

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola

(2023/C 305/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Emilia-Romagna»

PDO-IT-02770

Fecha de solicitud: 28.4.2021

1. **Nombre que debe registrarse**

Emilia-Romagna

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

«Emilia-Romagna» Pignoletto *frizzante* (categoría de «vino de aguja»)

Espuma: fina, que se va atenuando.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Olor: aroma floral a flores blancas, en ocasiones espino o jazmín, ligeramente aromático.

(1) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Sabor: de seco a semiseco, gusto afrutado a frutas amarillas no muy maduras (manzana), armonioso, en ocasiones con un ligero toque amargo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen 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 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto *spumante* (categoría de «vino espumoso»)

Espuma: fina, persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Olor: aroma floral a flores blancas, en ocasiones espino o jazmín, ligeramente aromático.

Sabor: amplio, aroma afrutado a frutas amarillas no muy maduras (manzana), armonioso, de *brut nature* a seco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen 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 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto *spumante* (categoría de «vino espumoso de calidad»)

Espuma: fina, persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Olor: aroma floral a flores blancas, en ocasiones espino o jazmín, ligeramente aromático.

Sabor: amplio, aroma afrutado a frutas amarillas no muy maduras (manzana), armonioso, de *brut nature* a seco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen 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 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto (categoría de «vino»)

Color: amarillo pajizo más o menos intenso, a veces con matices verde pálido.

Olor: aroma floral a flores blancas, en ocasiones espino o jazmín, elegante.

Sabor: de seco a semiseco, gusto afrutado a frutas amarillas no muy maduras (pera, manzana), armonioso, en ocasiones con un ligero toque amargo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen 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 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto *passito* [vino de uvas pasificadas] (categoría de «vino»)

Color: amarillo dorado tendente al ámbar a medida que envejece.

Olor: aroma elegante, intenso y floral a flores blancas, en ocasiones espino, con posibles notas de almendra y pimienta amarillo, delicado;

Sabor: de semidulce a dulce, suave, gusto afrutado a frutas amarillas maduras (pera, manzana).

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 24 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen 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.)	12
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva [vino de cosecha tardía] (categoría de «vino»)

Color: amarillo dorado tendente al ámbar a medida que envejece.

Olor: aroma intenso y floral a flores blancas, en ocasiones espino, con posibles notas de almendra y pimienta amarillo.

Sabor: de semidulce a dulce, sabor afrutado a frutas amarillas maduras (pera, manzana), suave, delicado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 14 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 23 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen 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.)	12
Acidez total mínima	4 gramos 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 vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Elaboración de vino de aguja

Práctica enológica específica

Mientras que la segunda fermentación del vino se realiza normalmente mediante el método Charmat, también se aplica el método en botella, en cuyo caso los vinos resultantes deben etiquetarse como *rifermentazione in bottiglia* («refermentación en botella») y pueden presentar cierta turbidez debido a los residuos de fermentación.

Elaboración de vino espumoso y espumoso de calidad

Práctica enológica específica

Mientras que la segunda fermentación que convierte el vino tranquilo en vino espumoso se realiza normalmente mediante el método Charmat, también se aplica el método en botella («tradicional») de conformidad con la normativa de la UE.

Elaboración de vino de uvas pasificadas

Práctica enológica específica

Antes de que pueda iniciarse el proceso de vinificación, las uvas destinadas a la elaboración del vino de uvas pasificadas deben secarse, ya sea por medios naturales o mediante sistemas o tecnologías que apliquen temperaturas similares a las del proceso de secado natural. Las uvas pasificadas deben tener un grado alcohólico volumétrico natural de al menos el 15 %, sin un aumento artificial del grado alcohólico natural. El porcentaje de extracción de vino de estas uvas está limitado al 50 %.

Elaboración de vino de cosecha tardía

Práctica enológica específica

Antes de que pueda iniciarse el proceso de vinificación, las uvas destinadas a la elaboración del vino de cosecha tardía deben permanecer en la vid para que sobremaduren o se sequen, ya sea por medios naturales o mediante sistemas o tecnologías que apliquen temperaturas similares a las del proceso de secado natural. En el momento del inicio de la vinificación, las uvas deben tener un grado alcohólico volumétrico natural de al menos el 14 %. El porcentaje de extracción de vino de estas uvas está limitado al 60 %.

b. *Rendimiento máximo*

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

147 hectolitros por hectárea

«Emilia-Romagna» Pignoletto *passito*

45 hectolitros por hectárea

«Emilia-Romagna» *vendemmia tardiva*

54 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada en la que deben elaborarse los vinos de la DOP «Emilia-Romagna» está constituida por todo el territorio administrativo de los siguientes municipios de las provincias de Bolonia, Módena y Rávena:

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

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, Módena, 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 y Zocca en la provincia de Módena;

y Faenza, Brisighella, Riolo Terme y Castel Bolognese en la provincia de Rávena.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

Pignoletto B.

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. Vinos «Emilia-Romagna» de las categorías de «vino de aguja», «vino espumoso», «vino espumoso de calidad» y «vino»

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción de la DOP «Emilia-Romagna» se encuentra situada dentro de las provincias de Módena, Bolonia y Rávena, en la parte central de la región de Emilia-Romagna. Las características de la zona varían en función de la elevación y, a grandes rasgos, se puede trazar una línea entre las llanuras más planas y las laderas.

Las llanuras, situadas a entre 2 y 70 metros sobre el nivel del mar, cubren un tramo ininterrumpido de terreno entre los valles formados por el río Secchia y el arroyo Sillaro, de forma que abarcan los amplios fondos de los valles y a veces alcanzan elevaciones de hasta 150 metros. Las laderas abarcan una zona ininterrumpida que se extiende desde las primeras colinas hasta la cresta de los Apeninos, e incluye una zona de transición formada por estribaciones. Las vides se cultivan principalmente en altitudes inferiores a los 700 metros.

En cuanto a las características del suelo, en la zona predomina una amplia gama de rocas sedimentarias (arenisca, arcilla, piedra caliza, yeso, arenas y conglomerados). La variada orografía de la zona hace que los suelos se distribuyan formando complejos mosaicos. El cultivo se realiza principalmente en suelos profundos, alcalinos o ligeramente alcalinos, con una textura entre fina y semifina.

Las temperaturas varían en cierta medida. El clima varía en función de la elevación, desde el cálido atemperado en las laderas (el más importante para el cultivo de la vid) hasta el fresco atemperado en la parte superior de las colinas. El clima de las llanuras es de naturaleza más continental, con temperaturas medias anuales de entre 14 y 16 °C y un índice de Winkler de 2 400 grados-día, y con suficiente brisa. Esto permite que la zona reciba suficiente calor y luz solar para que las uvas alcancen una madurez óptima.

Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y, en menor medida, en primavera. El estrés hídrico en verano se ve mitigado por la elevada humedad relativa del aire, la disponibilidad de aguas superficiales, la profundidad de los suelos y el hecho de que las colinas reciben más precipitaciones no tan concentradas.

Estos factores edafoclimáticos contribuyen a que toda la zona de la DOP «Emilia-Romagna» sea especialmente apta para la viticultura.

Factores históricos y humanos que contribuyen al vínculo

La viticultura ya estaba muy extendida en la zona de la DOP «Emilia-Romagna» en la época romana, en la que las hileras de vides se conducían por el tronco de árboles vivos, una práctica introducida por los etruscos y desarrollada posteriormente por los galos. Cabe destacar, en particular, la actividad vitícola de los veteranos de campañas militares en la zona conocida como *ager bononiensis*, donde se producía un vino de aguja «dorado», que, si bien tenía un carácter distintivo, no era lo suficientemente dulce como para tener un gusto agradable.

Desde entonces, con el paso de los siglos, las técnicas de viticultura y las prácticas de vinificación en la zona geográfica delimitada se han visto muy influidas por la actividad humana; en particular, la investigación científica y el desarrollo de técnicas vitícolas y enológicas han realizado una contribución esencial.

Los viticultores también han perfeccionado las técnicas agrícolas y de cultivo en esta época, con ayuda del drenaje y de los consorcios para la mejora del terreno (*Consorzi di Bonifica*), que todavía hoy continúan velando por la gestión del régimen de caudales y la distribución del agua en la zona. La tradición de conducir las vides por los troncos de los árboles se ha sustituido por hileras de vides conducidas en cordón con los sarmientos colgando hacia abajo, aplicando patrones de espaciamiento destinados a limitar el rendimiento por hectárea y a mejorar la calidad del vino.

Las técnicas de vinificación también han evolucionado con el tiempo. Destacan especialmente los avances destinados a preservar y mejorar la producción de vino de aguja y vino espumoso que es típica de la región de Emilia-Romana, con el tradicional proceso de segunda fermentación en botella, que se complementa en la actualidad con el método Charmat utilizando tanques modernos.

8.2. Vinos «Emilia-Romagna» de las categorías de «vino de aguja», «vino espumoso» y «vino espumoso de calidad»

Vínculo causal entre la calidad o las características del producto y el medio geográfico

Las características químicas y organolépticas de los vinos de aguja, espumosos y espumosos de calidad vienen determinadas por las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción, sumadas a la influencia de los viticultores que, a lo largo de los años, han refinado las propiedades enológicas inherentes de la uva y la tecnología vinícola. Reviste especial importancia el medio geográfico, caracterizado por un clima continental o cálido atemperado con suficiente brisa, unido a suelos de origen aluvial con un alto contenido en guijarros y limo, bien drenados y que reciben suficiente agua. Otro factor importante es la oscilación térmica entre el día y la noche en verano, que ayuda a las uvas a alcanzar una madurez óptima, preservando todas sus propiedades aromáticas y ácidas y garantizando así la frescura de los vinos resultantes.

Los vinos de aguja y espumosos se elaboran principalmente en las llanuras y estribaciones de la zona de producción del vino «Emilia-Romagna», donde el suelo y el clima son más adecuados para el cultivo de uvas con un contenido de azúcar moderado y una acidez pronunciada.

Los ríos y arroyos que descienden de los Apeninos contribuyen a mantener el suelo fresco y a que sea menos propenso a desecarse. Como consecuencia de ello, se pueden utilizar sistemas de cultivo más intensivos y es posible obtener un mayor rendimiento por hectárea. Esto da lugar a la elaboración de vinos de aguja y espumosos que, pese a no tener un contenido excesivamente elevado de alcohol, presentan un buen grado de acidez, una característica distintiva de estas uvas.

El sabor de estos vinos es moderadamente aromático, afrutado y con una acidez perceptible. Solo contienen la cantidad adecuada de aromaticidad, a menudo con un toque de amargor. Todas estas propiedades están estrechamente ligadas a las características de la zona, rica en arcilla y arenisca.

Los conocimientos técnicos de los viticultores locales, desde la elección del portainjerto hasta el sistema de conducción utilizado, y desde la gestión del dosel hasta la regulación del suministro de agua, desempeñan un papel fundamental en la gestión del viñedo. Los viticultores utilizan estas técnicas de cultivo para producir uvas de gran calidad con el justo equilibrio entre azúcares y componentes aromáticos, lo que da lugar a vinos de aguja, espumosos y espumosos de calidad con un nivel adecuado de acidez.

La conversión del vino tranquilo en vino de aguja, espumoso y espumoso de calidad es la práctica de vinificación más representativa de esta zona geográfica. En Emilia-Romagna, conocida como la región originaria de los vinos *frizzante* o de aguja, este proceso constituye una tradición local de larga data que ha ido evolucionando con el tiempo. Es común a todas las provincias comprendidas en la zona delimitada y a los vinos elaborados tanto en las llanuras como en las laderas.

En este contexto, los vinos de aguja, espumosos y espumosos de calidad «Emilia-Romagna» son el resultado de la innovación en técnicas de elaboración de vinos espumosos, que en los últimos cuarenta años han experimentado una tendencia a la sustitución del método ancestral de refermentación de los vinos en botella por la fermentación en tanque. Esto ha contribuido a que se hayan optimizado los procesos de selección de levaduras y clarificación para obtener un mejor perfil olfativo y un producto final más agradable. Todo ello refuerza aún más la singularidad organoléptica de los vinos, especialmente al enfatizar su frescura y las notas florales que proceden principalmente de la uva, lo que refleja el hecho de que la zona local constituye el entorno ideal para la elaboración de vinos a partir de uvas Pignoletto.

La refermentación en botella ha recobrado recientemente popularidad, con una imagen renovada en el mercado que combina las mejores técnicas de vinificación con una tradición local que se remonta siglos atrás.

Lo que hace que estos vinos de aguja y espumosos sean únicos y característicos de la zona vinícola de «Emilia-Romagna» —factores que determinan el atractivo olfativo y la elegancia de estos vinos en general— es, por tanto, la interacción entre las características de la variedad de uva utilizada y las características de la zona local, combinadas con la actividad humana y la experiencia.

8.3. Vinos «Emilia-Romagna» de la categoría de «vino»

Vínculo causal entre la calidad o las características del producto y el medio geográfico

Los vinos tranquilos proceden principalmente de viñedos de las laderas, donde el rendimiento por hectárea es menor, y las características edafoclimáticas dan lugar a uvas con un mayor contenido de azúcar y una acidez menos pronunciada. Las oscilaciones térmicas por las que se caracterizan los valles situados al sur de la carretera «Via Emilia» dan lugar a fragancias más intensas —delicadas, a flores blancas y moderadamente aromáticas— y a una mineralidad perceptible.

El entorno geográfico de la zona de producción se caracteriza por un clima continental, aunque con un nivel de brisa suficiente. Gracias a las técnicas de cultivo perfeccionadas con el paso del tiempo, los suelos están bien drenados, lo que proporciona una humedad suficiente para que las uvas alcancen una madurez óptima. Todos estos factores, sumados a la oscilación térmica entre el día y la noche durante el período de maduración y a la exposición idónea de los viñedos de las laderas a la luz solar, contribuyen a que la uva conserve sus propiedades aromáticas y la hacen especialmente propicia a la acumulación de azúcares, lo que influye en las características de los vinos.

Los conocimientos técnicos de los viticultores locales también desempeñan un papel clave en este caso. Han perfeccionado las técnicas vitícolas que ayudan a mitigar los efectos del exceso de calor y de la disponibilidad irregular de agua que se han producido en el último decenio, con el propósito de cultivar uvas seleccionadas que alcancen el equilibrio adecuado entre azúcares y componentes aromáticos. Esto es fundamental para obtener uvas de gran calidad que realcen las propiedades organolépticas de los vinos.

Por último, para garantizar que las características organolépticas específicas de las uvas Pignoletto no se pierdan en el proceso de vinificación, los ciclos de prensado de la uva y la temperatura y la duración de la fermentación se gestionan con gran esmero. El objetivo es elaborar vinos con las características señaladas, complementando el resultado de la interacción entre los factores ambientales anteriormente descritos y los distintos factores humanos, como consecuencia de la experiencia y las técnicas de cultivo que los operadores del sector vitivinícola han ido perfeccionando gradualmente.

Los vinos *passito* [de uva pasificada] y *vendemmia tardiva* [de cosecha tardía] se obtienen secando las uvas o dejándolas sobremadurar en la vid. Esto, combinado con el origen geográfico, determina las características específicas de estos productos.

En los años en que las condiciones meteorológicas lo permiten, las uvas Pignoletto cultivadas en las laderas más orientadas al sur, es decir, las más expuestas a la luz solar, pueden dejarse secar en la vid o en un almacén y luego transformarse en vino de uva pasificada o de cosecha tardía. Las laderas más expuestas al sol, con cursos de agua cercanos que garantizan una humedad constante, especialmente por la noche, proporcionan las condiciones perfectas para que las uvas desarrollen la «podredumbre noble», de modo que el vino pueda elaborarse a partir de estas uvas afectadas por botritis.

Estas condiciones confieren a los vinos propiedades específicas, como su aroma intenso y delicado (floral, a flores blancas, y afrutado, a frutas amarillas maduras), un sabor semidulce o dulce y cálido, armonioso y aterciopelado, con un elevado grado alcohólico total y una acidez moderada, con un toque de amargor en el final de boca contrarrestado por las uvas pasificadas o sobremaduradas.

Las uvas que se dejan secar para la elaboración de estos vinos deben recogerse a mano, seleccionando los mejores racimos capaces de soportar el proceso de secado. El contenido de azúcar no es el único factor que se tiene en cuenta: una buena acidez también es importante para la vendimia. Las uvas se conservan intactas en un entorno bien ventilado y su estado se supervisa regularmente hasta el estrujado.

Cuando se deja que las uvas sobremaduren en la vid, la vendimia se posterga hasta que se hayan secado de forma natural, un proceso que requiere especial atención por parte del viticultor.

Los vinicultores también deben ser altamente experimentados y dedicar gran atención a las fases posteriores al secado, a saber, el estrujado de la uva, la lenta fermentación en barricas pequeñas y los procesos de envejecimiento en barrica y en botella.

9. Condiciones complementarias esenciales

Excepción relativa a la vinificación en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

En aplicación de la excepción prevista en el artículo 5, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, los procesos de vinificación —incluida la segunda fermentación para elaborar vinos de aguja, espumosos y espumosos de calidad— también podrán llevarse a cabo, además de en la zona de producción delimitada, en establecimientos situados en las inmediaciones de la zona delimitada (en todo el territorio administrativo de la provincia de Bolonia) y en las unidades administrativas vecinas (en todo el territorio administrativo de las provincias de Módena, Rávena, Forlì-Cesena y Reggio Emilia).

De este modo se garantiza que se tenga en cuenta la larga tradición de producción de los operadores de esas zonas.

Envasado en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado se restringe a la zona delimitada debido a la necesidad de salvaguardar la calidad de los vinos de la DOP «Emilia-Romagna», así como de garantizar su origen y asegurarse de que los controles se efectúan en el momento adecuado y de forma eficiente y rentable.

El transporte y embotellado del vino de la DOP «Emilia-Romagna» fuera de la zona de producción puede comprometer su calidad, ya que podría quedar expuesto a reacciones de oxidación-reducción, cambios bruscos de temperatura y contaminación microbiana, lo que podría afectar a sus propiedades fisicoquímicas (acidez total mínima, extracto no reductor mínimo, etc.) y organolépticas (color, aroma y sabor).

Estos riesgos son mayores cuanto mayor es la distancia que recorre el vino.

Por el contrario, el embotellado en la zona de origen, con lotes de vino que no se trasladan o solo recorren distancias cortas, contribuye a mantener intactas las características y la calidad del producto.

Estos aspectos, ligados a la experiencia y a los vastos conocimientos técnicos y científicos sobre las cualidades específicas de los vinos que los vinicultores de la DOP «Emilia-Romagna» han ido adquiriendo a lo largo de los años, permiten realizar el embotellado en la zona de origen con las mejores técnicas, con el fin de preservar todas las características físicas, químicas y organolépticas establecidas en el pliego de condiciones de estos vinos.

Otra razón por la que se limita el embotellado a la zona de producción es garantizar que el control por parte del organismo competente sea lo más eficaz, eficiente y rentable posible, condiciones que no pueden garantizarse en la misma medida fuera de la zona de producción.

Dentro de la zona de producción, el organismo de control puede planificar sus inspecciones para asegurarse de visitar todas las empresas pertinentes y en el momento oportuno, esto es, cuando el vino de la DOP «Emilia-Romagna» está siendo embotellado, con arreglo al plan de control aplicable.

El objetivo de estas visitas es comprobar sistemáticamente que solo se embotellan realmente los lotes de vino de la DOP «Emilia-Romagna», lo que permite obtener los mejores resultados en términos de eficacia de los controles y mantener un coste razonable para los productores, con miras a ofrecer a los consumidores la máxima garantía de autenticidad del vino envasado.

Además, de conformidad con la legislación nacional vigente y a fin de proteger los derechos preexistentes, las empresas embotelladoras pueden solicitar una excepción para continuar embotellando en sus instalaciones situadas fuera de la zona delimitada, presentando para ello la solicitud correspondiente al Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques y aportando documentación que demuestre que han embotellado los vinos durante al menos dos de los cinco años, no necesariamente consecutivos, inmediatamente anteriores al reconocimiento de «Emilia-Romagna» como DOP.

Enlace al pliego de condiciones

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