

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimas

(2023/C 305/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Emilia-Romagna“**PDO-IT-02770****Taikymo pradžios data: 2021 4 28****1. Registruojamas pavadinimas**

Emilia-Romagna

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas„Emilia-Romagna“ Pignoletto *frizzante* – pusiau putojančių vynu kategorija

Putas: nedidelė, nykstanti.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: baltažiedžių gėlių, kartais gudobelės ar jazminų, kvapas, šiek tiek aromatingas.

(¹) O L L 347, 2013 12 20, p. 671.

Skonis: sausas arba vidutiniškai sausas, vaisinis ne visiškai sunokusių geltonų vaisių (obuolių) skonis, harmoningas, kartais su nežymiu kartumo prieskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija: 10,5 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *spumante* – putojančių vynu kategorija

Putas: nedidelė, ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo.

Kvapai: baltažiedžių gėlių, kartais gudobelės ar jazminų, kvapai, šiek tiek aromatingas.

Skonis: sodrus, pasižymintis vaisiniu ne visai sunokusių geltonų vaisių (obuolių) kvapu, harmoningas, nuo natūralaus briuto iki sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija: 10,5 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *spumante* – rūšinių putojančių vynu kategorija

Putas: nedidelė, ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo.

Kvapai: baltažiedžių gėlių, kartais gudobelės ar jazminų, kvapai, šiek tiek aromatingas.

Skonis: sodrus, pasižymintis vaisiniu ne visai sunokusių geltonų vaisių (obuolių) kvapu, harmoningas, nuo natūralaus briuto iki sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija: 10,5 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto – vynu kategorija

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo, kartais su žalsvais atspalviais.

Kvapas: subtilus baltažiedžių gėlių, kartais gudobelės ar jazminų, kvapas.

Skonis: sausas arba vidutiniškai sausas, vaisinis sunokusių geltonų vaisių (obuolių) skonis, harmoningas, kartais su nežymiu kartumo prieskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija: 10,5 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *passito* (džiovintų vynuogių vynas) – vynu kategorija

Spalva: aukso geltonumo, vynui bręstant įgyja gintarinį atspalvį.

Kvapas: subtilus, intensyvus baltažiedžių gėlių, kartais gudobelės, kvapas, gali būti su migdolų ir geltonosios paprikos pokvapiais, švelnus.

Skonis: pusiau saldus arba saldus, išlaikytas, vaisinis sunokusių geltonų vaisių (kriaušių, obuolių) skonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija: 15 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Emilia-Romagna“ Pignoletto vendemmia tardiva“ (vėlyvojo derliaus vinas) – vynu kategorija

Spalva: aukso geltonumo, vynu bręstant įgyja gintarinį atspalvį.

Kvapas: intensyvus baltažiedžių gėlių, kartais gudobelės, kvapas, gali būti su migdolų ir geltonosios paprikos pokvapiais.

Skonis: pusiau saldus arba saldus, vaisinis sunokusių geltonų vaisių (kriaušių, obuolių) skonis, išlaikytas, švelnus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija: 14 tūrio proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribines vertes.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Vyno gamybos praktika

a. Pagrindiniai vynininkystės metodai

Pusiau putojančio vyno gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Nors antrinė vyno fermentacija paprastai vyksta talpyklose („Charmat“), taikomas ir fermentacijos buteliuose metodas; tokiu atveju vinas turi būti ženklinamas užrašu *rifermentazione in bottiglia* (antrinė fermentacija butelyje) ir gali būti šiek tiek drumstas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Putojančio ir rūšinio putojančio vyno gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Nors antrinė fermentacija, kurios metu neputojantis vinas virsta putojančiu, paprastai vyksta talpyklose („Charmat“), fermentacijos buteliuose (tradicinis) metodas taip pat taikomas laikantis ES taisyklių.

Džiovintų vynuogių vyno gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Vynuogės, iš kurių bus gaminamas džiovintų vynuogių vinas, prieš pradėdant vyno gamybos procesą turi būti džiovinamos natūraliai arba naudojant tokias sistemas ar technologijas, kuriose palaikoma temperatūra yra panaši į natūralaus džiūvimo proceso metu esančią temperatūrą. Džiovintų vynuogių natūrali alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., neprisodrinta. Iš šių vynuogių išgaunama ne daugiau kaip 50 proc. vyno.

Vėlyvojo derliaus vyno gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Vėlyvojo derliaus vynu gaminti skirtos vynuogės prieš pradėdant vyno gamybos procesą turi būti paliktos ant vynmedžio, kad pernoktų arba sudžiūtų natūraliai arba naudojant tokias sistemas ar technologijas, kuriose palaikoma temperatūra yra panaši į natūralaus džiūvimo proceso metu esančią temperatūrą. Vyno gamybos pradžioje vynuogių natūrali alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 14 tūrio proc. Iš šių vynuogių išgaunama ne daugiau kaip 60 proc. vyno.

b. *Didžiausia išeiga*

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

147 hektolitrus iš hektaro

„Emilia-Romagna“ Pignoletto *passito*“

45 hektolitrus iš hektaro

„Emilia-Romagna“ *vendemmia tardiva*“

54 hektolitrus iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Nustatyta vietovė, kurioje turi būti gaminami SKVN „Emilia-Romagna“ žymimi vynai, apima visą toliau nurodytą Bolonijos, Modenos ir Ravenos provincijų savivaldybių administracinę teritoriją.

Bolonijos provincijoje: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfumane, 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, Zola Predosa;

Modenos provincijoje: 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, Zocca;

Ravenos provincijoje: Faenza, Brisighella, Riolo Terme, Castel Bolognese.

7. Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)

„Pignoletto B.“

8. Ryšio (-ių) su geografine vietoje aprašymas

8.1. Pusiau putojančių vynu, putojančių vynu, rūšinių putojančių vynu ir vynu kategorijų SKVN „Emilia-Romagna“ žymimi vynai

Gamtiniai veiksniai, darantys įtaką ryšiui

SKVN „Emilia-Romagna“ žymimam vynu gaminti skirtų vynmedžių auginimo vietovė apima Modenos, Bolonijos ir Ravenos provincijas, esančias centrinėje Emilijos-Romanijos regiono dalyje. Vietovės savybės skiriasi priklausomai nuo aukščio – trumpiau tariant, tarp lygumų ir kalvų šlaitų galima nubrėžti liniją.

2–70 metrų aukštyje virš jūros lygio besidriekiančios lygumos sudaro vientisą sausumos ruožą tarp Sekijos upės ir Silaro upelio suformuotų slėnių, jungiančių plačias slėnių salpas ir kartais siekiančių iki 150 metrų aukštį. Kalvų šlaitai sudaro vientisą plotą, besitęsiantį nuo pirmųjų kalvų iki pat Apeninų kalnagūbrio, įskaitant pereinamąją prieškalnių zoną. Vynmedžiai daugiausia auginami iki 700 metrų aukštyje.

Pagal dirvožemio savybes šioje vietovėje vyrauja įvairios nuosėdinės uolienos (smiltainis, molis, klintis, gipsas, smėlis, konglomeratai). Dėl nevienodo vietovės reljefo dirvožemis yra kompleksiškos mozaikos struktūros. Daugiausia auginama giliame, šiek tiek šarminiame arba šarminiame dirvožemyje, kuris gali būti smulkios arba vidutiniškai smulkios tekstūros.

Temperatūra šiek tiek svyruoja. Klimatas kinta priklausomai nuo aukščio: nuo šilto vidutinio klimato kalvų šlaituose (tai svarbiausia auginant vynuoges) iki vėsaus vidutinio klimato kalvų viršūnėse. Lygumose vyrauja žemyninis klimatas, čia vidutinė metinė temperatūra yra 14–16 °C, o Vinklerio indeksas – 2 400 laipsnių vienetų, be to, klimatas pakankamai vėjuotas. Tai reiškia, kad vietovė gauna pakankamai šilumos ir saulės šviesos, kad vynuogės geriausiai sunoktų.

Metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 600 iki 800 mm, o daugiausia kritulių iškrenta rudenį, kiek mažiau – pavasarį. Vandens trūkumą vasarą sušvelnina didelis santykinis oro drėgnumas, paviršinio vandens kiekis, dirvožemio gylis ir tai, kad kalvose iškrinta didesnis ir mažiau koncentruotų kritulių kiekis.

Šie dirvožemio ir klimato veiksniai lemia, kad visa SKVN „Emilia-Romagna“ žymimo vyno auginimo vietovė yra itin tinkama vynuogėms auginti.

Ryšį su geografine vietoje patvirtinantys istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Vynuogininkystė SKVN „Emilija-Romanija“ žymimo vyno auginimo vietovėje buvo plačiai paplitusi dar romėnų laikais, kai vynmedžių eilės buvo formuojamos ant gyvų medžių – tokią praktiką pradėjo taikyti etruskai, o vėliau išplėtojo galai. Ypač verta paminėti karo žygių veteranų vynuogių auginimo veiklą vietovėje, kuri vadinama *ager bononiensis* ir kurioje buvo gaminamas pusiau putojantis *blonde* vinas, kuris, nors ir buvo išskirtinis, tačiau nepakankamai saldus, kad būtų malonaus skonio.

Nuo to laiko per šimtmečius vynmedžių auginimo ir vynininkystės metodams nustatytoje geografinėje vietovėje labai didelę įtaką darė žmogaus veikla, o prie to labai prisidėjo moksliniai tyrimai ir vynuogių auginimo bei vynininkystės metodų kūrimas.

Per tą laiką vynuogių augintojai taip pat tobulino ūkininkavimo ir auginimo metodus, padedant drenavimo ir melioracijos valdyboms (*Consorti di Bonifica*), kurios ir šiandien rūpinasi vandens srauto režimo valdymu ir vandens paskirstymu šioje vietovėje. Vynmedžių formavimo ant medžių tradiciją pakeitė kordono formos vynmedžių eilės, kurių ūgliai kabo žemyn, o atstumai tarp vynmedžių nustatomi taip, kad būtų ribojamas derlius iš hektaro ir gerinama vyno kokybė.

Laikui bėgant tobulėjo ir vynininkystės metodai. Ypač svarbūs tie pokyčiai, kuriais siekiama išsaugoti ir patobulinti pusiau putojančio ir putojančio vyno gamybą, būdingą Emilijos-Romanijos regionui, o tradicinis antrinės fermentacijos buteliuose procesas dabar papildytas „Charmat“ metodu, naudojant modernias talpyklas.

8.2. Pusiau putojančių vynu, putojančių vynu ir rūšinių putojančių vynu kategorijų SKVN „Emilia-Romagna“ žymimi vynai

Priežastinis produkto kokybės ar savybių ir geografinės aplinkos ryšys

Pusiau putojančių, putojančių ir rūšinių putojančių vynu chemines ir juslines savybes lemia auginimo vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos, taip pat vyndarių, kurie per daugelį metų patobulino šioms vynuogėms būdingas vynininkystės savybes ir vyno gamybos technologiją, įtaka. Ypač svarbi geografinė aplinka, kuriai būdingas pakankamai vėsus žemyninis arba šiltas vidutinių platumų klimatas, taip pat aliuvinės kilmės dirvožemiai, kurių sudėtyje yra daug žvirgždo ir dumblo, kurie yra gerai drenuojami ir gauna pakankamai vandens. Kitas svarbus veiksnys – dienos ir nakties temperatūrų svyravimai vasarą, dėl kurių vynuogės geriausiai sunoksta, išsaugo visas savo aromatines ir rūgštines savybes, todėl iš jų pagamintas vynu yra gaivus.

Pusiau putojantys ir putojantys vynai daugiausia gaminami Emilijos-Romanijos auginimo vietovės lygumose ir prieškalnėse, kur dirvožemis ir klimatas tinkamesni auginti vidutinio cukringumo ir intensyvaus rūgštingumo vynuogės.

Dėl iš Apeninų kalnų tekančių upių ir upelių dirvožemis išlieka vėsus ir mažiau išdžiūsta. Todėl galima taikyti intensyvesnes auginimo sistemas ir gauti didesnę derlių iš hektaro. Dėl to gaminami pusiau putojantys ir putojantys vynai, kurie, nepaisant ne itin didelės alkoholio koncentracijos, pasižymi geru rūgštingumu, kuris yra išskirtinė šių vynuogių savybė.

Šių vynu skonis yra vidutiniškai aromatingas, vaisiškas, su juntamu rūgštingumu. Jie pasižymi reikiamu aromatingumu, dažnai su kartumo prieskoniu. Visos šios savybės glaudžiai susijusios su vietovės, kurioje gausu molio ir smiltainio, savybėmis.

Vietos vyndarių patirtis – nuo šakniastiebių pasirinkimo iki naudojamų formavimo sistemos, nuo lajų priežiūros iki vandens tiekimo reguliavimo – yra labai svarbus vynuogynų priežiūrai. Jie taiko šiuos auginimo metodus, kad užaugintų aukščiausios kokybės vynuogės, pasižyminčias tinkama cukraus ir aromatinių sudedamųjų dalių pusiausvyra. Taip gaunami tinkamo rūgštingumo pusiau putojantys, putojantys ir rūšiniai putojantys vynai.

Neputojančio vyno perdirbimas į pusiau putojančius, putojančius ir rūšinius putojančius vynu yra labiausiai šiai geografinėi vietai būdingas vynininkystės metodas. Emilijos-Romanijos regione, vadinamame *frizzante* arba pusiau putojančių vynu tėvyne, šis procesas yra ilgametė laikui bėgant išplėtota vietos tradicija. Tai būdinga visoms nustatytoje vietovėje esančioms provincijoms ir vynu, pagamintam tiek lygumose, tiek kalvų šlaituose.

Atsižvelgiant į tai, pusiau putojantys, putojantys ir rūšiniai putojantys SKVN „Emilia-Romagna“ žymimi vynai yra putojančių vynu gamybos metodų inovacijų rezultatas, nes per pastaruosius 40 metų buvo pereita nuo senovinio vynu fermentacijos buteliuose metodo prie fermentacijos talpyklose. Tai padėjo padidinti mielių atrankos ir skaidrinimo procesų veiksmingumą, pagerinti vynu uodžiamąsias savybes ir sukurti priimtinesnį galutinį produktą. Tai dar labiau sustiprina šių vynu juslinių savybių unikalumą, ypač dėl išryškinto gaivumo ir gėlių pokvapių, kuriuos iš esmės lemia vynuogės, o tai rodo, kad ši vietovė yra puikiai tinkama aplinka „Pignoletto“ veislės vynuogių vynams gaminti.

Pastaruoju metu vėl populiarėja antrinė fermentacija buteliuose, o jos įvaizdis rinkoje formuojamas iš naujo, derinant geriausius vynininkystės metodus su šimtmečiais puoselėjamomis vietos tradicijomis.

Taigi šie pusiau putojantys ir putojantys vynai yra unikalūs ir būdingi vynuogių, iš kurių gaminamas SKVN „Emilia-Romagna“ vynu, auginimo vietai dėl naudojamų vynuogių veislių savybių ir vietovės ypatybių sąveikos, kartu su žmonių darbu ir patirtimi – tai veiksniai, lemiantys vynu kvapą ir bendrą rafinuotumą.

8.3. Vynų kategorijos SKVN „Emilia-Romagna“ žymimi vynai

Priežastinis produkto kokybės ar savybių ir geografinės aplinkos ryšys

Neputojantys vynai daugiausia gaminami iš kalvų šlaituose augančių vynuogynų, kur iš hektaro surenkamas mažesnis derlius, o dėl dirvožemio ir klimato ypatybių cukraus kiekis vynuogėse yra didesnis, o rūgštingumas – mažesnis. Į pietus nuo kelio „Via Emilia“ esantiems slėniams būdingi temperatūros svyravimai lemia intensyvesnę (švelnų, baltažiedžių gėlių ir vidutinio aromatingumo) kvapą ir juntamą minerališkumą.

Auginimo vietovės geografinė aplinka pasižymi žemyniniu klimatu, nors ir pakankamai vėjuotu. Dėl ilgai išstobulintų žemdirbystės metodų dirvožemis gerai drenuojamas, todėl vynuogėms užtenka drėgmės, kad geriausiai sunoktų. Visi šie veiksniai, taip pat dienos ir nakties temperatūrų kaita nokimo laikotarpiu ir optimalus saulės spindulių kiekis kalvų šlaituose augančiuose vynuogynuose padeda vynuogėms išsaugoti aromatinės savybės ir ypač gerai sukaupti cukrų, o tai turi įtakos vyno savybėms.

Be to, labai svarbus vaidmuo tenka vietos vynuogėms patirčiai. Jie išstobulino vynuogių auginimo metodus, padedančius sušvelninti per pastarąjį dešimtmetį susidariusio perteklinio karščio ir nepastovaus vandens kiekio padarinius, siekiant užauginti rinktinės vynuogės, kuriose tinkamai subalansuotas cukrų ir aromatinių medžiagų kiekis. Tai labai svarbu norint išauginti aukščiausios kokybės vynuogės, kurios sustiprina vynų juslines savybes.

Galiausiai, siekiant užtikrinti, kad gaminant vyną nebūtų prarastos specifinės „Pignoletto“ veislės vynuogių juslinės savybės, atidžiai kontroliuojami vynuogių spaudimo ciklai, fermentacijos temperatūra ir trukmė. Tikslas – gaminti aprašytomis savybėmis pasižyminčius vynus, kurie pagerintų pirmiau aprašytą aplinkos ir įvairių žmogiškųjų veiksmų sąveikos rezultata, pasiektą pasitelkus patirtį ir auginimo metodus, kuriuos palaipsniui išstobulino vyno sektoriaus veiklos vykdytojai.

Norint pagaminti *Passito* (džiovintų vynuogių) ir *vendemmia tardiva* (vėlyvojo derliaus) vynus, vynuogės yra džiovinamos arba paliekamos pernakti ant vynmedžių. Tai, kartu su geografine kilme, lemia specifines šių produktų savybes.

Tais metais, kai oro sąlygos yra palankios, „Pignoletto“ veislės vynuogės, užaugintos labiausiai į pietus nutolusiuose šlaituose, t. y. ten, kur patenka daugiausia saulės spindulių, gali būti paliekamos džiuoti ant vynmedžio arba sandėlyje ir vėliau naudojamos džiovintų vynuogių arba vėlyvojo derliaus vynu gaminti. Daugiausiai saulės apšviestuose šlaituose, kur netoliese esantys vandentakiai užtikrina nuolatinę drėgmę, ypač naktį, susidaro puikios sąlygos tauriajam puvinui vynuogėse susidaryti, kad iš *Botrytis* paveiktų vynuogių būtų galima gaminti vyną.

Dėl šių sąlygų vynai pasižymi specifinėmis savybėmis, pavyzdžiui, intensyviu ir subtiliu aromatu (baltažiedžių gėlių ir sunokusių geltonų vaisių), šiltu vidutinio saldumo ar saldžiu, harmoningu ir aksominiu skoniu, aukštu bendru alkoholio kiekiu ir vidutiniu rūgštingumu, o džiovintos arba pernokusios vynuogės neutralizuoja kartumo poskonį.

Šiems vynams gaminti džiovinamos vynuogės turi būti renkamos rankomis, atrenkant geriausias kekes, galinčias atlaikyti džiovinimo procesą. Cukraus kiekis nėra vienintelis veiksnys, į kurį atsižvelgiama – derliui taip pat svarbus tinkamas rūgštingumas. Vynuogės saugomos nepažeistos gerai vėdinamose patalpose, o jų būklė nuolat stebima iki pat traiškymo.

Kai vynuogės paliekamos pernakti ant vynmedžio, derliaus nuėmimas atidedamas, kol vynuogės natūraliai sudžiūsta, o šiam procesui vynuogių augintojas turi skirti ypatingą dėmesį.

Vyndariai taip pat turi būti labai patyrę ir gerai išmanyti po džiovinimo vykstančius etapus, t. y. vynuogių traiškymo, lėtos fermentacijos mažose statinėse, brandinimo statinėse ir buteliuose procesus.

9. Kitos pagrindinės sąlygos

Su gamyba nustatytų ribų geografinėje vietovėje susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos

Teisinė sistema

Nustatyta ES teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Su gamyba nustatytų ribų geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

Taikant Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1 dalies a ir b punktuose numatytą nukrypti leidžiančią nuostatą, vyno gamybos procesai (įskaitant antrinę fermentaciją gaminant pusiau putojančius, putojančius ir rūšinius putojančius vynus) gali būti vykdomi ne tik nustatytų ribų auginimo vietovėje, bet ir įmonėse, esančiose arčiausiai nustatytų ribų vietovės (visoje Bolonijos provincijos administracinėje teritorijoje) ir kaimyniniuose administraciniuose vienetuose (visoje Modenos, Ravenos, Forli-Cezenos ir Emilijos Redžo provincijų administracinėje teritorijoje).

Taip užtikrinama, kad būtų atsižvelgta į ilgametes tų vietovių veiklos vykdytojų gamybos tradicijas.

Išpilstymas nustatytų ribų vietovėje

Teisinė sistema

Nustatyta ES teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Išpilstymas į butelius turi vykti nustatytų ribų vietovėje, nes būtina išsaugoti SKVN „Emilia-Romagna“ žymimų vynų kokybę, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti, kad kontrolė būtų vykdoma laiku, veiksmingai ir ekonomiškai efektyviai.

SKVN „Emilia-Romagna“ žymimą vyną transportuojant ir išpilstant į butelius už auginimo vietovės ribų gali nukentėti jo kokybė, nes vyną gali paveikti oksidacijos-redukcijos reakcijos, staigūs temperatūros pokyčiai ir mikrobiologinis užterštumas, dėl kurių gali pablogėti jo fizinės ir cheminės savybės (mažiausias bendrasis rūgštingumas, mažiausias becukrio ekstrakto kiekis ir pan.) ir juslinės savybės (spalva, kvapas ir skonis).

Kuo toliau transportuojamas vynas, tuo labiau didėja ši rizika.

Priešingai, išpilstymas į butelius kilmės vietovėje, kai vyno partijos vežamos tik trumpais atstumais, jei jos apskritai transportuojamos, padeda išsaugoti produkto savybes ir kokybę.

Šie aspektai, susiję su per daugelį metų sukaupta SKVN „Emilia-Romagna“ žymimo vyno vyndarių patirtimi ir puikiomis techninėmis bei mokslinėmis žiniomis apie specifines vynų savybes, lemia, kad išpilstymas į butelius taikant geriausias technologijas gali būti atliekamas kilmės vietovėje, siekiant išsaugoti visas šių vynų produkto specifikacijoje nustatytas fizines, chemines ir juslines savybes.

Kita priežastis, dėl kurios į butelius išpilstoma tik auginimo vietovėje, yra siekis užtikrinti, kad kompetentingos institucijos vykdoma kontrolė būtų kuo veiksmingesnė, efektyvesnė ir ekonomiškesnė, o tokių sąlygų neįmanoma tokiu pačiu mastu užtikrinti už auginimo vietovės ribų.

Auginimo vietovėje kontrolės įstaiga gali planuoti patikrinimus, siekdama užtikrinti, kad ji pagal taikomą kontrolės planą laiku atliktų patikrinimus visose atitinkamose įmonėse, kai SKVN „Emilia-Romagna“ žymimas vynas yra išpilstomas į butelius.

Taip siekiama sistemingai tikrinti, ar į butelius iš tikrųjų išpilstomos tik SKVN „Emilia-Romagna“ žymimo vyno partijos, kad būtų pasiekti geriausi kontrolės veiksmingumo rezultatai, o gamintojų sąnaudos būtų pagrįstos, kad vartotojams būtų suteikta didžiausia išpilstyto vyno autentiškumo garantija.

Be to, pagal galiojančius nacionalinės teisės aktus ir siekiant apsaugoti turimas teises, išpilstančios į butelius įmonės gali prašyti taikyti atleidimo nuo pareigos nuostatą, kad galėtų toliau išpilstyti vyną į butelius savo už nustatytų ribų vietovės esančiose patalpose, pateikdamos atitinkamą paraišką Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškų ministerijai ir pateikdamos dokumentus, įrodančius, kad vynai buvo išpilstyti į butelius bent dvejus metus per penkerių metų laikotarpį (nebūtinai iš eilės) prieš pat pripažįstant „Emilia-Romagna“ saugoma kilmės vietos nuoroda.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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