

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Vienotais dokuments, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē: vienotā dokumenta un atsauces publicēšana**

(2023/C 305/08)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 <sup>(1)</sup> 98. pantam.

## VIENOTAIS DOKUMENTS

**“Emilia-Romagna”**

**PDO-IT-02770**

**Pieteikuma iesniegšanas datums: 28.4.2021.**

**1. Reģistrējамais nosaukums**

Emilia-Romagna

**2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

**3. Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

**4. Vīna vai vīnu apraksts**

“Emilia-Romagna” “Pignoletto” *frizzante* — pusdzirkstošā vīna kategorija

Putas: smalkas, gaistošas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: baltu ziedu — dažkārt vilkābeļu vai jasmīnu ziedu — smarža, viegli aromātiska.

(<sup>1</sup>) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Garša: sausa līdz pussausa, atgādina augļus (ābolus), kas nav pilnīgi gatavi, harmoniska, dažkārt viegli rūgtena.

Minimālais kopējais spirta saturs: 10,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Emilia-Romagna ” “Pignoletto” *spumante* — dzirkstošā vīna kategorija

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: baltu ziedu — dažkārt vilkābeļu vai jasmīnu ziedu — smarža, viegli aromātiska.

Garša: aromātiska, augļaina, atgādina dzeltenus augļus (ābolus), kas nav pilnīgi gatavi, harmoniska, no īsta bruta līdz sausai.

Minimālais kopējais spirta saturs: 10,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Emilia-Romagna ” “Pignoletto” *spumante* — kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorija

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: baltu ziedu — dažkārt vilkābeļu vai jasmīnu ziedu — smarža, viegli aromātiska.

Garša: aromātiska, augļaina, atgādina dzeltenus augļus (ābolus), kas nav pilnīgi gatavi, harmoniska, no īsta bruta līdz sausai.

Minimālais kopējais spirta saturs: 10,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Emilia-Romagna” “Pignoletto” — vīna kategorija

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena, dažkārt ar gaišzaļu nokrāsu.

Smarža: baltu ziedu — dažkārt vilkābeļu vai jasmīnu ziedu — smarža, eleganta.

Garša: sausa līdz pussausa, augļaina, atgādina gatavus dzeltenos augļus (bumbierus, ābolus), harmoniska, dažkārt nedaudz rūgtena.

Minimālais kopējais spirta saturs: 10,5 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Emilia-Romagna” “Pignoletto” *passito* [žuvušu vīnogu vīns] — vīna kategorija

Krāsa: zeltaini dzeltena, kas līdz ar vecumu kļūst dzintaraina.

Smarža: eleganta, intensīva, baltu ziedu, dažkārt vilkābeļu, smarža, var būt ar mandeļu un dzelteno piparu notīm, maiga.

Garša: pussalda līdz salda, samtaina, gatavu dzelteno augļu (bumbieru, ābolu) garša.

Minimālais kopējais spirta saturs: 15 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Emilia-Romagna” “Pignoletto” vendemmia tardiva [vēlīnas ražas vīns] — vīna kategorija

Krāsa: zeltaini dzeltena, kas līdz ar vecumu kļūst dzintaraina.

Smarža: intensīva, baltu ziedu, dažkārt vilkābeļu, smarža, var būt ar mandeļu un dzelteno piparu notīm.

Garša: pussalda līdz salda, gatavu dzelteno augļu (bumbieru, ābolu) garša, samtaina, maiga.

Minimālais kopējais spirta saturs: 14 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

## 5. Vīndarības metodes

### a. Galvenās vīndarības metodes

Pusdzirkstošā vīna gatavošana

Īpašā vīndarības metode

Lai gan vīna otrējās raudzēšanas procesā parasti izmanto raudzēšanas tvertnēs (“Charmat”) metodi, izmanto arī raudzēšanas pudelē metodi; šādā gadījumā iegūtie vīni ir jāmarķē ar norādi *rifermatazione in bottiglia* [otrējā raudzēšana pudelē], un raudzēšanas atlieku dēļ tie var būt nedaudz duļķaini.

Dzirkstošā un kvalitatīvā dzirkstošā vīna gatavošana

Īpašā vīndarības metode

Lai gan vīna otrējās raudzēšanas procesā, kurā nedzirkstošais vīns kļūst par dzirkstošo, parasti izmanto raudzēšanas tvertnēs ("Charmat") metodi, izmanto arī raudzēšanas pudelē (tradicionālo) metodi saskaņā ar ES noteikumiem.

Žuvušu vīnogu vīna gatavošana

Īpašā vīndarības metode

Vīnogas, ko paredzēts izmantot žuvušu vīnogu vīna gatavošanai, pirms vīna gatavošanas procesa sākšanas ir jāizžāvē vai nu dabiskā ceļā, vai izmantojot sistēmas vai tehnoloģiju, kas nodrošina dabiskajam žāvēšanas procesam līdzīgu temperatūru. Žuvušu vīnogu dabiskajam spirta saturam, to nebagātinot, jābūt vismaz 15 tilp. %. Vīna ekstrakcijas iznākums no šīm vīnogām nedrīkst pārsniegt 50 %.

Vēlīnas ražas vīna gatavošana

Īpašā vīndarības metode

Vīnogas, ko paredzēts izmantot vēlīnas ražas vīna gatavošanai, pirms vīna gatavošanas procesa sākšanas ir jāatstāj uz vīnogulājiem pārgatavoties vai jāizžāvē citā veidā — vai nu dabiskā ceļā, vai izmantojot sistēmas vai tehnoloģiju, kas nodrošina dabiskajam žāvēšanas procesam līdzīgu temperatūru. Sākot vīna gatavošanu, vīnogu dabiskajam spirta saturam jābūt vismaz 14 tilp. %. Vīna ekstrakcijas iznākums no šīm vīnogām nedrīkst pārsniegt 60 %.

b. *Maksimālais ražas iznākums*

"Emilia-Romagna" "Pignoletto", "Pignoletto" *frizzante* un "Pignoletto" *spumante*

147 hl no hektāra

"Emilia-Romagna" "Pignoletto" *passito*

45 hl no hektāra

"Emilia-Romagna" *vendemmia tardiva*

54 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN "Emilia-Romagna" apzīmēto vīnu ražošanas noteiktajā apgabalā ietilpst visa šādu Boloņas [Bologna], Modēnas [Modena] un Ravennas [Ravenna] provinču pašvaldību administratīvā teritorija:

Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfrumense, 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 un Zola Predosa Boloņas provincē;

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo 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 un Zocca Modēnas provincē;

Faenza, Brisighella, Riolo Terme un Castel Bolognese Ravennas provincē.

## 7. Galvenā vīna vīnogu šķirne

“Pignoletto B.”

## 8. Saiknes vai saikņu apraksts

### 8.1. Vīni “Emilia-Romagna”, kas pieder pie kategorijas “pusdzirkstošais vīns”, “dzirkstošais vīns”, “kvalitatīvs dzirkstošais vīns” un “vīns”

Saiknei būtiskie dabas faktori

Ar ACVN “Emilia-Romagna” apzīmēto vīnu ražošanas apgabals atrodas Modēnas, Boloņas un Ravennas provincēs Emilijas-Romanjas reģiona centrālajā daļā. Apgabala īpašības atšķiras atkarībā no augstuma virs jūras līmeņa, īsāk — apgabalā var nodalīt lēzenākus līdzenumus un kalnu nogāzes.

Līdzenumi atrodas 2–70 metru augstumā virs jūras līmeņa nepārtrauktā zemes joslā starp Sekijas [*Secchia*] un Sillāro [*Sillaro*] upju ielejām, aizņemot plašās ieleju pamatnes un dažviet sasniedzot līdz 150 metru augstumu virs jūras līmeņa. Kalnu nogāzes veido nepārtrauktu apgabalu, kas plešas no pirmajiem pakalniem līdz pat Apenīnu grēdai un ietver pārejas apgabalu kalnu pakājē. Vīnogulājus pārsvarā audzē augstumā, kas nepārsniedz 700 metrus virs jūras līmeņa.

Augsnes īpašību ziņā apgabalā dominē plašs nogulumiežu klāsts (smilšakmens, mālakmens, kaļķakmens, ģipsis, smiltis, konglomerāti). Apgabala daudzveidīgā reljefa dēļ augsnes veido sarežģītus mozaīkas rakstus. Vīnogulājus audzē pārsvarā dziļās, viegli sārmainās vai sārmainās augsnēs, kuru konsistence ir no smalkas līdz vidēji smalkai.

Temperatūra ir zināmā mērā mainīga. Klimats ir atkarīgs no augstuma virs jūras līmeņa, un tas ir no silti mērena kalnu nogāzēs (vislabākais vīnogulāju audzēšanai) līdz vēsi mērenam augstu kalnu virsotnēs. Līdzenumos klimats ir kontinentālāks, gada vidējā temperatūra tajos ir 14–16 °C, Vinklera indekss ir 2 400 grāddienu, un tie ir pietiekami vējaini. Tas nozīmē, ka apgabalā ir pietiekami karstuma un saulesgaismas, lai vīnogas sasniegtu optimālu gatavības pakāpi.

Gada nokrišņu daudzums ir 600–800 mm, un tie galvenokārt vērojami rudenī, mazāk — pavasarī. Ūdens trūkumu vasarā mazina augstais relatīvais gaisa mitrums, virszemes ūdeņu pieejamība, dziļās augsnes un tas, ka pakalni nokrišņus saņem vairāk vai mazāk koncentrētā veidā.

Minētie augsnes un klimatiskie faktori palīdz visu ar ACVN “Emilia Romagna” apzīmētā produkta ražošanas apgabalu padarīt īpaši piemērotu vīnkopībai.

Saiknei būtiskie vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Ar ACVN “Emilia-Romagna” apzīmētā produkta ražošanas apgabalā vīnkopība bija plaši izplatīta jau romiešu laikos, kad vīnogulāji tika audzēti pie veģetējošiem kokiem, pa kuriem tie vijās augšup; šo metodi ieviesa etruski un vēlāk attīstīja galieši. Īpaši jāatzīmē vīnogulāju audzēšanas aktivitāte, kuru apgabalā, kas zināms kā *ager bononiensis*, veica militāro kampaņu veterāni, kuri ražoja pusdzirkstošo “blonde” vīnu, kas, lai arī bija savdabīgs, nebija pietiekami salds, lai patīkami garšotu.

Kopš tā laika vīnogulāju audzēšanas paņēmienus un vīndarības metodes noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā gadsimtu gaitā ir spēcīgi ietekmējuši cilvēku darbība, veicinot zinātnisko pētniecību un attīstot vīnkopības un vīndarības paņēmienus.

Šajā laikā vīnkopji ir pilnveidojuši lauksaimniecības un audzēšanas paņēmienus arī ar meliorācijas un zemes uzlabošanas padomju (*Consorti di Bonifica*) palīdzību, kuras joprojām turpina nodrošināt ūdens plūsmas režīma pārvaldību un ūdens sadali apgabalā. Tradicionālā vīnogulāju audzēšana pie kokiem ir aizstāta ar tādu vīnogulāju rindām, kuru vainags veidots kordona formā un kuru dzinumi nokaras lejup, un starp tiem ir nodrošināti tādi atstatumi, kas ierobežo ražas apjomu no hektāra un uzlabo vīna kvalitāti.

Laika gaitā ir attīstījušies arī vīndarības paņēmieni. Īpaši jāatzīmē norises, kuru mērķis ir saglabāt un uzlabot Emilijas-Romanjas reģionam tradicionālo pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu ražošanu, tradicionālo otrējo raudzēšanu pudelēs tagad papildinot ar “Charmat” metodi, kurai izmanto modernas tvertnes.

## 8.2. Vīni “Emilia-Romagna”, kas pieder pie kategorijas “pusdzirkstošais vīns”, “dzirkstošais vīns” un “kvalitatīvs dzirkstošais vīns”

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti vai īpašībām un ģeogrāfisko vidi

Pusdzirkstošo, dzirkstošo un kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ķīmiskās un organoleptiskās īpašības nosaka ražošanas apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi, kā arī ietekmē vīnkopji, kuri gadu gaitā ir pilnveidojuši vīnogām raksturīgās vīndarības īpašības un vīndarības tehnoloģiju. Īpaša nozīme ir ģeogrāfiskajai videi, kurai raksturīgs pietiekami vējains kontinentālais vai silti mērens klimats, kā arī aluviālas izcelsmes augsnes, kurās ir augsts oļu un sanesu saturs un kuras ir labi drenētas un saņem pietiekami daudz ūdens. Vēl viens svarīgs faktors ir dienas un nakts temperatūras atšķirības vasarā, kas palīdz vīnogām sasniegt optimālu gatavības pakāpi, saglabājot visu to aromātiskumu un skābumu un tādējādi nodrošinot, ka iegūtie vīni ir svaigi.

Pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus ražo pārsvarā Emīlijas-Romanjas ražošanas apgabala līdzenumos un pakājēs, kur augsne un klimats ir piemērotāki tādu vīnogu audzēšanai, kurās ir mērens cukuru saturs un izteikts skābums.

Upes un strauti, kas plūst lejup no Apenīniem, palīdz saglabāt augsni vēsu un pasargā to no izžūšanas. Rezultātā var izmantot intensīvākas audzēšanas sistēmas un iegūt lielāku ražu no hektāra. Tāpēc tiek ražoti pusdzirkstošie un dzirkstošie vīni, kuriem, lai arī nav pārāk augsts spirta saturs, ir labs skābuma līmenis, kas ir arī savdabīga šo vīnogu īpašība.

Vīnu garša ir mēreni aromātiska, augļaina un ar jūtamam skābumu. Tie ir optimāli aromātiski, bieži vien jūtams rūgtenums. Visas minētās īpašības ir cieši saistītas ar apgabala — kas bagāts ar mālu un smilšakmeni — īpašībām.

Vietējo vīnkopju zinātnībai — no potcelmu izvēles līdz izmantotajai audzēšanas sistēmai, no vainaga veidošanas līdz ūdensapgādes regulēšanai — ir izšķiroša nozīme vīndārzu apsaimniekošanā. Viņi izmanto minētos audzēšanas paņēmienus, lai iegūtu augstākās kvalitātes vīnogas ar pareizo līdzsvaru starp cukuriem un aromātiskajām sastāvdaļām. No tām iegūst pusdzirkstošos, dzirkstošos un kvalitatīvos dzirkstošos vīnus ar piemērotu skābuma līmeni.

Visrepresentatīvākā šā ģeogrāfiskā apgabala vīndarības prakse ir nedzirkstošo vīnu pārstrāde pusdzirkstošajos, dzirkstošajos un kvalitatīvos dzirkstošajos vīnos. Emīlijā-Romanjā, kas zināma kā *frizzante* jeb pusdzirkstošo vīnu “dzimtene”, šis process ir sena vietējā tradīcija, kas laika gaitā ir attīstījusies. To izmanto visās provincēs, kurās atrodas noteiktais apgabals, gan līdzenumos, gan kalnu nogāzēs ražotajiem vīniem.

Šajā kontekstā pusdzirkstošie, dzirkstošie un kvalitatīvie dzirkstošie vīni “Emilia-Romagna” ir rezultāts inovācijai dzirkstošo vīnu gatavošanas paņēmienos, kuros pēdējo 40 gadu laikā ir notikusi pāreja no senču metodes, proti, vīna otrējas raudzēšanas pudelēs, uz raudzēšanu tvertnēs. Tā palīdzējusi raugu atlases un dzidrināšanas procesu padarīt efektīvāku, uzlabojot vīnu smaržas īpašības un radot patīkamāku galaproduktu. Tas vēl vairāk pastiprina vīnu unikālītāti organoleptisko īpašību ziņā, īpaši izceļot svaigumu un ziedu notis, ko galvenokārt rada vīnogas, un atspoguļojot to, ka vietējais apgabals nodrošina ideālu vidi vīnu gatavošanai no šķirnes “Pignoletto” vīnogām.

Nesen ir atjaunota atkārtotas raudzēšanas pudelēs metode, un šim vīnam tirgū ir pārveidots tēls, kurā labākie vīndarības paņēmieni ir apvienoti ar vietējo gadsimtiem seno tradīciju.

Tāpēc tas, kas šos pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus padara gan unikālus, gan tipiskus Emīlijas-Romanjas vīndarības apgabalam, jeb faktori, kuri veido vīnu pievilcīgo smaržu un vispārējo eleganci, ir mijiedarbība starp izmantotās šķirnes vīnogu īpašībām un vietējā apgabala īpašībām apvienojumā ar cilvēka darbu un pieredzi.

### 8.3. Vīni “Emilia-Romagna”, kas pieder pie kategorijas “vīns”

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti vai īpašībām un ģeogrāfisko vidi

Nedzirkstošos vīnus iegūst galvenokārt kalnu nogāžu vīndārzos, kuros raža no hektāra ir mazāka un augsnes un klimata īpašību dēļ vīnogās ir augstāks cukuru saturs un mazāk izteikts skābums. Temperatūras svārstības, kas raksturīgas ielejām uz dienvidiem no ceļa “Via Emilia”, nodrošina intensīvāku smaržu, kas ir maiga, atgādina baltus ziedus un ir mēreni aromātiska, un jūtamu mineralitāti.

Ražošanas apgabala ģeogrāfiskajai videi raksturīgs kontinentāls klimats, lai gan tas ir pietiekami vējains. Laika gaitā pilnveidoto lauksaimniecības paņēmieni dēļ augsnes ir labi drenētas un vīnogām nodrošina pietiekamu mitrumu, lai tās sasniegtu optimālu gatavības pakāpi. Visi minētie faktori apvienojumā ar dienas un nakts temperatūras maiņu gatavošanās periodā un optimālo saulesgaismas daudzumu, kuru saņem kalnu nogāzēs esošie vīndārzi, palīdz vīnogām saglabāt to aromātiskās īpašības un nodrošina, ka tās labi uzkrāj cukurus, kas ietekmē vīnu īpašības.

Arī šajā jomā būtiska nozīme ir vietējo vīnkopju zinātnībai. Viņi ir līdz pilnībai izkopuši vīnkopības paņēmienus, kas palīdz mazināt pēdējā desmitgadē vērojamas pārmērīgā karstuma un neregulārās ūdens pieejamības sekas, lai audzētu izvēlētas vīnogas, kurās ir pareizais cukuru satura un aromātisko sastāvdaļu līdzsvars. Tas ir būtiski, lai iegūtu augstākās kvalitātes vīnogas, kas uzlabo vīnu organoleptiskās īpašības.

Visbeidzot, lai nodrošinātu, ka vīndarības procesā nezūd “Pignoletto” vīnogu specifiskās organoleptiskās īpašības, tiek vērigi pārvaldīti vīnogu spiešanas cikli, kā arī raudzēšanas temperatūra un ilgums. Mērķis ir iegūt vīnus, kuriem piemīt aprakstītas īpašības, kas papildina iepriekš aprakstīto vides faktoru un dažādo cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātu, ko radījusi vīna nozares dalībnieku pieredze un viņu pakāpeniski pilnveidotie audzēšanas paņēmieni.

*Passito* [žuvušu vīnogu] un *vendemmia tardiva* [vēlīnas ražas] vīnus iegūst, vīnogas izžāvējot vai atstājot uz vīnogulājiem pārgatavoties. Apvienojumā ar ģeogrāfisko izcelsmi tas veido šo produktu specifiskās īpašības.

Gados, kad laikapstākļu dēļ tas iespējams, “Pignoletto” vīnogas, kas audzētas visvairāk uz dienvidiem vērstajās nogāzēs, t. i., nogāzēs, kurās ir visvairāk saulesgaismas, var atstāt izžūt uz vīnogulāja, bet tās var žāvēt arī noliktavā un pēc tam pārstrādāt žuvušu vīnogu vai vēlīnas ražas vīnā. Saules visvairāk apspīdētās nogāzes, kurās tuvējās ūdenstece nodrošina pastāvīgu mitrumu, jo īpaši naktī, nodrošina perfektus apstākļus “cēlās puves” attīstībai uz vīnogām, lai no šīm *botrytis* skartajām vīnogām varētu ražot vīnu.

Minētajos apstākļos vīni iegūst specifiskas īpašības, piemēram, to intensīvo un maigo smaržu (balto ziedu un gatavu dzelteno augļu), pussaldo vai saldo garšu, kas ir silta, harmoniska un samtaina, ar augstu kopējo spirta saturu un mērenu skābumu, un pēcgaršu, kurā žuvušās vai pārgatavās vīnogas mazina rūgtenumu.

Šiem vīniem paredzētajām žāvējamajām vīnogām jābūt novāktām ar rokām, atlasot labākos ķekarus, kas spēj izturēt žāvēšanas procesu. Cukuru saturs nav vienīgais vēra ņemamais faktors — ražai svarīgs arī labs skābums. Neskartas vīnogas glabā labi vēdinātā vidē, un to stāvokli līdz spiešanai regulāri uzrauga.

Ja vīnogas atstāj uz vīnogulājiem pārgatavoties, ražas novākšanu atliek līdz brīdim, kad tās ir dabiski izžuvas; šim procesam vīnkopim jāpievērš īpaša uzmanība.

Vīndariem jābūt ļoti pieredzējušiem un zinošiem arī posmos pēc žāvēšanas, t. i., vīnogas spiežot, lēni raudzējot nelielās mucīnās, kā arī vīnu izturot mucās un pudelēs.



## 9. Būtiski papildu nosacījumi

*Atkāpe attiecībā uz vīndarību noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

pieņemot Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punkta a) un b) apakšpunktā paredzēto atkāpi, vīndarības procesus, arī otrējo raudzēšanu, gatavojot pusdzirkstošos, dzirkstošos un kvalitatīvus dzirkstošos vīnus, var veikt ne vien noteiktajā ražošanas apgabalā, bet arī uzņēmumos, kas atrodas noteiktā apgabala tiešā tuvumā (visā Boloņas provinces administratīvajā teritorijā) un blakus esošajās administratīvajās vienībās (visā Modēnas, Ravennas, Forlī-Čezēnas [Forlì-Cesena] un Redžo nell'Emīlijas [Reggio nell'Emilia] provinču administratīvajā teritorijā).

Tā tiek nodrošināts, ka tiek ņemtas vērā šo apgabalu vīndaru senās ražošanas tradīcijas.

*Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

iekāpšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīnu pilda pudelēs tikai noteiktajā apgabalā, jo ir jāaizsargā ar ACVN "Emilia-Romagna" apzīmēto vīnu kvalitāte, jāgarantē to izcelsme un jānodrošina, ka kontroles notiek savlaicīgi, ir efektīvas un rentablas.

Ar ACVN "Emilia-Romagna" apzīmētā vīna transportēšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala var apdraudēt tā kvalitāti, jo varētu tikt pakļauts redoksreakcijām, pēkšņām temperatūras izmaiņām un mikrobioloģiskai kontaminācijai, kas var pasliktināt tā fizikālās un ķīmiskās īpašības (minimālo kopējo skābumu, minimālo bezcukuru ekstrakta saturu u. c.) un organoleptiskās īpašības (krāsu, smaržu un garšu).

Jo tālāks vīnu transportēšanas ceļš, jo minētie riski lielāki.

Savukārt pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā, kur vīna partijas pārvadā tikai nelielus attālumus (ja tās vispār pārvieto), palīdz saglabāt šā produkta īpašības un kvalitāti.

Minētie aspekti, kas saistīti ar pieredzi un tādām plašām tehniskajām un zinātniskajām zināšanām par vīnu specifiskajām īpašībām, kuras gadu gaitā ir uzkrājuši ar ACVN "Emilia-Romagna" apzīmētā produkta ražotāji, nozīmē to, ka vīnu pudelēs izcelsmes apgabalā var pildīt, izmantojot labākos paņēmienus, kuru mērķis ir saglabāt visas to fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas izklāstītas šo vīnu specififikācijā.

Vēl viens iemesls, kāpēc pildīšana pudelēs tiek ierobežota līdz ražošanas apgabalam, ir nodrošināt, lai kompetentās struktūras veiktā kontrole būtu tik rezultatīva, efektīva un rentabla, cik vien iespējams; ārpus ražošanas apgabala to tikpat lielā mērā nevar garantēt.

Ražošanas apgabalā kontroles struktūra var plānot savas pārbaudes, lai nodrošinātu, ka tā, pamatojoties uz piemērojamo kontroles plānu, savlaicīgi ierodas pārbaudes vizītēs visos attiecīgajos uzņēmumos, kad tajos pudelēs tiek pildīts ar ACVN "Emilia-Romagna" apzīmētais vīns.

Mērķis ir sistemātiski pārbaudīt, vai pudelēs faktiski tiek pildītas tikai ar ACVN "Emilia-Romagna" apzīmētā vīna partijas, tādējādi ļaujot sasniegt labākos rezultātus kontroļu efektivitātes ziņā un saglabājot ražotāju izdevumus saprātīgā apmērā, lai patērētājiem sniegtu maksimālu garantiju attiecībā uz iepakotā vīna autentiskumu.

Turklāt saskaņā ar spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem, kā arī lai aizsargātu pastāvošās tiesības, pudeļu pildīšanas uzņēmumi var pieprasīt atkāpi, lai turpinātu pildīšanu pudelēs savās telpās ārpus noteiktā apgabala, iesniedzot Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijai attiecīgu pieteikumu, kā arī dokumentāciju, kas apliecina, ka viņi vīnus pildījuši pudelēs vismaz divus no pieciem gadiem (nav obligāti jābūt diviem secīgiem gadiem) tieši pirms "Emilia-Romagna" atzīšanas par ACVN.

### **Saite uz produkta specifikāciju**

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

---