producto final.

Esto mismo se aplica a los mostos de uva parcialmente fermentados, tanto blancos como rosados o tintos, que se producen utilizando el método de granväs (o Martinotti) con el fin de dotar al producto final de frescura en combinación con un grado alcohólico moderado.

Las características cualitativas de los vinos se ven influidas por las condiciones climáticas y del suelo existentes en la zona de producción. El clima templado, fresco y con brisa, los suelos bien drenados y con suficiente disponibilidad de agua debido a las precipitaciones que se suceden también en los meses de verano y las marcadas variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran aseguran una maduración óptima de los racimos, dando lugar a uvas con un buen contenido de azúcar y ácidos, combinado con otras características cualitativas y organolépticas propias de cada variedad y que también pueden apreciarse en los vinos elaborados a partir de ellas.

Por lo tanto, el vínculo causal se basa en las propiedades específicas del producto que pueden atribuirse a su origen geográfico.

8.4. «dell'Emilia» / «Emilia»: categoría de vino de uvas pasificadas

Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles a su origen geográfico y sobre el vínculo causal con la zona geográfica

Dependiendo de la variedad utilizada, el color va desde el amarillo dorado hasta el ámbar en los vinos blancos y llega hasta el granate. El aroma es delicado y destaca por unas notas de uvas pasificadas, en ocasiones siendo especiado y evocando la miel y la fruta madura. El sabor es intenso y armonioso y puede ir de seco a dulce, si bien la mayoría de los vinos tienen un mayor contenido de azúcar.

Aunque los vinos de uvas pasificadas («passito») pueden elaborarse con todas las variedades de uva, tanto blancas como tintas, las más utilizadas son las variedades aromáticas (*moscato giallo*, *moscato rosa* y *traminer aromatico*) y semiaromáticas (*goldtraminer*, *nosiola*, *riesling renano*, *sauvignon*, etc.).

Las uvas se secan en instalaciones de secado específicas, y la duración del período de pasificación varía dependiendo de la intensidad de las características que se busque proporcionar al producto final a través de esta técnica.

La selección de las uvas que se utilizarán para fabricar los vinos *passito* se hace en función de las características físicas y cualitativas específicas del racimo.

Los racimos cuyas uvas están sumamente separadas entre sí son especialmente apropiados para su secado, y se seleccionan en el viñedo en el momento de la vendimia.

El secado se ve favorecido por la gran variación de temperatura entre el día y la noche, que es especialmente marcada al final del verano y en otoño.

Las características cualitativas de los vinos se ven influidas por las condiciones climáticas y del suelo existentes en la zona de producción. El clima templado, fresco y con brisa, los suelos bien drenados y con suficiente disponibilidad de agua debido a las precipitaciones que se suceden también en los meses de verano y las marcadas variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran aseguran una maduración óptima de los racimos, dando lugar a uvas con un buen contenido de azúcar y ácidos, combinado con otras características cualitativas y organolépticas propias de cada variedad y que también pueden apreciarse en los vinos elaborados a partir de ellas.

Por lo tanto, el vínculo causal se basa en las propiedades específicas del producto que pueden atribuirse a su origen geográfico.

9. Condiciones complementarias esenciales

Excepción relativa a la vinificación y la transformación en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Descripción de la condición:

En virtud de la excepción prevista en el artículo 6, apartado 4, letra b), del Reglamento (CE) n.º 607/2009, el proceso de fabricación del mosto de uva parcialmente fermentado y de todas las demás categorías de vino con la IGP «dell'Emilia» / «Emilia», incluida la producción y la fermentación secundaria de vino de aguja y espumoso, podría llevarse a cabo, además de en la zona de producción delimitada, en las provincias adyacentes de Rávena, Forlì-Cesena, Mantua y Cremona.

Indicación de dos o más variedades de uva en la etiqueta

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Descripción de la condición:

Para que los vinos con la IGP «dell'Emilia» / «Emilia» puedan designarse con los nombres de dos o más variedades de uva, cada una de las variedades «secundarias» debe representar más del 15 % del contenido total, y las variedades deben indicarse en la etiqueta en orden descendiente en función de las cantidades de uva realmente utilizadas.

El objetivo es garantizar que los vinos así obtenidos y designados reflejen las características de todas las variedades de uva de que están compuestos con miras a evitar que se facilite información engañosa de cara al consumo, puesto que la legislación de la UE pertinente [artículo 62, apartado 1, letra c), inciso ii), del Reglamento (CE) n.º 607/2009] no establece ningún porcentaje mínimo para las variedades de uva «secundarias» utilizadas.

Esta disposición restrictiva se ajusta a lo dispuesto en el artículo 70, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 607/2009, que permite que los Estados miembros establezcan disposiciones de etiquetado más restrictivas en el pliego de condiciones, en concreto en lo relativo a la indicación de variedades de uva.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13479>
