

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van het in artikel 94, lid 1, punt d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector**

(2023/C 305/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen twee maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**Emilia-Romagna****PDO-IT-02770****Datum van aanvraag: 28.4.2021****1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

Emilia-Romagna

**2. Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

**3. Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousseerende wijn

5. Mousseerende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

**4. Beschrijving van de wijn(en)**"Emilia-Romagna" Pignoletto *frizzante* — categorie "parelwijn"

Schuim: fijn, verdwijnend;

Kleur: strogeel van variërende intensiteit;

Geur: florale geur van witte bloemen, soms meidoorn of jasmijn, licht aromatisch;

---

(<sup>1</sup>) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Smaak: droge tot halfdroge, fruitige smaak van niet helemaal rijpe gele vruchten (appel), harmonieus, soms een vleugje bitterheid;

Minimaal totaal alcoholgehalte: 10,5 % vol;

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

| Algemene analytische kenmerken                                       |   |
|--|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)                    |   |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)                 |   |
| Minimale totale zuurgraad  | 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) |   |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)    |   |

“Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* — categorie “mousserende wijn”

Schuim: fijn, aanhoudend;

Kleur: strogeel van variërende intensiteit;

Geur: florale geur van witte bloemen, soms meidoorn of jasmijn, licht aromatisch;

Smaak: volle smaak, fruitige geur van niet helemaal rijpe gele vruchten (appel), harmonieus, van brut nature tot droog;

Minimaal totaal alcoholgehalte: 10,5 % vol;

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

| Algemene analytische kenmerken                                       |   |
|--|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)                    |   |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)                 |   |
| Minimale totale zuurgraad  | 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) |   |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)    |   |

“Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* — categorie “mousserende kwaliteitswijn”

Schuim: fijn, aanhoudend;

Kleur: strogeel van variërende intensiteit;

Geur: florale geur van witte bloemen, soms meidoorn of jasmijn, licht aromatisch;

Smaak: volle smaak, fruitige geur van niet helemaal rijpe gele vruchten (appel), harmonieus, van brut nature tot droog;

Minimaal totaal alcoholgehalte: 10,5 % vol;

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

| Algemene analytische kenmerken                                       |   |
|--|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)                    |   |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)                 |   |
| Minimale totale zuurgraad  | 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) |   |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)    |   |

“Emilia-Romagna” Pignoletto — categorie “wijn”

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms met bleekgroene accenten;

Geur: florale geur van witte bloemen, soms meidoorn of jasmijn, elegant;

Smaak: droge tot halfdroge, fruitige smaak van rijpe gele vruchten (peer, appel), harmonieus, soms een vleugje bitterheid;

Minimaal totaal alcoholgehalte: 10,5 % vol;

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

| Algemene analytische kenmerken                                       |   |
|--|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)                    |   |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)                 |   |
| Minimale totale zuurgraad  | 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) |   |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)    |   |

“Emilia-Romagna” Pignoletto passito (wijn van gedroogde druiven) — categorie “wijn”

Kleur: goudgeel dat bij rijping naar ambergeel neigt;

Geur: elegante, intense, florale geur van witte bloemen, soms meidoorn, eventueel met toetsen van amandel en gele paprika, delicaat;

Smaak: middelzoete tot zoete, zachte, fruitige smaak van rijpe gele vruchten (peer, appel);

Minimaal totaal alcoholgehalte: 15 % vol;

Minimaal suikervrij extract: 24 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

| Algemene analytische kenmerken                                       |   |
|--|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)                    |   |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)                 | 12  |
| Minimale totale zuurgraad  | 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) |   |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)    |   |

“Emilia-Romagna” Pignoletto vendemmia tardiva (wijn van laat geoogste druiven) — categorie “wijn”

Kleur: goudgeel dat bij rijping naar ambergeel neigt;

Geur: intense, florale geur van witte bloemen, soms meidoorn, eventueel met toetsen van amandel en gele paprika;

Smaak: middelzoete tot zoete, fruitige smaak van rijpe gele vruchten (peer, appel), zacht, delicaat;

Minimaal totaal alcoholgehalte: 14 % vol;

Minimaal suikervrij extract: 23 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

| Algemene analytische kenmerken                                       |   |
|--|---|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)                    |   |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)                 | 12  |
| Minimale totale zuurgraad  | 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) |   |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)    |   |

## 5. Wijnbereidingsprocedés

### a. Essentiële oenologische procedés

Bereiding van parelwijn

Specifiek oenologisch procedé

Hoewel de tweede gisting van wijn gewoonlijk plaatsvindt met behulp van de tankmethode (“Charmat”-methode), wordt ook de methode van gisting in de fles toegepast, waarbij de daarmee verkregen wijnen als *rifermentazione in bottiglia* (“tweede gisting in de fles”) moeten worden geëtiketteerd en door gistingsresiduen enigszins troebel kunnen zijn.

Mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn

Specifiek oenologisch procedé

Hoewel de tweede gisting waarbij niet-mousserende wijn in mousserende wijn wordt omgezet, gewoonlijk wordt bereikt met behulp van de tankmethode ("Charmat"-methode), wordt de ("traditionele") methode van gisting in de fles ook toegepast in overeenstemming met de EU-voorschriften.

Wijnbereiding met gedroogde druiven

Specifiek oenologisch procedé

De druiven voor de bereiding van wijn van gedroogde druiven moeten worden gedroogd — op natuurlijke wijze of met behulp van systemen of technieken waarbij temperaturen worden toegepast die vergelijkbaar zijn met die van het natuurlijke droogproces — voordat met het wijnbereidingsproces kan worden begonnen. De gedroogde druiven moeten een natuurlijk alcoholgehalte van ten minste 15 % vol hebben, zonder verrijking. Voor de wijnopbrengst van deze druiven geldt een maximum van 50 %.

Bereiding van wijn van laat geoogste druiven

Specifiek oenologisch procedé

De druiven voor de bereiding van wijn van laat geoogste druiven moeten aan de wijnstok blijven hangen totdat ze overrijp zijn of worden gedroogd — op natuurlijke wijze of met behulp van systemen of technieken waarbij temperaturen worden toegepast die vergelijkbaar zijn met die van het natuurlijke droogproces — voordat met het wijnbereidingsproces kan worden begonnen. Wanneer met de wijnbereiding wordt begonnen, moeten de druiven een natuurlijk alcoholgehalte van ten minste 14 % vol hebben. Voor de wijnopbrengst van deze druiven geldt een maximum van 60 %.

b. *Maximumopbrengsten*

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

147 hectoliter per hectare

"Emilia-Romagna" Pignoletto *passito*

45 hectoliter per hectare

"Emilia-Romagna" *vendemmia tardiva*

54 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende gebied waar wijnen met de BOB "Emilia-Romagna" moeten worden bereid, beslaat het gehele administratieve gebied van de volgende gemeenten in de provincies Bologna, Modena en 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, 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 en Zola Predosa in de provincie 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 en Zocca in de provincie Modena;

en Faenza, Brisighella, Riolo Terme en Castel Bolognese in de provincie Ravenna.

## 7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Pignoletto B.

## 8. Beschrijving van het (de) verband(en)

### 8.1. "Emilia-Romagna"-wijnen in de categorieën "parelwijn", "mousserende wijn", "mousserende kwaliteitswijn" en "wijn"

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het productiegebied van de BOB "Emilia-Romagna" ligt in de provincies Modena, Bologna en Ravenna in het centrale deel van de regio Emilia-Romagna. De kenmerken van het gebied variëren afhankelijk van de hoogte en kortweg kan een lijn worden getrokken tussen de vlakten en de berghellingen.

De vlakten, die tussen de 2 en 70 meter boven zeeniveau liggen, strekken zich uit over een ononderbroken stuk land tussen de door de rivier de Secchia en de stroom de Sillaro gevormde valleien, die de brede dalbodems beslaan en soms hoogten tot 150 meter bereiken. De berghellingen vormen een aaneengesloten gebied dat zich uitstrekt van de eerste heuvels tot aan de Apennijnen, met inbegrip van een overgangsgebied met uitlopers. De wijnstokken zijn overwegend aangeplant op hoogten van minder dan 700 meter.

Wat de bodemgesteldheid betreft, wordt het gebied gedomineerd door een breed scala aan afzettingsgesteenten (zandsteen, kleisteen, kalksteen, gips, zand, conglomeraten). Door het gevarieerde reliëf in het gebied is de bodem verdeeld in complexe mozaïekpatronen. De teelt vindt voornamelijk plaats in diepe, licht alkalische of alkalische bodems met een textuur die varieert van fijn tot middelgrof.

Er is sprake van een zekere mate van temperatuurverschillen. Het klimaat varieert afhankelijk van de hoogte, van warm gematigd op de berghellingen (het relevantst voor de wijnbouw) tot koel gematigd hoog op de heuveltoppen. Het klimaat op de vlakten is meer continentaal van aard, met gemiddelde jaartemperaturen van 14-16 °C en een Winkler index van 2 400 graaddagen, met voldoende wind. Dit betekent dat het gebied voldoende warmte en zonlicht krijgt om de druiven optimaal te laten rijpen.

De jaarlijkse neerslag varieert van 600 tot 800 mm en valt voornamelijk in het najaar en, in mindere mate, in het voorjaar. De waterstress blijft in de zomer binnen de perken dankzij de hoge relatieve luchtvochtigheid, de beschikbaarheid van oppervlaktewater, de diepte van de bodem en het feit dat het in de heuvels meer en beter gespreid over het jaar regent.

Deze bodem- en klimaatfactoren dragen ertoe bij dat het hele gebied van de BOB "Emilia-Romagna" bijzonder geschikt is voor wijnbouw.

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

In het gebied van de BOB "Emilia-Romagna" werd al in de Romeinse tijd overal wijnbouw bedreven, met rijen wijnstokken die langs levende bomen werden geleid, een praktijk die door de Etrusken werd geïntroduceerd en later door de Galliërs verder werd ontwikkeld. Opmerkelijk is met name de wijnbouw die werd bedreven door de veteranen van veldtochten in het gebied dat bekendstaat als *ager bononiensis*, waarbij een "blonde" parelwijn werd geproduceerd die weliswaar karakteristiek was, maar niet zoet genoeg was om lekker te smaken.

In de loop der eeuwen zijn de wijnbouwtechnieken en wijnbereidingsmethoden in het afgebakende geografische gebied sterk beïnvloed door menselijke activiteiten, waaraan wetenschappelijk onderzoek en de ontwikkeling van wijnbouw- en oenologische technieken in hoge mate hebben bijgedragen.

Wijnbouwers hebben in deze periode ook de landbouw- en teelttechnieken verfijnd, met hulp van de coöperaties voor drainage en grondverbetering (*Consorti di Bonifica*), die vandaag de dag nog altijd het beheer van de doorstroming en de verdeling van water in het gebied voor hun rekening nemen. De traditie van het leiden van wijnstokken langs bomen is vervangen door rijen wijnstokken met cordon-snoei waarbij de scheuten naar beneden hangen en bepaalde patronen voor de plantafstand worden toegepast om de opbrengst per hectare te beperken en de kwaliteit van de wijn te verbeteren.

Ook de wijnbereidingstechnieken zijn in de loop der tijd verder ontwikkeld. Opmerkelijk zijn met name de ontwikkelingen die gericht zijn op het behoud en de verbetering van de productie van parelwijn en mousserende wijn die traditioneel in de regio Emilia-Romagna plaatsvindt, waarbij het traditionele proces van tweede gisting in de fles nu wordt aangevuld met het gebruik van de "Charmat"-methode, waarbij moderne tanks worden gebruikt.

## 8.2. “Emilia-Romagna”-wijnen van de categorieën “parelwijn”, “mousserende wijn” en “mousserende kwaliteitswijn”

Causaal verband tussen de kwaliteit of de kenmerken van het product en de geografische omgeving

De chemische en organoleptische eigenschappen van de parelwijnen, mousserende wijnen en mousserende kwaliteitswijnen worden bepaald door de bodemgesteldheid en het klimaat in het productiegebied, in combinatie met de invloed van de wijnbouwers, die in de loop der jaren de inherente oenologische eigenschappen van de druiven en de wijnbereidingstechnieken hebben verfijnd. Van bijzonder belang is de geografische omgeving, die wordt gekenmerkt door een continentaal of warm gematigd klimaat met voldoende wind, in combinatie met bodems van alluviale oorsprong met een hoog kiezel- en siltgehalte en een goede afwatering, die voldoende water ontvangen. Een andere belangrijke factor is het verschil in temperatuur overdag en 's nachts in de zomer, dat de druiven helpt een optimale rijpheid te bereiken, waardoor alle aromatische en zuureigenschappen van de druiven behouden blijven en daardoor voor frisheid in de resulterende wijnen wordt gezorgd.

De parel- en mousserende wijnen worden grotendeels geproduceerd op de vlakten en de uitlopers van het productiegebied “Emilia-Romagna”, waar de bodem en het klimaat beter geschikt zijn voor de teelt van druiven met een matig suikergehalte en een uitgesproken zuurgraad.

De rivieren en stromen die uit de Apennijnen naar beneden komen, zorgen er mede voor dat de bodem koel blijft en minder snel uitdroogt. Bijgevolg kunnen intensievere teeltsystemen worden gebruikt en kunnen hogere opbrengsten per hectare worden verkregen. Dit leidt tot de productie van parelwijnen en mousserende wijnen die, hoewel ze niet buitensporig veel alcohol bevatten, een goede zuurgraad hebben, wat kenmerkend is voor deze druiven.

De smaak van deze wijnen is gematigd aromatisch, fruitig en met een waarneembare zuurheid. Ze hebben precies de juiste hoeveelheid aromaticiteit, vaak met een vleugje bitterheid. Al deze eigenschappen houden nauw verband met de kenmerken van het gebied, dat rijk is aan klei en zandsteen.

De expertise van de lokale wijnbouwers — van de keuze van de onderstam tot de gebruikte leivorm, van het loofwandbeheer tot de regulering van de watervoorziening — speelt een doorslaggevende rol in het beheer van de wijngaarden. Zij gebruiken deze teelttechnieken om druiven van topkwaliteit te produceren met de juiste balans tussen suikers en aromatische bestanddelen. Dit resulteert in parelwijnen, mousserende wijnen en mousserende kwaliteitswijnen met een passend zuurgehalte.

De omzetting van niet-mousserende wijn in parelwijn, mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn is het meest representatieve wijnbereidingsprocedé van dit geografische gebied. In Emilia-Romagna, het “thuisland” van *frizzante* of parelwijnen, is dit proces een lokale traditie die ver teruggaat en in de loop der tijd verder is ontwikkeld. Deze traditie wordt gevolgd in alle provincies die in het afgebakende gebied liggen en voor wijnen die zowel op de vlakten als op de hellingen worden geproduceerd.

In dit verband zijn de parelwijnen, mousserende wijnen en mousserende kwaliteitswijnen met de BOB “Emilia-Romagna” het resultaat van innovatie in de technieken voor de bereiding van mousserende wijn, waarbij in de afgelopen veertig jaar van de aloude methode van tweede gisting in de fles is overgestapt op de methode van gisting in de tank. Mede daardoor zijn de processen voor gistsselectie en klaring doelmatiger geworden, waardoor de geur is verbeterd en het eindproduct aangenamer is geworden. De unieke organoleptische kenmerken van de wijnen worden daardoor nog verder versterkt, en met name doordat de frisheid en florale toetsen naar voren komen die voornamelijk afkomstig zijn van de pignolettodruiven. Een en ander hangt samen met het feit dat het lokale gebied de ideale omgeving vormt voor het maken van wijnen van deze druiven.

Recentelijk zagen we een opleving van tweede gisting in de fles, waarbij de beste wijnbereidingstechnieken in combinatie met een eeuwenoude lokale traditie hebben geleid tot een marktimage nieuwe stijl.

Wat deze parelwijnen en mousserende wijnen zowel uniek als kenmerkend voor het wijnbouwgebied “Emilia-Romagna” maakt, — factoren die bepalend zijn voor de olfactorische aantrekkingskracht en de algemene elegantie van de wijnen — is dan ook de wisselwerking tussen de kenmerken van het gebruikte druivenras en de kenmerken van de omgeving, samen met menselijke arbeid en ervaring.

### 8.3. “Emilia-Romagna”-wijnen van de categorie “wijn”

Causaal verband tussen de kwaliteit of de kenmerken van het product en de geografische omgeving

De niet-mousserende wijnen zijn voornamelijk afkomstig van op hellingen aangeplante wijngaarden, waar de opbrengst per hectare lager is, en de bodemgesteldheid en de klimaatkenmerken leiden tot druiven met een hoger suikergehalte en een minder uitgesproken zuurheid. De temperatuurschommelingen die kenmerkend zijn voor de valleien ten zuiden van de weg “Via Emilia” zorgen voor intensere geuren — delicaat, witte bloemen en gematigd aromatisch — en een waarneembare mineraliteit.

De geografische omgeving in het productiegebied wordt gekenmerkt door een continentaal klimaat, zij het met voldoende wind. Dankzij de landbouwtechnieken die in de loop der tijd zijn verbeterd, hebben de bodems een goede afwatering, waardoor de druiven over voldoende vocht beschikken om een optimale rijpheid te bereiken. Al deze factoren zorgen er, in combinatie met het verschil in temperatuur overdag en 's nachts tijdens de rijpingsperiode en de optimale blootstelling aan de zon van op hellingen aangeplante wijngaarden, voor dat de aromatische eigenschappen van de druiven behouden blijven en suikers bijzonder goed accumuleren, wat van invloed is op de eigenschappen van de wijnen.

Ook hier speelt de expertise van de lokale wijnbouwers een doorslaggevende rol. Zij hebben wijnbouwtechnieken geperfectioneerd die de effecten van de buitensporige hitte en de onregelmatige beschikbaarheid van water die zich de afgelopen tien jaar hebben voorgedaan, verzachten zodat kwaliteitsdruiven kunnen worden geteeld met de juiste balans tussen suikers en aromatische bestanddelen. Dit is van cruciaal belang voor het verkrijgen van druiven van topkwaliteit die de organoleptische eigenschappen van de wijnen verbeteren.

Ten slotte, om ervoor te zorgen dat de specifieke organoleptische eigenschappen van pignolettodruiven niet verloren gaan tijdens het wijnbereidingsproces, worden zowel het persproces als de temperatuur en de duur van de gisting slim beheerst. Het doel is wijnen te produceren die de beschreven kenmerken hebben, in aanvulling op het resultaat van de wisselwerking tussen bovengenoemde omgevingsfactoren en de verschillende menselijke factoren, die worden gevormd door de in de loop der jaren opgedane ervaring en de teelttechnieken die de wijnbouwers steeds verder hebben ontwikkeld.

*Passito* (gedroogde druiven) en *vendemmia tardiva* (late oogst) wijnen worden verkregen door de druiven te drogen of overrijp te laten worden aan de wijnstok. Dit zorgt, in combinatie met de geografische oorsprong, voor de specifieke eigenschappen van deze producten.

In jaren waarin de weersomstandigheden dit toelaten, kunnen pignolettodruiven die worden geteeld op de zuidelijkst gerichte hellingen, d.w.z. de hellingen die aan het meeste zonlicht zijn blootgesteld, aan de wijnstok of in een kelder worden gedroogd en vervolgens worden verwerkt tot wijn van gedroogde druiven of wijn van druiven van late oogst. De hellingen die aan het meeste zonlicht zijn blootgesteld, met nabijgelegen waterlopen die zorgen voor een constante vochtigheid, met name 's nachts, bieden de perfecte omstandigheden voor druiven om “edelrot” te ontwikkelen, zodat wijn kan worden bereid uit deze door edele rotting aangetaste druiven.

Dankzij deze omstandigheden krijgen de wijnen specifieke eigenschappen, zoals een intense en delicate geur (floraal, van witte bloemen, en fruitig, van rijp geel fruit), een middelzoete of zoete smaak die warm, harmonieus en fluweelachtig is met een hoog totaal alcoholgehalte en een matige zuurgraad, waarbij de gedroogde of overrijpe druiven het vleugje bitterheid in de afdronk neutraliseren.

De druiven die voor deze wijnen moeten worden gedroogd, moeten met de hand worden geplukt, waarbij de beste trossen worden geselecteerd die bestand zijn tegen het droogproces. Het suikergehalte is niet de enige factor waarmee rekening wordt gehouden; een goede zuurgraad is ook belangrijk voor de oogst. De druiven worden intact bewaard in een goed geventileerde omgeving en de conditie ervan wordt regelmatig gecontroleerd voordat ze worden gekneusd.

Wanneer de druiven aan de wijnstok blijven hangen om overrijp te worden, worden ze pas geoogst nadat ze op natuurlijke wijze zijn uitgedroogd, een proces dat de wijnbouwer nauwlettend in het oog moet houden.

Wijnmakers moeten ook zeer ervaren en toegewijd zijn in de fasen na het drogen, d.w.z. het kneuzen van de druiven, de trage gisting in kleine vaten en de rijpingsprocessen in kuipen en flessen.



## 9. **Andere essentiële voorwaarden**

*Afwijking betreffende wijnbereiding in het afgebakende geografische gebied*

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig de in artikel 5, lid 1, punten a) en b), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie voorziene afwijking mogen de wijnbereidingsprocessen, met inbegrip van tweede gisting voor de productie van parelwyn, mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijnen, behalve binnen het afgebakende productiegebied, ook plaatsvinden in bedrijven in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende gebied (in het gehele administratieve gebied van de provincie Bologna) en in naburige administratieve eenheden (in het gehele administratieve gebied van de provincies Modena, Ravenna, Forlì-Cesena en Reggio Emilia).

Daardoor wordt er rekening gehouden met de lange productietraditie van de wijnbouwers in die gebieden.

*Verpakking in het afgebakende geografische gebied*

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Botteling mag alleen in het afgebakende gebied plaatsvinden om de kwaliteit van wijnen met de BOB “Emilia-Romagna” te beschermen, de oorsprong ervan te garanderen en ervoor te zorgen dat controles tijdig, doelmatig en kostenefficiënt kunnen plaatsvinden.

Het vervoer en het bottelen buiten het productiegebied kan de kwaliteit van wijn met de BOB “Emilia-Romagna” aantasten omdat de wijn dan kan worden blootgesteld aan redoxreacties, plotselinge temperatuurveranderingen en microbiologische besmetting, wat afbreuk kan doen aan de fysische en chemische kenmerken (minimale totale zuurgraad, minimaal suikervrij extract enz.) en aan de organoleptische eigenschappen (kleur, geur en smaak).

Deze risico's worden groter naarmate de wijn verder wordt vervoerd.

Wanneer botteling echter in het gebied van oorsprong plaatsvindt en partijen wijn niet of slechts over korte afstanden worden vervoerd, blijven de kenmerken en kwaliteit van het product beter behouden.

Dankzij deze aspecten, die verband houden met de ervaring en de uitgebreide technische en wetenschappelijke kennis van de specifieke kwaliteiten van de wijnen die wijnmakers van de BOB “Emilia-Romagna” in de loop der jaren hebben opgedaan, kan het bottelen in het gebied van oorsprong met de beste technieken worden uitgevoerd om alle fysische, chemische en organoleptische eigenschappen die in het productdossier voor deze wijnen zijn vastgelegd, te behouden.

Een andere reden om het bottelen tot het productiegebied te beperken, is dat ervoor moet worden gezorgd dat de controle door de bevoegde instantie zo doeltreffend, efficiënt en kosteneffectief mogelijk is — voorwaarden die niet in dezelfde mate buiten het productiegebied kunnen worden gegarandeerd.

Binnen het productiegebied kan de controlerende instantie op basis van het toepasselijke controleplan haar inspecties zodanig plannen dat zij op het juiste moment bezoeken aan alle betrokken ondernemingen brengt, namelijk op het moment waarop wijn van de BOB “Emilia-Romagna” wordt gebotteld.

Aldus kan systematisch worden nagegaan of alleen partijen wijn van de BOB “Emilia-Romagna” worden gebotteld, en sorteren de controles het meeste effect, terwijl de kosten voor de producenten redelijk blijven. Tegelijk wordt de consument een zo groot mogelijke garantie op authenticiteit van de verpakte wijn geboden.

Bovendien kunnen bottelaars op grond van de huidige nationale wetgeving en om reeds bestaande rechten te eerbiedigen, verzoeken om van de eis te worden vrijgesteld en toch op het eigen bedrijf te mogen blijven bottelen, ook als dat buiten het afgebakende gebied is gelegen. Daartoe dienen zij de desbetreffende aanvraag in bij het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bossen en verstrekken zij de documenten waaruit blijkt dat zij de wijnen hebben gebotteld in ten minste twee van de vijf jaar — niet noodzakelijkerwijs opeenvolgend — die onmiddellijk voorafgingen aan de erkenning van “Emilia-Romagna” als BOB.

**Link naar het productdossier**

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

---