

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 94 lõike 1 punktis d osutatud koonddokumendi ja veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi avaldamist käsitleva viite avaldamine

(2023/C 305/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ artikli 98 kohaselt kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Emilia-Romagna“**PDO-IT-02770****Taotluse esitamise kuupäev: 28.4.2021****1. Registreeritav nimetus**

Emilia-Romagna

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

„Emilia-Romagna“ Pignoletto frizzante – poolvahuveinide kategooria

Vaht: tihe, hajuv;

värvus: varieeruva intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: kergelt aromaadne valgete õite, vahel viirpui- või jasmiiniõite lõhn;

(¹) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

maitse: kuiv kuni poolkuiv, harmooniline, vahel veidi mõrkja alatooniga poolküpsete kollaste puuviljade (õunte) maitse;

minimaalne üldalkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto spumante – vahuveinide kategooria

Vaht: tihe, püsiv;

värvus: varieeruva intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: kergelt aromaadne valgete õite, vahel viirpui- või jasmiiniõite lõhn;

maitse: täidlane, harmooniline, *brut nature* kuni kuiv, poolküpsete kollaste puuviljade (õunte) lõhn;

minimaalne üldalkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto spumante – kvaliteetvahuveinide kategooria

Vaht: tihe, püsiv;

värvus: varieeruva intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: kergelt aromaadne valgete õite, vahel viirpui- või jasmiiniõite lõhn;

maitse: täidlane, harmooniline, *brut nature* kuni kuiv, poolküpsete kollaste puuviljade (õunte) lõhn;

minimaalne üldalkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto – veinide kategooria

Värvus: varieeruva intensiivsusega õlgkollane, vahel helerohelise varjundiga;

lõhn: elegantne valgete õite, vahel viirpoo- või jasmiiniõite lõhn;

maitse: kuiv kuni poolkuiv, harmooniline, vahel veidi mörkjaa alatooniga küpsete kollaste puuviljade (pirnide, õunte) maitse;

minimaalne üldalkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto passito [kuivatatud viinamarjadest vein] – veinide kategooria

Värvus: vanusega merevaigukollase varjundi omandav kuldkollane;

lõhn: elegantne, intensiivne, peen valgete õite, vahel viirpooõite lõhn, milles võib olla mandli ja kollase paprika nüansse;

maitse: poolmagus kuni magus mahe küpsete kollaste puuviljade (pirnide, õunte) maitse;

minimaalne üldalkoholisisaldus: 15 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto vendemmia tardiva [hilja koristatud viinamarjadest vein] – veinide kategooria

Värvus: vanusega merevaigukollase varjundi omandav kuldkollane;

lõhn: intensiivne valgete õite, vahel viirpööite lõhn, milles võib olla mandli ja kollase paprika nüansse;

maitse: poolmagus kuni magus mahe ja peen küpsete kollaste puuviljade (pirnide, õunte) maitse;

minimaalne üldalkoholisisaldus: 14 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a. Põhilised veinivalmistustavad

Poolvahuveini valmistamine

Konkreetne veinivalmistustava

Veini teine kääritamine toimub tavaliselt tsisternis (nn Charmat' meetodil), kuid kasutatakse ka pudelis kääritamise meetodit. Viimasel juhul tuleb saadud vein tähistada märkega „rifermentazione in bottiglia“ (teine kääritamine pudelis) ning see võib olla käärimisjäakidest veidi hägune.

Vahu- ja kvaliteetvahuveini valmistamine

Konkreetne veinivalmistustava

Veini teine kääritamine, mille teel saadakse vaigest veinist vahuvein, toimub tavaliselt tsisternis (nn Charmat meetodil), kuid kooskõlas ELi eeskirjadega kasutatakse ka pudelis kääritamist (nn traditsioonilist meetodit).

Kuivatatud viinamarjadest veini valmistamine

Konkreetne veinivalmistustava

Kuivatatud viinamarjadest veini valmistamiseks tuleb viinamarjad enne veini valmistamise alustamist kuivatada kas loomulikul teel või loomuliku kuivatamisega sarnastel temperatuuridel põhinevate süsteemide või tehnoloogiate abil. Kuivatatud viinamarjade naturaalne alkoholisisaldus peab olema ilma rikastamiseta vähemalt 15 mahuprotsenti. Sellistest viinamarjadest veini ekstraheerimise ülemmäär on 50 %.

Hiliskorje viinamarjadest veini valmistamine

Konkreetne veinivalmistustava

Hiliskorje viinamarjadest veini valmistamiseks tuleb enne veini valmistamise alustamist jätta viinamarjad viinapuudele üle küpsema või kuivatada need kas loomulikul teel või loomuliku kuivatamisega sarnastel temperatuuridel põhinevate süsteemide või tehnoloogiate abil. Veinivalmistamise alguseks peab viinamarjade naturaalne alkoholisisaldus olema vähemalt 14 mahuprotsenti. Sellistest viinamarjadest veini ekstraheerimise ülemmäär on 60 %.

b. *Maksimaalne saagikus*

„Emilia-Romagna“ Pignoletto, Pignoletto frizzante ja Pignoletto spumante

147 hektoliitrit hektari kohta

„Emilia-Romagna“ Pignoletto passito

45 hektoliitrit hektari kohta

„Emilia-Romagna“ vendemmia tardiva

54 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Geograafiline piirkond, kus kaitstud päritolunimetusega vein „Emilia-Romagna“ peab olema valmistatud, hõlmab järgmiste Bologna, Modena ja Ravenna provintsi omavalitsusüksuste kogu haldusterritooriumi:

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

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 ja Zocca Modena provintsis

ning Faenza, Brisighella, Riolo Terme ja Castel Bolognese Ravenna provintsis.

7. Peamine veiniviinamarjasort / peamised veiniviinamarjasordid

„Pignoletto B“

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Poolvahuveinide, vahuveinide, kvaliteetvahuveinide ja veinide kategooriasse kuuluvad veinid „Emilia-Romagna“

Seose seisukohalt olulised looduslikud tegurid

Kaitstud päriolunimetusega toote „Emilia-Romagna“ tootmispiirkond asub Emilia Romagna maakonna keskosas Modena, Bologna ja Ravenna provintsis. Piirkonna omadused varieeruvad olenevalt kõrgusest ning piirkonna võib lühidalt jagada tasandikeks ja mäenõlvadeks.

Tasandikud asuvad 2–70 meetri kõrgusel merepinnast Secchia ja Sillaro jõe orgude vahelisel katkematul maaribal, mis hõlmab laiu orupõhjasid ja ulatub kohati kuni 150 meetri kõrgusele. Mäenõlvad moodustavad pideva ala, mis ulatub esimestest mägedest üles Apenniinide seljakuni, hõlmates ka mäejalamitel asuvat üleminekuala. Viinapuid kasvatatakse peamiselt 700 meetrist madalamatel kõrgustel.

Piirkonna pinnases on ülekaalus mitmesugused settekivimid (liivakivi, savikivimid, lubjakivi, kips, liiv, konglomeraat). Piirkonna mitmekesise reljeefi tõttu paiknevad pinnasetüübid keeruka mosaiigina. Viinapuid kasvatatakse peamiselt sügavates kergelt leeliselistes või leeliselistes muldades, mille tekstuur ulatub peenest keskmiselt peeni.

Temperatuur on teataval määral varieeruv. Kliima varieerub olenevalt kõrgusest, ulatudes mõõdukalt soojast mäenõlvadel (mis on viinapuude kasvatamise seisukohalt kõige olulisemad) mõõdukalt jahedani mäetippudel. Tasandike kliima on kontinentaalsem – sealne aasta keskmine temperatuur on 14–16 °C ning Winkleri indeks efektiivsete temperatuuride summana (GDD, *growing degree days*) on 2 400 – ning piisavalt tuuline. Seega saab piirkond piisavalt soojust ja päikesepaistet, et viinamarjad saavutaksid optimaalse küpsuse.

Aastane sademete hulk on 600–800 mm ning sajab peamiselt sügisel ja vähemal määral kevadel. Suvist veestressi leevendavad suur suhteline õhuniiskus, pinnavee olemasolu, mulla sügavus ning see, et mägedes esineb suuremaid ja väiksemaid vihmasadusid.

Tänu neile pinnase- ja kliimateguritele on kogu kaitstud päriolunimetusega veini „Emilia-Romagna“ tootmispiirkond viinamarjakasvatuseks väga sobiv.

Seose seisukohalt olulised ajaloolised ja inimtegurid

Kaitstud päriolunimetusega veini „Emilia-Romagna“ tootmispiirkonnas oli viinamarjakasvatus laialt levinud juba Vana-Rooma ajal, kui ridadena kasvavaid viinapuid kujundati kasvavate puude toel – selle meetodi võtsid kasutusele etruskid ning hiljem arendasid seda edasi gallid. Eriti tähelepanuväärne on sõjakäikude veteranide viinamarjakasvatus *ager bononiensis*, üks nimetatud piirkonnas, kus toodeti nn blondi poolvahuveini, mis oli küll omapärane, kuid mitte just meeldiva maitsega, sest see ei olnud piisavalt magus.

Järgnenud sajandite jooksul on inimtegevus määratletud geograafilises piirkonnas viinamarjakasvatus- ja veinivalmistamismeetodeid tugevalt mõjutanud. Kõige olulisemat rolli on mänginud teadusuuringud ning viinamarjakasvatus- ja veinivalmistamismeetodite arendamine.

Samuti on viinamarjakasvatavad selle aja jooksul viljelus- ja maaharimismeetodeid täiustanud kuivendus- ja maaparandusühingute (*Consorti di Bonifica*) abil, mis jätkavad praeguseni piirkonna veevoolurežiimi reguleerimise ja veejaotuse tagamist. Traditsiooniline viinapuude kujundamine puude toel on asendatud nõorpuumeetodil kujundatud ning rippuvate võrsetega viinapuuvividega, mille istutustihedus piirab saagikust hektari kohta ja parandab veini kvaliteeti.

Samuti on aja jooksul arenenud veinivalmistamismeetodid. Eriti tähelepanuväärsed on edasiarendused, mille eesmärk on hoida alal ja parandada Emilia Romagna maakonnale iseloomulikku poolvahu- ja vahuveinitootmist. Selleks on traditsioonilise pudelis toimuva teise kääritamise kõrval kasutusele võetud nn Charnat meetod ja kaasaegsed tsisternid.

8.2. Poolvahuveinide, vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide kategooriasse kuuluvad veinid „Emilia-Romagna“

Põhjuslik seos toote kvaliteedi või omaduste ning geograafilise keskkonna vahel

Poolvahu-, vahu- ja kvaliteetvahuveinide keemilised ja organoleptilised omadused tulenevad tootmispiirkonna pinnase- ja kliimatingimustest, millele lisandub viinamarjakasvatajate mõju, kuivõrd viinamarjakasvatajad on aastate jooksul täiustanud viinamarjade endi veinivalmistamisega seotud omadusi ja veinivalmistamismeetodeid. Eriti oluline on geograafiline keskkond, mida iseloomustab piisavalt tuuline kontinentaalne või mõõdukalt soe kliima ning suure klibu- ja aleuriidisisaldusega lammimuld, mis on vett hästi läbilaskev ja saab piisavalt niiskust. Teine oluline tegur on suvine öise ja päevase temperatuuri erinevus, mis soodustab viinamarjade optimaalset küpsemist ning kõikide aroomi- ja happesusomaduste säilimist, tagades sellega neist saadava veini värskuse.

Poolvahu- ja vahuveini valmistatakse peamiselt „Emilia-Romagna“ tootmispiirkonna tasandikel ja mäejalamitel, kus pinnase- ja kliimatingimused sobivad rohkem mõõduka suhkruisalduse ja tugeva happesusega viinamarjade kasvatamiseks.

Apenniinidelt alla voolavad jõed ja ojad hoiavad pinnase jahedana ega lase sellel läbi kuivada. Tänu sellele saab kasutada intensiivsemaid viljelusmeetodeid ja saavutada suurema saagikuse hektari kohta. See võimaldab toota poolvahu- ja vahuveine, mis ei ole küll liiga suure alkoholisisaldusega, kuid on neile viinamarjadele iseloomuliku hea happesusega.

Need veinid on mõõdukalt aromaatsed ja tuntuvalt happesed puuviljalõhna ja -maitsega. Neil on täpselt paras aromaatsus, mis on tihti mõrkja nüansiga. Kõik need omadused on tihedalt seotud piirkonna omadustega, sest selles leidub rikkalikult savi ja liivakivi.

Viinamarjaistanduste majandamisel mängib kesksel rollil kohalike viinamarjakasvatajate oskusteave nii pookealuse valiku, kasutatava kujundamissüsteemi, võra lõikamise kui ka veevarustuse reguleerimise alal. Kõnealuseid kasvatamismeetodeid kasutatakse selleks, et toota kõrgeima kvaliteediga viinamarju, milles suhkrud ja aromaatsed koostisosad on täpselt õiges tasakaalus. Selle tulemuseks on paraja happesusega poolvahu-, vahu- ja kvaliteetvahuveinid.

Kõnealust piirkonda kõige paremini esindav veinivalmistamistava on vaikselt veinist poolvahu-, vahu- ja kvaliteetvahuveini saamise meetod. Sellel protsessil on *frizzante* ehk poolvahuveini kodumaana tuntud Emilia Romagna pikki kohalikku traditsiooni, mis on aja jooksul arenenud. Seda kasutatakse ühtemoodi kõikides määratletud piirkonnaga hõlmatud provintsidel, nii tasandikul kui ka mäenõlvadel valmistatud veinide puhul.

Seetõttu on poolvahu-, vahu- ja kvaliteetvahuveinid „Emilia-Romagna“ sündinud tänu vahuveini valmistamise meetodite innovatsioonile ning viimase 40 aasta jooksul toimunud üleminekule traditsioonilistele meetoditele, mille kohaselt teine kääritamine toimub pudelis, tsisternis kääritamisele. See on aidanud tõhustada pärmi valiku ja selitamise protsesse, parandades veinide lõhnaprofiili ja tagades meeldivama lõpptoote. See muudab veinide organoleptilised omadused veelgi unikaalsemaks, tuues esile värskuse ja õienüansid, mis tulenevad põhiliselt viinamarjadest, andes tunnistust sellest, et kohaliku piirkonna keskkond sobib ideaalselt „Pignoletto“ viinamarjadest veini valmistamiseks.

Teine kääritamine pudelis on hiljuti uuesti populaarseks saanud ning sellele on kujundatud turul uus kuvand, milles on ühendatud parimad veinivalmistamismeetodid ja sajanditevanune kohalik traditsioon.

Kõnealuste poolvahu- ja vahuveinide meeldiva lõhna ja üldise elegantsuse tegurid, mis teevad need ühtaegu unikaalseks ja „Emilia-Romagna“ veinivalmistamispiirkonnale tüüpiliseks, seisnevad seega kasutatud viinamarjasordi ja kohaliku piirkonna omaduste koostoimes, millele lisandub inimeste töö ja kogemus.

8.3. Veinide kategooriasse kuuluvad veinid „Emilia-Romagna“

Põhjuslik seos toote kvaliteedi või omaduste ning geograafilise keskkonna vahel

Vaikset veini valmistatakse peamiselt mäenõlvadel asuvates viinamarjaistandustes, mille saagikus hektari kohta on väiksem ning kus pinnase ja kliima omadused tingivad viinamarjade suurema suhkruisalduse ja väiksema happesuse. Via Emilia maanteest lõuna poole jäävatele orgudele iseloomulik temperatuuri kõikumine tingib intensiivsema lõhna – peene ja mõõdukalt aromaatselt valgete õite lõhna – ja tuntava mineraalsuse.

Tootmispiirkonna geograafilist keskkonda iseloomustab kontinentaalne, kuid piisavalt tuuline kliima. Tänu aja jooksul lihvitud maaharimismeetoditele on pinnas vett hästi läbilaskev, tagades piisava niiskuse, et viinamarjad saavutaksid optimaalse küpsuse. Kõik need tegurid koos asjaoluga, et öine ja päevane temperatuur on küpsemisperioodil erinev ning et mäenõlvadel asuvad viinamarjaistandused saavad optimaalsel hulgal päikesepaistet, soodustavad viinamarjade aroomiomaduste säilimist ja loovad neis eriti head tingimused suhkrute akumulereumiseks, mis mõjutab veinide omadusi.

Ka siin mängib otsustavat rolli kohalike viinamarjakasvatavate oskusteave. Nad on arendanud täiuseni viinamarjakasvatusemeetodid, mis aitavad leevendada viimase kümne aasta jooksul ilmnenu liigse kuumuse ja vee ebaühtlase kättesaadavuse mõju, et kasvatada parimaid viinamarju, milles suhkrud ja aromaatsed komponendid on õiges tasakaalus. See on otsustava tähtsusega selleks, et saada parima kvaliteediga viinamarjad, mis parandavad veinide organoleptilisi omadusi.

Viimaks reguleeritakse oskuslikult viinamarjade pressimise tsükleid ning käärimise temperatuuri ja kestust, tagamaks, et „Pignoletto“ viinamarjade erilised organoleptilised omadused veinivalmistamise käigus kaduma ei läheks. Eesmärk on toota kirjeldatud omadustega veine, milles täiendatakse eespool kirjeldatud keskkonnategurite ja mitmesuguste inimegurite koosmõju tänu kogemustele ja viljelusmeetoditele, mida veinisektori ettevõtjad on järk-järgult täiustanud.

Passito (kuivatatud viinamarjadest vein) ja *vendemmia tardiva* (hilja koristatud viinamarjadest vein) saamiseks viinamarjad kuivatatakse või lastakse neil viinapuude küljes üle küpseda. See määrab koosmõjus geograafilise päritoluga kõnealuste toodete eriomadused.

Aastatel, mil ilmastikutingimused seda võimaldavad, võidakse lasta kõige lõunapoolsematel nõlvadel kasvavatel ehk enim päikesepaistet saavatel „Pignoletto“ viinamarjadel viinapuude küljes või laohoones kuivada ning valmistada neist seejärel kuivatatud või hiliskorje viinamarjadest vein. Enim päikesepaistet saavatel nõlvadel, kus läheduses asuvad vooluveekogud tagavad eriti öösi pideva niiskuse, on kõik tingimused selleks, et viinamarjadel tekiks nn väärishallitus, nii et sellistest hallitusseenega *Botrytis* kaetud viinamarjadest on võimalik veini valmistada.

Need tingimused annavad veinidele erilised omadused, nagu intensiivne ja peen lõhn (valgete õite ja küpsete kollaste puuviljade lõhn), soe, harmooniline ja sametine poolmagus või magus maitse, suur üldalkoholisaldus ja mõõdukas happesus, sest kuivatatud või üleküpsenud viinamarjad ei lase tekkida järelmaitse mõrkjat nüanssi.

Viinamarjad, mis nende veinide valmistamiseks kuivatatakse, tuleb korjata käsitsi, valides välja parimad kobarad, mis kuivatamisele vastu peavad. Lisaks suhkruisaldusele on saagikoristuse jaoks oluline arvesse võtta parajat happesust. Viinamarju säilitatakse tervena hästi ventileeritud keskkonnas ning nende seisukorda jälgitakse korrapäraselt kuni purustamiseni.

Kui viinamarjadel lastakse viinapuude küljes üle küpseda, ei koristata saaki enne, kui viinamarjad on loomulikult teel kuivanud; see protsess nõuab viinamarjakasvatajalt erilist tähelepanu.

Ka veinivalmistajad peavad kuivatamisele järgnevates etappides – viinamarjade purustamine, aeglane kääritsemine väikestes vaadides ning vaadis ja pudelis laagerdumine – väga vilunud ja hoolikad olema.

9. Muud olulised tingimused

Erand seoses veini valmistamisega määratletud geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik

ELi õigusaktides

Muu tingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõike 1 punktides a ja b sätestatud erandiga võivad veini valmistamise protsessid – sealhulgas poolvahu-, vahu- ja kvaliteetvahuveini tootmiseks vajalik teine kääritamine – toimuda lisaks määratletud tootmispiirkonnale ka selle vahetus läheduses (kogu Bologna provintsi haldusterritooriumil) ja naaberhaldusüksustes (kogu Modena, Ravenna, Forlì-Cesena ja Reggio Emilia provintsi haldusterritooriumil) asuvates ettevõtetes.

See tagab nende piirkondade ettevõtjate pikaajalise tootmistraditsiooni arvessevõtmise.

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik

ELi õigusaktides

Muu tingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Villimine peab toimuma määratletud piirkonnas. See on tingitud vajadusest säilitada kaitstud päritolunimetusega veinide „Emilia-Romagna“ kvaliteet, garanteerida nende päritolu ning tagada kontrollide õigeaegsus, tõhusus ja kulutõhusus.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Emilia-Romagna“ vedamine väljapoole tootmispiirkonda ja seal villimine võib seada ohtu veini kvaliteedi, sest veini võivad mõjutada redoksreaktsioonid, järsud temperatuurimuutused ja mikrobioloogiline saastumine, mis võivad kahjustada selle füüsikalisi ja keemilisi omadusi (minimaalne üldhappesus, suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus jne) ning organoleptilisi omadusi (värvus, maitse ja lõhn).

Need ohud on seda suuremad, mida kaugemale vein veetakse.

Seevastu villimine päritolupiirkonnas, kus veinisaadeti ei veeta üldse või veetakse ainult lühikeste vahemaade taha, aitab säilitada toote omadusi ja kvaliteeti muutumatuna.

Need asjaolud koos kaitstud päritolunimetusega veini „Emilia-Romagna“ valmistajate aastate jooksul saadud kogemuste ning ulatuslike tehniliste ja teaduslike teadmistega asjaomaste veinide eriomaduste kohta tähendavad seda, et villimine saab toimuda päritolupiirkonnas parimate meetoditega, mille eesmärk on säilitada kõik veinide tootespetsifikaadis kirjeldatud füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused.

Teiseks piiratakse villimist tootmispiirkonnaga tagamaks, et pädeva asutuse kontroll on võimalikult tulemuslik, tõhus ja kulutõhus – väljaspool tootmispiirkonda ei saa neid tingimusi samal määral garanteerida.

Tootmispiirkonnas saab kontrollorgan kavandada oma inspeksioone, et tagada kõikide asjaomaste ettevõtjate õigeaegne külastamine kaitstud päritolunimetusega veini „Emilia-Romagna“ villimise ajal, lähtudes kohaldatavast kontrollikavast.

Selle eesmärk on süstemaatiliselt kontrollida, et villitakse tõepoolest ainult kaitstud päritolunimetusega veini „Emilia-Romagna“ partiisid, tagades kontrollide võimalikult hea tulemuslikkuse ja hoides tootjate kulud mõistlikena, et tarbijatele maksimaalselt garanteerida pakendatud veini ehtsus.

Lisaks on kehtivate siseriiklike õigusaktide kohaselt villijatel õigus taotleda olemasolevate õiguste kaitseks erandit, et jätkata villimist oma valdustes, mis asuvad väljaspool määratletud piirkonda. Selleks peavad nad esitama põllumajandus-, toiduaine- ja metsandusministeeriumile sellekohase taotluse ja dokumendid, mis tõendavad, et nad on nimetuse „Emilia-Romagna“ kaitstud päritolunimetusega tunnistamisele vahetult eelnenud viie aasta jooksul villinud asjaomaseid veine vähemalt kahel (mitte tingimata järjestikusel) aastal.

Link tootespetsifikaadile

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