

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013  
Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru  
vina**

(2023/C 305/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Emilia-Romagna”

PDO-IT-02770

**Datum podnošenja zahtjeva: 28.4.2021.**

**1. Naziv koji je potrebno upisati u registar**

Emilia-Romagna

**2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

**3. Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

**4. Opis vina**

„Emilia-Romagna” Pignoletto *frizzante* – kategorija „biser vino”

Pjena: fina, nestaje

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: cvjetni miris bijelog cvijeća, ponekad glova ili jasmina, blago aromatičan

<sup>(1)</sup> SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Okus: suh do srednje suh, voćni okus ne posve zrelog žutog voća (jabuka), skladan, ponekad pomalo gorak

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 10,5 % volumnog udjela

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* – kategorija „pjenušavo vino”

Pjena: fina, postojana

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: cvjetni miris bijelog cvijeća, ponekad gloga ili jasmina, blago aromatičan

Okus: pun, voćni miris ne posve zrelog žutog voća (jabuka), skladan, od brut nature do suh

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 10,5 % volumnog udjela

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* – kategorija „kvalitetno pjenušavo vino”

Pjena: fina, postojana

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: cvjetni miris bijelog cvijeća, ponekad gloga ili jasmina, blago aromatičan

Okus: pun, voćni miris ne posve zrelog žutog voća (jabuka), skladan, od brut nature do suh

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 10,5 % volumnog udjela

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto – kategorija „vino”

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta, ponekad sa svjetlozelenim nijansama

Miris: cvjetni miris bijelog cvijeća, ponekad gloğa ili jasmına, elegantan

Okus: suh do srednje suh, voćni okus zrelog žutog voća (kruška, jabuka), skladan, ponekad pomalo gorak

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 10,5 % volumnog udjela

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto *passito* (vino od prosušenoga grožđa) – kategorija „vino”

Boja: zlatnožuta koja starenjem postaje jantarna

Miris: elegantan, intenzivan, cvjetni miris bijelog cvijeća, ponekad gloğa, moguće su note badema i žutog papra, nježan

Okus: srednji do sladak, mekan, voćni okus zrelog žutog voća (kruška, jabuka)

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 15 % volumnog udjela

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto vendemmia tardiva (vino kasne berbe) – kategorija „vino”

Boja: zlatnožuta koja starenjem postaje jantarna

Miris: intenzivan, cvjetni miris bijelog cvijeća, ponekad gloga, moguće su note badema i žutog papra

Okus: srednji do sladak, voćni okus zrelog žutog voća (kruška, jabuka), mekan, nježan

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 14 % volumnog udjela

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

## 5. Postupci proizvodnje vina

### a. Osnovni enološki postupci

Proizvodnja biser vina

Poseban enološki postupak

Osim druge fermentacije vina koja se obično postiže u spremniku („Charmat”) primjenjuje se i fermentacija u boci. U tom slučaju dobivena vina moraju nositi oznaku *rifermentazione in bottiglia* („ponovna fermentacija u boci”) i mogu biti malo zamućena zbog ostataka od fermentacije.

Proizvodnja pjenušavog i kvalitetnog pjenušavog vina

Poseban enološki postupak

Osim druge fermentacije kojom se mirno vino pretvara u pjenušavo i koja se obično postiže u spremniku („Charmat“) primjenjuje se i fermentacija u boci („tradicionalna“) u skladu s pravilima EU-a.

Proizvodnja vina od prosušenoga grožđa

Poseban enološki postupak

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina od prosušenoga grožđa mora se prosušiti prirodnim putem ili s pomoću sustava ili tehnologije uz temperature slične prirodnom procesu prosušivanja prije početka postupka proizvodnje vina. Prosušeno grožđe mora imati prirodnu volumnu alkoholnu jakost od najmanje 15 % bez pojačavanja. Gornja granica za stopu ekstrakcije vina iz tog grožđa iznosi 50 %.

Proizvodnja vina kasne berbe

Poseban enološki postupak

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina kasne berbe mora se ostaviti na trsu da prezri ili se mora prosušiti na drugi način prirodnim putem ili s pomoću sustava ili tehnologije uz temperature slične prirodnom procesu prosušivanja prije početka postupka proizvodnje vina. Kad započne proizvodnja vina, grožđe mora imati prirodnu volumnu alkoholnu jakost od najmanje 14 %. Gornja granica za stopu ekstrakcije vina iz tog grožđa iznosi 60 %.

b. *Najveći prinosi*

„Emilia-Romagna“ Pignoletto, Pignoletto *frizzante* i Pignoletto *spumante*

147 hektolitara po hektaru

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *passito*

45 hektolitara po hektaru

„Emilia-Romagna“ *vendemmia tardiva*

54 hektolitara po hektaru

## 6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje na kojem se proizvode vina sa ZOI-jem „Emilia-Romagna“ obuhvaća čitav administrativni teritorij općina u pokrajinama Bologna, Modena i Ravenna:

Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterezeno, 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 i Zola Predosa u pokrajini Bologna;

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola i Zocca u pokrajini Modena;

te Faenza, Brisighella, Riolo Terme i Castel Bolognese u pokrajini Ravenna.

## 7. Glavne sorte vinove loze

Pignoletto B.

## 8. Opis povezanosti

### 8.1. Vina „Emilia-Romagna” u kategorijama „biser vino”, „pjenušavo vino”, „kvalitetno pjenušavo vino” i „vino”

Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Područje proizvodnje ZOI-ja „Emilia-Romagna” nalazi se u pokrajinama Modena, Bologna i Ravena u središnjem dijelu regije Emilia-Romagna. Karakteristike područja ovise o nadmorskoj visini, a ukratko se mogu svesti na ravnice i obronke.

Ravnice, koje se nalaze na nadmorskoj visini od 2 do 70 metara, prekrivaju zemljište u jednom komadu između dolina koje oblikuju rijeka Secchia i potok Sillaro i protežu se od dna velikih dolina te ponekad dosežu uzvisine do 150 metara. Obronci čine neprekinuto područje koje se proteže od prvih brežuljaka do Apenina te obuhvaćaju prijelazno područje podnožja brežuljaka. Vinova loza uzgaja se uglavnom na nadmorskoj visini nižoj od 700 metara.

Kad je riječ o svojstvima tla, na tom području prevladavaju raznovrsne sedimentne stijene (pješčenjaci, glinjak, vapnenac, sadra, pijesak, konglomerati). Zbog raznolikog reljefa tog područja tla su rasprostranjena u složenim uzorcima mozaika. Vinova loza uzgaja se uglavnom u dubokim, blago alkalnim ili alkalnim tlima, čija je tekstura u rasponu od fine do srednje fine.

Temperature variraju u određenoj mjeri. Klima se mijenja s nadmorskom visinom, od tople umjerene na obroncima (što je najrelevantnije za vinogradarstvo) do hladne umjerene na vrhovima brežuljaka. Klima u ravnicama više je kontinentalna, s prosječnim godišnjim temperaturama od 14 do 16 °C i Winklerovim indeksom od 2 400 stupanjskih dana te je dovoljno vjetrovita. To znači da područje ima dovoljno topline i sunčeve svjetlosti za optimalno dozrijevanje grožđa.

Godišnja količina padalina u rasponu je od 600 do 800 mm, najobilnije su u jesen te nešto manje u proljeće. Nestašicu vode ljeti ublažavaju visoka relativna vlažnost, dostupnost površinske vode, dubina tla te činjenica da su na brežuljcima padaline više ili manje obilne.

Zbog tih je čimbenika tla i klime čitavo područje ZOI-ja „Emilia-Romagna” osobito pogodno za vinogradarstvo.

Povijesni i ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Vinogradarstvo je na području ZOI-ja „Emilia-Romagna” bilo rašireno još u vrijeme Rimljana. Uzgoj redova vinove loze uz drveće praksa je koju su uveli Etruščani, a poslije je razvili Gali. Posebno valja spomenuti uzgoj vinove loze kojim su se bavili veterani vojnih pohoda na području znanom kao *ager bononiensis*, koji su proizvodili bijelo biser vino koje je bilo prepoznatljivo, ali ne dovoljno slatko da bi imalo ugodan okus.

Stoljećima poslije na postupke uzgoja vinove loze i proizvodnje vina na razgraničenom zemljopisnom području snažno je utjecala ljudska aktivnost uz važan doprinos znanstvenih istraživanja i razvoja vinogradarskih i enoloških postupaka.

Osim toga, vinogradari su usavršili ratarske i uzgojne postupke uz pomoć odbora za odvodnju i poboljšanje tla (*Consorti di Bonifica*), koji i danas osiguravaju upravljanje tokom i distribucijom vode na tom području. Tradiciju uzgoja vinove loze uz drveće zamijenili su redovi kordonaca s mladima koje vise prema dolje i razmacima kojima se ograničavaju prinosi po hektaru i poboljšava kvaliteta vina.

I postupci proizvodnje vina promijenili su se s vremenom. Naročito su važne promjene čiji je cilj očuvati i poboljšati proizvodnju biser vina i pjenušavog vina tradicionalnu za regiju Emilia-Romagna. Tradicionalni postupak druge fermentacije u boci danas se nadopunjuje primjenom Charmatove metode u modernim spremnicima.

## 8.2. Vina „Emilia-Romagna” u kategorijama „biser vino”, „pjenušavo vino” i „kvalitetno pjenušavo vino”

Uzročno-posljedična veza između kvalitete ili svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja

Na kemijska i organoleptička svojstva biser vina, pjenušavih vina i kvalitetnih pjenušavih vina utječu uvjeti tla i klime na području proizvodnje te vinogradari koji su tijekom godina poboljšali inherentna enološka svojstva grožđa i tehnologiju proizvodnje vina. Osobito je važno zemljopisno okruženje, za koje su karakteristični prilično vjetrovita kontinentalna ili topla umjerena klima te tla aluvijalnog podrijetla s visokim sadržajem šljunka i mulja, koja su vrlo propusna i dobivaju dovoljno vode. Drugi važan čimbenik jest temperaturna razlika između dana i noći ljeti, koja pomaže optimalnom dozrijevanju grožđa i očuvanju svih njegovih aromatskih i kiselih svojstava, a time osigurava i svježinu proizvedenih vina.

Biser vina i pjenušava vina uglavnom se proizvode na ravninama i obroncima područja proizvodnje „Emilia-Romagna”, na kojem su tlo i klima više pogodni za uzgoj grožđa umjerenog sadržaja šećera i izražene kiselosti.

Zahvaljujući rijekama i potocima koji teku s Apenina zadržavaju se hladnoća i vlaga u tlu. Zbog toga se mogu upotrebljavati intenzivniji sustavi uzgoja i ostvariti veći prinosi po hektaru. Tako nastaju biser vina i pjenušava vina koja, unatoč niskoj alkoholnoj jakosti, imaju dobru razinu kiselosti, što je karakteristično za to grožđe.

Ta vina imaju umjereno aromatičan i voćni okus primjetne kiselosti. Imaju odgovarajuću količinu aromatičnosti, često uz malo gorčine. Sva ta svojstva blisko su povezana s karakteristikama područja bogatog glinom i pješčenjakom.

Ključnu ulogu u upravljanju vinogradima ima stručnost lokalnih vinogradara, od izbora podloge do sustava uzgoja, od rezidbe krošnje do regulacije dovoda vode. Te postupke uzgoja upotrebljavaju kako bi proizveli vrhunsko grožđe s odgovarajućom ravnotežom šećera i aromatičnih komponenti. Time nastaju biser vina, pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina odgovarajuće kiselosti.

Pretvaranje mirnog vina u biser vina, pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina postupak je koji najbolje predstavlja to zemljopisno područje. U Emiliji-Romagni, poznatoj po nazivu „domovina” vina frizzante ili biser vina, taj postupak ima dugu lokalnu tradiciju koja se mijenjala tijekom vremena. Zajednički je svim pokrajinama razgraničenog područja i vinima koja se proizvode u ravninama i na obroncima.

U takvom su kontekstu biser vina, pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina „Emilia-Romagna” rezultat inovacija u postupcima proizvodnje pjenušavih vina odnosno prelaska sa stare metode ponovne fermentacije vina u boci na primjenu fermentacije u spremniku proteklih 40 godina. Time su postupci odabira kvasca i bistrenja postali učinkovitiji, što je poboljšalo olfaktorni profil tih vina i dovelo do kvalitetnijeg krajnjeg proizvoda. Tako se dodatno poboljšava organoleptička jedinstvenost vina, prije svega pojačavanjem svježine i cvjetnih nota, koje zapravo potječu od grožđa i ukazuju na to da je lokalno područje idealno za proizvodnju vina od sorte Pignoletto.

Ponovna fermentacija u boci odnedavno se ponovno primjenjuje uz redizajnirani tržišni imidž koji spaja najbolje postupke proizvodnje vina i lokalnu stoljetnu tradiciju.

Vina i pjenušava vina s područja proizvodnje vina „Emilia-Romagna” jedinstvena su i tipična zbog čimbenika koji određuju mirisni dojam i ukupnu eleganciju te međudjelovanja svojstava sorte grožđa koja se upotrebljava i značajki lokalnog područja uz ljudski rad i iskustvo.

### 8.3. Vina „Emilia-Romagna” iz kategorije „vino”

Uzročno-posljedična veza između kvalitete ili svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja

Mirna vina dobivaju se uglavnom od grožđa iz vinograda na obroncima na kojima je prinos po hektaru niži, a zahvaljujući uvjetima tla i klime veći je sadržaj šećera i manje izražena kiselost u grožđu. Zbog temperaturnih promjena u dolinama južno od ceste „Via Emilia” mirisi su intenzivniji, nježni poput bijelog cvijeća i umjereno aromatični te imaju primjetnu mineralnost.

Zemljopisno okruženje na području proizvodnje karakterizira kontinentalna, ali prilično vjetrovita klima. Zahvaljujući postupcima uzgoja usavršenima tijekom vremena tla imaju dobru odvodnju i osiguravaju dovoljno vlage za optimalnu zrelost grožđa. Svi ti čimbenici uz temperaturnu razliku između dana i noći za razdoblja dozrijevanja te optimalnu izloženost vinograda suncu na brežuljcima omogućuju zadržavanje aromatičnih svojstava i nakupljanje šećera u grožđu, što utječe na svojstva vina.

Ključnu ulogu u tome ima stručnost lokalnih vinogradara, koji su usavršili postupke uzgoja vinove loze kako bi ublažili utjecaj prekomjerne vrućine i promjenjive dostupnosti vode tijekom proteklog desetljeća radi uzgoja biranoga grožđa s uravnoteženim šećerima i aromatičnim spojevima. To je ključno za dobivanje vrhunskoga grožđa čime se pojačavaju organoleptička svojstva vina.

Na kraju, kako bi se za vrijeme postupka proizvodnje vina očuvala posebna organoleptička svojstva sorte Pignoletto, ciklusima prešanja grožđa te temperaturi i trajanju fermentacije posvećuje se posebna pozornost. Cilj je proizvesti vina opisanih svojstava koja nadopunjuju ishod međudjelovanja opisanih okolišnih čimbenika i raznih ljudskih čimbenika, odnosno iskustva i postupaka uzgoja koje su vinari postupno usavršili.

Vina *passito* (od prosušenoga grožđa) i *vendemmia tardiva* (kasna berba) dobivaju se prosušivanjem grožđa ili ostavljanjem grožđa na trsovima da postane prezrelo. U kombinaciji sa zemljopisnim podrijetlom ti postupci oblikuju posebna svojstva proizvoda.

U godinama s povoljnim vremenskim uvjetima sorta Pignoletto uzgaja se na obroncima najviše okrenutima prema jugu, tj. onima koji su najviše izloženi sunčevoj svjetlosti, a može se ostaviti da se suši na trsovima ili u skladištu da bi se zatim od nje proizvelo vino od prosušenoga grožđa ili vino kasne berbe. Obronci najizloženiji suncu, uz obiljne vodotokove koji naročito noću osiguravaju neprekidnu vlagu, imaju savršene uvjete za razvoj plemenite plijesni (botritis) na grožđu od kojeg se može proizvoditi vino.

Takvi uvjeti osnova su za posebna svojstva vina, na primjer intenzivan i nježan miris (cvjetni miris bijelog cvijeća i voćni miris zrelog žutog voća), srednji ili slatki okus koji je topao, skladan i baršunast s visokom ukupnom alkoholnom jakosti i umjerenom kiselosti, a prosušeno ili prezrelo grožđe daje im ponešto gorčine u završnom okusu.

Grožđe koje se prosušuje za proizvodnju tih vina mora se brati ručno uz biranje najboljih grozdova, koji se mogu podvrgnuti postupku prosušivanja. Osim količine šećera za berbu je važna i dobra kiselost. Grožđe se u izvornom stanju čuva u dobro prozračenju okolini i njegovo se stanje redovito prati do prešanja.

Ako se na trsovima ostavlja prezrelo grožđe, berba se odgađa dok se ono prirodno ne prosuši, za što je potrebna osobita pažnja vinogradara.

Osim toga, vinari moraju imati mnogo iskustva i posvetiti se fazama nakon prosušivanja, tj. prešanju grožđa, sporju fermentaciji u malim sanducima te postupcima starenja u bačvama i bocama.



## 9. Osnovni dodatni uvjeti

*Odstupanje u pogledu proizvodnje vina na razgraničenom zemljopisnom području*

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

u skladu s odstupanjem iz članka 5. stavka 1. točaka (a) i (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 postupci proizvodnje vina, uključujući drugu fermentaciju kojom se proizvode biser vina, pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina, mogu se osim na razgraničenom području proizvodnje provoditi i u objektima koji se nalaze u neposrednoj blizini razgraničenog područja (na administrativnom teritoriju pokrajine Bologna) te u susjednim administrativnim jedinicama (na administrativnom teritoriju pokrajina Modena, Ravenna, Forlì-Cesena i Reggio Emilia).

Time se uzima u obzir duga tradicija proizvodnje koju provode subjekti na tim područjima.

*Pakiranje na razgraničenom području*

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

punjenje u boce ograničeno je na razgraničeno područje zbog potrebe da se zaštiti kvaliteta vina sa ZOI-jem „Emilia-Romagna”, da se zajamči njihovo podrijetlo te osigura pravovremen, djelotvoran i troškovno učinkovit nadzor.

Prijevoz i punjenje u boce vina sa ZOI-jem „Emilia-Romagna” izvan područja proizvodnje mogu narušiti njegovu kvalitetu, izložiti ga redoks reakcijama, naglim promjenama temperature te mikrobiološkoj kontaminaciji, a sve to može pogoršati njegova fizikalna i kemijska svojstva (najmanja ukupna kiselost, najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera itd.) te organoleptička svojstva (boja, miris i okus).

Rizici su veći što se vino dalje prevozi.

Za razliku od toga, punjenje u boce na području podrijetla pridonosi tome da svojstva i kvaliteta proizvoda ostanu nepromijenjeni jer se serije vina prevoze samo na malu udaljenost ili se uopće ne prevoze.

S obzirom na povezanost tih aspekata s iskustvom te širokim tehničkim i znanstvenim znanjem o posebnim kvalitetama vina sa ZOI-jem „Emilia-Romagna” koje su vinari stjecali s godinama, punjenje u boce može se provesti na području podrijetla uz najbolje postupke za očuvanje svih fizikalnih, kemijskih i organoleptičkih svojstava navedenih u specifikaciji proizvoda za ta vina.

Drugi razlog zbog kojeg se zahtijeva punjenje u boce na području proizvodnje jesu djelotvornost, učinkovitost i isplativost kontrola koje provodi nadležno tijelo, a ti uvjeti ne mogu se jednako zajamčiti izvan područja proizvodnje.

Na području proizvodnje kontrolno tijelo može planirati inspekcije kako bi posjeti svim relevantnim subjektima bili pravovremeni za vrijeme punjenja vina sa ZOI-jem „Emilia-Romagna” u boce i u skladu s primjenjivim planom kontrole.

Cilj je sustavno provjeriti da se samo serije vina sa ZOI-jem „Emilia-Romagna” pune u boce, čime se omogućuju djelotvorne kontrole i razumni troškovi za proizvođače, dok se potrošačima maksimalno jamči autentičnost pakiranog vina.

Nadalje, u skladu s važećim nacionalnim zakonodavstvom i kako bi se zaštitila postojeća prava, poduzeća koja pune vino u boce mogu podnijeti zahtjev za odstupanje kako bi nastavila puniti vino u boce u svojim objektima koji se nalaze izvan razgraničenog područja podnošenjem odgovarajućeg zahtjeva Ministarstvu poljoprivrede, opskrbe hranom i šuma te dostavljanjem dokumentacije kojom se dokazuje da su punili vino u boce najmanje dvije od pet godina – ne nužno uzastopnih – koje neposredno prethode priznavanju naziva „Emilia-Romagna” kao ZOI-ja.

#### **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

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

---