

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação do documento único a que se refere o artigo 94.º, n.º 1, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho e da referência à publicação do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola

(2023/C 305/08)

A presente publicação confere o direito de oposição ao registo da denominação, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação

DOCUMENTO ÚNICO

«Emilia-Romagna»

PDO-IT-02770

Data de apresentação do pedido: 28.4.2021

1. Nome a registar

Emilia-Romagna

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Vinho espumante

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

4. Descrição do(s) vinho(s)

«Emilia-Romagna» Pignoletto *frizzante* – categoria «vinho frisante»

Espuma: fina e evanescente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: floral, de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar ou jasmim, ligeiramente aromático;

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Boca: seco a meio-seco, frutado, de frutos amarelos pouco maduros (maçã), harmonioso, por vezes ligeiramente amargo;

Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto *spumante* – categoria «vinho espumante»

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: floral, de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar ou jasmim, ligeiramente aromático;

Boca: sávido, frutado, de frutos amarelos pouco maduros (maçã), harmonioso, do bruto natural ao seco;

Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto *spumante* – categoria «vinho espumante de qualidade»

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: floral, de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar ou jasmim, ligeiramente aromático;

Boca: sávido, frutado, de frutos amarelos pouco maduros (maçã), harmonioso, do bruto natural ao seco;

Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto – categoria «vinho»

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, podendo apresentar reflexos esverdeados;

Nariz: floral de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar ou jasmim, elegante;

Boca: seco a meio-seco, frutado, de frutos amarelos maduros (pera, maçã), harmonioso, por vezes ligeiramente amargo;

Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto passito [vinho proveniente de uvas passas] – categoria «vinho»

Cor: amarelo-dourado tendendo para ambarino com o envelhecimento;

Nariz: elegante, intenso, floral de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar, podendo apresentar notas de amêndoa e pimento amarela, delicado;

Boca: meio-doce a doce, suave, frutado, de frutos amarelos maduros (pera, maçã);

Título alcoométrico total mínimo: 15 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 24 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

«Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva [colheita tardia] – categoria «vinho»

Cor: amarelo-dourado tendendo para o ambarino com o envelhecimento;

Nariz: intenso, floral de flores brancas, por vezes espinheiro-alvar, podendo apresentar notas de amêndoa e pimento amarelo;

Boca: meio-doce a doce, frutado, de frutos amarelos maduros (pera, maçã), suave, delicado;

Título alcoométrico total mínimo: 14 % vol;

Extrato não redutor mínimo: 23 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas de vinificação

a. Práticas enológicas essenciais

Vinificação dos vinhos frisantes naturais

Prática enológica específica

A segunda fermentação do vinho é geralmente realizada em autoclave (método «Charmat»). Pratica-se também o método de fermentação em garrafa. Figura obrigatoriamente no rótulo destes vinhos a menção *rifermentazione in bottiglia* («segunda fermentação em garrafa»). O vinho pode apresentar alguma turbidez devido aos resíduos de fermentação.

Vinificação dos vinhos espumantes e dos vinhos espumantes de qualidade

Prática enológica específica

A segunda fermentação do vinho é geralmente realizada em autoclave (método «Charmat»), embora se pratique também o método de fermentação em garrafa (método tradicional), em conformidade com as regras da UE.

Vinificação do tipo *passito*

Prática enológica específica

A vinificação das uvas destinadas à produção do tipo *passito* só pode ocorrer após a passamenta natural das uvas, ou a secagem por meio de sistemas ou tecnologias que operem a temperaturas semelhantes às do processo de secagem natural. As uvas secas devem ter um título alcoométrico natural de, pelo menos, 15 % vol, sem qualquer enriquecimento. O rendimento máximo de vinho não deve ser superior a 50 %.

Vinificação do tipo *vendemmia tardiva*

Prática enológica específica

A vinificação das uvas destinadas à produção do tipo *vendemmia tardiva* só pode ocorrer após a passamenta natural das uvas, ou a secagem por meio de sistemas ou tecnologias que operem a temperaturas semelhantes às do processo de secagem natural. No início do processo de vinificação, as uvas secas devem ter um título alcoométrico natural de, pelo menos, 14 % vol. O rendimento máximo de vinho não deve ser superior a 60 %.

b. *Rendimentos máximos*

«Emilia-Romagna» Pignoletto, Pignoletto *frizzante* e Pignoletto *spumante*

147 hectolitros por hectare

«Emilia-Romagna» Pignoletto *passito*

45 hectolitros por hectare

«Emilia-Romagna» *vendemmia tardiva*

54 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área delimitada de produção dos vinhos DOP «Emilia-Romagna» abarca o território administrativo dos seguintes municípios das províncias de Bolonha, Modena e Ravenna:

província de Bolonha: 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, Monterezenzo, 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 e Zola Predosa;

província de Modena: 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 e Zocca;

província de Ravenna: Faenza, Brisighella, Riolo Terme e Castel Bolognese.

7. Principais castas de uva de vinho

Pignoletto B.

8. Descrição da(s) relação(ões)

8.1. «Emilia-Romagna» – vinhos das categorias «vinho frisante», «vinho espumante», «vinho espumante de qualidade» e «vinho»

Fatores naturais relevantes para a relação

A área geográfica de produção da DOP «Emilia-Romagna» corresponde à zona central da região da Emília-Romanha, abrangendo as províncias de Modena, Bolonha e Ravena. A zona apresenta características diferentes consoante a altitude, diferenciando-se, em traços largos, as zonas de planície e das zonas de encosta.

As planícies, com uma altitude de 2 a 70 metros, ocupam uma área ininterrupta de terreno entre os vales dos rios Secchia e Sillaro, que atravessam o fundo dos vales e culminam, por vezes, a 150 metros de altitude. As encostas formam uma área ininterrupta que vai desde as primeiras colinas até ao cume dos Apeninos, compreendendo uma zona de sopé de transição. As vinhas são sobretudo cultivadas a altitudes inferiores a 700 metros.

Do ponto de vista pedológico, predominam as rochas sedimentares com litotipos muito variáveis (grés, argilas, calcários, gessos, areias, conglomerados). Os solos formam mosaicos complexos pela variedade de fatores orográficos locais. O cultivo realiza-se sobretudo em solos profundos, subcalinos ou alcalinos, de textura fina ou média.

Existe um certo grau de variabilidade em termos de temperaturas. O clima varia em função da altitude – temperado subcontinental nas encostas (mais importante para a zona vitícola) e temperado fresco nos cumes. O clima das planícies é de natureza mais continental, com temperaturas médias anuais de 14-16 °C e um índice de Winkler de 2 400 graus dias, e suficientemente ventoso. A área recebe, portanto, suficiente luz solar e calor para que as uvas atinjam a maturação ideal.

A precipitação anual oscila entre 600 e 800 mm, concentrando-se sobretudo no outono e, em menor medida, na primavera. No verão, o *stress* hídrico é atenuado pela elevada humidade relativa do ar, pelas dotações hídricas superficiais, pela profundidade dos solos e por uma distribuição mais equilibrada das chuvas nas colinas.

Graças a estes fatores edafoclimáticos, a DOP «Emilia Romagna» é particularmente vocacionada para a viticultura.

Fatores históricos e humanos que contribuem para a relação

Já na época romana se cultivavam vinhas na área da DOP «Emilia-Romagna». As videiras eram então amarradas em fileiras a árvores vivas – prática introduzida pelos etruscos e posteriormente desenvolvida pelos gauleses. Menciona-se, em particular, a atividade vinícola dos veteranos de campanhas militares na zona conhecida por «ager bononiensis». Produziam um vinho frisante «blonde», que, embora característico, não era suficientemente doce para ser agradável.

Ao longo dos séculos, as técnicas vitícolas e as práticas enológicas na área geográfica delimitada foram profundamente influenciadas pela atividade humana. O contributo da investigação científica e do desenvolvimento de técnicas vitícolas e enológicas foi essencial.

Os viticultores aperfeiçoaram as técnicas agrícolas e de cultivo, com o apoio das comissões responsáveis pela drenagem e aproveitamento das terras (*Consorzi di Bonifica*), que continuam a assegurar a gestão do regime de caudais e a distribuição de água na zona. A tradição de amarrar as vinhas às árvores foi substituída pela condução em fileira (cordão permanente com ramos pendentes) e padrões de espaçamento destinados a limitar os rendimentos por hectare e a melhorar a qualidade do vinho.

As técnicas de vinificação também evoluíram ao longo do tempo. Em particular, para preservar e melhorar a tradição de produção de vinhos frisantes e espumantes na região da Emília-Romanha. O método de segunda fermentação em garrafa é agora complementado pela utilização de autoclave (método «Charmat»).

8.2. «Emilia-Romagna» – vinhos das categorias «vinho frisante», «vinho espumante» e «vinho espumante de qualidade»

Relação causal entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico

As características químicas e organoléticas dos vinhos frisantes, espumantes e espumantes de qualidade são determinadas pelas condições edafoclimáticas da área de produção, bem como pelo trabalho dos viticultores, que foram, ao longo dos anos, afinando as propriedades enológicas intrínsecas das uvas e as técnicas de vinificação. O meio geográfico, caracterizado por um clima continental ou temperado quente suficientemente ventoso e por solos de origem aluvial, ricos em seixos e limo, bem drenados e com boa disponibilidade hídrica, é particularmente importante. Outro fator determinante é a variação de temperaturas estivais entre o dia e a noite. As uvas atingem a maturação ideal, preservando todas as suas propriedades aromáticas e ácidas e assegurando a frescura dos vinhos resultantes.

Os vinhos frisantes e espumantes são, na sua maioria, produzidos na zona de planície e de sopé da área de produção da Emília-Romanha, onde o solo e o clima se prestam ao cultivo de uvas com um teor de açúcar moderado e uma acidez pronunciada.

Os rios e cursos de água que descem dos Apeninos contribuem para preservar a frescura e a humidade dos solos, permitindo sistemas de cultivo mais intensivos e rendimentos mais elevados por hectare. Esta situação permite a produção de vinhos frisantes e espumantes que, não sendo excessivamente alcoólicos, apresentam um bom nível de acidez, característica distintiva destas uvas.

Na boca, são relativamente aromáticos. Apresentam caráter frutado, apreciável acidez e boa aromaticidade, muitas vezes com um toque de amargor. Todas estas propriedades estão estreitamente ligadas às características da região, rica em argila e arenito.

A competência dos viticultores locais é determinante na gestão dos vinhedos. Revela-se na escolha do porta-enxerto, no sistema de condução utilizado, na gestão da canópia e na regulação do aprovisionamento de água. Utilizam estas técnicas de cultivo para produzir uvas de alta qualidade, com o justo equilíbrio entre açúcares e componentes aromáticos. Obtêm-se assim vinhos frisantes, espumantes e espumantes de qualidade com um nível de acidez adequado.

A prática vinícola mais representativa desta área geográfica é a transformação do vinho tranquilo em vinho frisante, espumante e espumante de qualidade. Na Emília-Romanha, «berço» do vinho *frizzante*, esta prática constitui uma tradição local de longa data que evoluiu ao longo do tempo. É comum a todas as províncias da zona delimitada e aos vinhos produzidos tanto nas planícies como nas encostas.

Neste contexto, os vinhos frisantes, espumantes e espumantes de qualidade da Emília-Romagna são o resultado da inovação das técnicas de vinificação, que nos últimos 40 anos evoluíram do método ancestral de fermentação dos vinhos em garrafa para a fermentação em cuba. Os processos de seleção de leveduras e clarificação tornaram-se mais eficientes, melhorando o perfil olfativo e tornando mais agradável o produto final. Tudo isto permite realçar as características organoléticas dos vinhos, valorizando, em particular, a frescura e as notas florais que provêm essencialmente das uvas, prova de que a zona constituiu o meio ideal para a vinificação da casta *pignoletto*.

A segunda fermentação em garrafa tem sido objeto de um interesse renovado, projetando uma nova imagem de mercado, que conjuga as melhores técnicas de vinificação com uma tradição regional secular.

A unicidade e tipicidade dos vinhos frisantes e espumantes «Emilia-Romagna» resultam, portanto, da interação entre as características da casta, o território, o trabalho e a experiência humana, que determinam a elegância e a expressão aromática destes vinhos.

8.3. «Emilia-Romagna» – categoria «vinho»

Relação causal entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico

Os vinhos tranquilos provêm essencialmente das vinhas implantadas nas encostas, onde o rendimento por hectare é inferior e as características edafoclimáticas permitem obter uvas com um teor de açúcares mais elevado e uma acidez menos pronunciada. As oscilações térmicas que caracterizam os vales a sul da «Via Emilia» conferem aos vinhos um buquê mais intenso – delicado, de flores brancas e relativamente aromático – e evidente mineralidade.

O meio geográfico da área de produção é caracterizado por um clima continental, mas suficientemente ventoso. Graças às técnicas de cultivo aperfeiçoadas ao longo do tempo, os solos são bem drenados, proporcionando humidade suficiente para que as uvas atinjam a maturação ideal. Todos estes fatores, juntamente com a variação térmica entre o dia e a noite durante o período de maturação e a excelente exposição solar das vinhas nas encostas, permitem preservar as propriedades aromáticas das uvas e propiciam a acumulação de açúcares, influenciando as características dos vinhos.

Também aqui a competência dos viticultores locais é determinante. Aperfeiçoaram as técnicas de condução da vinha, atenuando os efeitos do excesso de calor e da variabilidade dos recursos hídricos da última década. Produzem-se agora uvas de melhor qualidade com o justo equilíbrio entre os açúcares e os componentes aromáticos. Este aspeto é essencial para que se obtenham de uvas de alta qualidade capazes de valorizar as propriedades organoléticas dos vinhos.

Por último, para preservar as características organoléticas específicas das uvas *pignoletto* no processo de vinificação, os ciclos de prensagem de uvas, bem como a temperatura e a duração da fermentação, são judiciosamente definidos. O objetivo é produzir vinhos com as características descritas, complementando o resultado da interação entre os fatores ambientais e os diferentes fatores humanos com a experiência e as técnicas de cultivo que os operadores do setor vitivinícola aperfeiçoaram ao longo do tempo.

O vinhos *passito* [vinho proveniente de uvas passas] e o *vendemmia tardiva* [colheita tardia] são produzidos a partir de uvas passas ou de uvas que secaram na planta. Este fator, juntamente com a origem geográfica, determina as características específicas destes produtos.

Nos anos em que as condições climáticas o permitem, as uvas de *pignoletto* cultivadas nas encostas mais expostas a sul, ou seja, mais ensolaradas, podem deixar-se secar na vinha ou em armazém sendo, depois, transformadas em vinho de uvas passas ou em vinho de colheita tardia. As encostas mais expostas ao sol, perto de cursos de água que asseguram uma humidade constante, especialmente durante a noite, proporcionam às uvas condições ideais para o desenvolvimento da «podridão nobre», que permite a produção de vinhos botritizados.

Estas condições conferem aos vinhos características específicas – um nariz intenso e delicado (floral, de flores brancas e frutado, de frutos amarelos maduros), uma boca média ou doce, quente, harmoniosa e aveludada, um elevado teor alcoólico total e uma acidez moderada. As uvas secas ou sobreamadurecidas contrabalançam o toque de amargor no final.

As uvas destinadas a secagem para produção destes vinhos devem ser colhidas à mão. Selecionam-se os melhores cachos, capazes de resistir ao processo de secagem. Para a colheita, é importante não só o teor de açúcares mas também uma boa acidez. As uvas são conservadas intactas num ambiente bem ventilado e o seu estado é monitorizado regularmente até ao esmagamento.

Em caso de sobrematuração na planta, a vindima é adiada até à secagem natural das uvas, processo que requer grande atenção por parte do viticultor.

As fases que se seguem à secagem, ou seja, o esmagamento, a fermentação lenta em pequenos barris e o envelhecimento em barrica e em garrafa, exigem igualmente grande experiência e empenho por parte dos produtores.

9. Outras condições essenciais

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Conforme a derrogação prevista no artigo 5.º, n.º 1, alínea a), e alínea b), do Regulamento Delegado da Comissão (UE) 2019/33, as operações de vinificação – incluindo a segunda fermentação para a produção de vinhos frisantes, espumantes e espumantes de qualidade – podem ser efetuadas na área de produção delimitada, bem como em estabelecimentos situados na proximidade imediata da área delimitada (em todo o território administrativo da província de Bolonha) e nas unidades administrativas vizinhas (em todo o território administrativo das províncias de Modena, Ravena, Forlì-Cesena e Reggio Emilia).

Tem-se, deste modo, em conta a tradição de produção dos operadores nestas zonas.

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O engarrafamento circunscreve-se à área delimitada, tendo em conta a necessidade de salvaguardar a qualidade dos vinhos DOP «Emilia-Romagna», garantir a sua origem e assegurar controlos atempados, eficientes e eficazes em termos de custos.

O transporte e o engarrafamento fora da área de produção podem comprometer a qualidade do vinho DOP «Emilia-Romagna», que fica, assim, exposto a reações de oxirredução, alterações súbitas da temperatura e contaminação microbiológica, que podem ter efeitos negativos nas características físico-químicas (acidez total mínima, mínimo extrato não redutor mínimo, etc.) e organoléticas (cor, aroma e sabor).

O risco é proporcional à distância percorrida.

Em contrapartida, o engarrafamento na zona de origem contribui para preservar as características e a qualidade do produto, uma vez que os lotes de vinho não são transportados ou são-no apenas a curtas distâncias.

Estes aspetos, juntamente com a experiência e os profundos conhecimentos técnicos e científicos das qualidades específicas dos vinhos, adquiridos pelos produtores da DOP «Emilia-Romagna» ao longo do tempo, permitem o engarrafamento na área de origem com as melhores técnicas e garantem a preservação das características físicas, químicas e organoléticas estabelecidas no caderno de especificações desses vinhos.

O engarrafamento na área de produção permite, ainda, assegurar o controlo do organismo competente com maior eficácia, eficiência e rentabilidade – condições que não podem ser garantidas em igual medida fora da área de produção.

Na área de produção, a entidade de controlo pode programar atempadamente as suas visitas a todas as empresas em causa, na altura do engarrafamento do vinho DOP «Emilia-Romagna», em conformidade com o respetivo plano de controlo.

O objetivo é verificar de forma sistemática que apenas os lotes de vinho DOP «Emilia-Romagna» são efetivamente engarrafados. Obtêm-se, assim, os melhores resultados em termos de eficácia dos controlos e de custos dos produtores, oferecendo ao consumidor a máxima garantia de autenticidade do vinho acondicionado.

Além disso, nos termos da legislação nacional em vigor e a fim de salvaguardar os direitos preexistentes, as empresas de engarrafamento podem solicitar uma derrogação para continuar a engarrafar nas suas instalações fora da zona delimitada, apresentando o respetivo pedido ao Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas e facultando documentação comprovativa de que os vinhos foram engarrafados durante, pelo menos, dois dos cinco anos – não necessariamente consecutivos – imediatamente anteriores ao reconhecimento da DOP «Emilia-Romagna».

Hiperligação para o caderno de especificações

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