

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol

(2023/C 305/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de două luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Emilia Romagna”

PDO-IT-02770

Data cererii: 28.4.2021

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

Emilia-Romagna

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

„Emilia-Romagna” Pignoletto frizzante – categoria „vin petiant”

Spumă: fină și evanescentă.

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: floral, de flori albe, uneori de păducel sau de iasomie, ușor aromat.

(¹) JOL 347, 20.12.2013, p. 671.

Gust: de la sec la demisec, fructat, de fructe galbene nu chiar mature (măr), armonios, uneori ușor amăru.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto spumante – categoria „vin spumant”

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: floral, de flori albe, uneori de păducel sau de iasomie, ușor aromat.

Gust: savuros, fructat, de fructe galbene nu chiar mature (măr), armonios, de la brut natur la sec.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto spumante – categoria „vin spumant de calitate”

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: floral, de flori albe, uneori de păducel sau de iasomie, ușor aromat.

Gust: savuros, fructat, de fructe galbene nu chiar mature (măr), armonios, de la brut natur la sec.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto – categoria „vin”

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă, uneori cu reflexe verzui.

Miros: floral, de flori albe, uneori de păducel sau de iasomie, fin.

Gust: de la sec la demisec, fructat, de fructe galbene mature (pară, măr), armonios, uneori ușor amarui.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto passito (vin din struguri stafidiți) – categoria „vin”

Culoare: galben auriu, care tinde spre chihlimburi pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: fin, intens, floral, de flori albe, uneori de păducel, eventual cu note de migdale și de ardei galben, delicat.

Gust: de la demidulce la dulce, moale, fructat, de fructe galbene mature (pară, măr).

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 15 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto vendemmia tardiva (vin din struguri culeși târziu) – categoria „vin”

Culoare: galben auriu, care tinde spre chihlimbării pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: intens, floral, de flori albe, uneori de păducel, eventual cu note de migdale și de ardei galben.

Gust: de la demidulce la dulce, fructat, de fructe galbene mature (pară, măr), moale, delicat.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 14 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici vitivinicole

(a) Practici oenologice esențiale

Elaborarea vinurilor petiante

Practică oenologică specifică

Fermentarea secundară a vinurilor se realizează mai ales în autoclavă (metoda „Charmat”), dar este utilizată și metoda fermentării secundare în butelii, caz în care pe etichetele vinurilor obținute astfel trebuie să figureze mențiunea „rifermentazione in bottiglia” (fermentare secundară în butelii), iar vinurile respective pot fi un pic tulburi din cauza reziduurilor de fermentare.

Elaborarea vinurilor spumante și a vinurilor spumante de calitate

Practică oenologică specifică

Deși fermentarea secundară care transformă vinul liniștit în vin spumant se realizează, de obicei, cu ajutorul autoclavelor (metoda „Charmat”), este practică și metoda fermentării secundare în butelii („tradițională”), cu respectarea normelor UE.

Elaborarea vinurilor din struguri stafidiți (de tip „passito”)

Practică oenologică specifică

Înainte de începutul procesului de vinificație, strugurii utilizați pentru producția de vin din struguri stafidiți trebuie să fie uscați fie prin metode naturale, fie cu ajutorul unor sisteme sau tehnologii care funcționează la temperaturi similare celor implicate în procesul natural de uscare. Strugurii uscați trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 15 % vol., fără nicio îmbogățire. Randamentul la extracție nu trebuie să depășească 50 % în cazul acestor struguri.

Elaborarea vinurilor din struguri recoltați târziu (de tip „vendemmia tardiva”)

Practică oenologică specifică

Înainte de începutul procesului de vinificație, strugurii utilizați pentru producția de vin din struguri recoltați târziu trebuie să fie lăsați pe vița-de-vie până devin supracopți sau până se usucă, fie prin metode naturale, fie cu ajutorul unor sisteme sau tehnologii care funcționează la temperaturi similare celor implicate în procesul natural de uscare. Când începe procesul de vinificație, strugurii trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 14 % vol. Randamentul la extracție nu trebuie să depășească 60 % în cazul acestor struguri.

(b) *Randamente maxime*

„Emilia-Romagna” Pignoletto, Pignoletto *frizzante* și Pignoletto *spumante*

147 de hectolitri la hectar

„Emilia-Romagna” Pignoletto *passito*

45 de hectolitri la hectar

„Emilia-Romagna” *vendemmia tardiva*

54 de hectolitri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu DOP „Emilia-Romagna” se află în provinciile Bologna, Modena și Ravenna și cuprinde întregul teritoriu administrativ al comunelor următoare:

Provincia Bologna: 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 și Zola Predosa;

Provincia 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 și Zocca;

Provincia Ravenna: Faenza, Brisighella, Riolo Terme și Castel Bolognese.

7. Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale

Pignoletto B.

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Vinurile „Emilia-Romagna” din categoriile „vin petiant”, „vin spumant”, „vin spumant de calitate” și „vin”

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul de producție al DOP „Emilia-Romagna” se află în provinciile Modena, Bologna și Ravenna, în partea centrală a regiunii Emilia-Romagna. Caracteristicile arealului variază în funcție de altitudine. Pe scurt, se poate spune că există o separare între zona de câmpie și zona deluroasă.

Câmpia, cu altitudini cuprinse între 2 și 70 de metri deasupra nivelului mării, ocupă o suprafață neîntreruptă între valea râului Secchia și cea a torentului Sillaro, cuprinzând fundurile largi ale văilor și ajungând uneori până la altitudini de 150 de metri deasupra nivelului mării. Dealurile formează o zonă continuă care se întinde de la primele dealuri și până la lanțul Apeninilor, o zonă de tranziție aflată la poalele munților. Plantația viticolă se află mai ales la altitudini mai mici de 700 de metri.

Din punct de vedere pedologic, predomină rocile sedimentare, cu tipuri de roci foarte diverse (gresii, argile, calcar, cretă, nisipuri, conglomerate). Distribuția solurilor este asemănătoare unor mozaicuri complexe, dată fiind varietatea factorilor orografici locali. Terenurile cultivate sunt mai ales slab alcaline sau alcaline, profunde, cu textură fină sau moderat fină.

Temperaturile sunt caracterizate de o oarecare variabilitate. În funcție de altitudinea formelor de relief, se trece de la o climă temperată caldă în zona colinară joasă (mai importantă pentru suprafața cu viță-de-vie) la o climă temperată răcoroasă în zona colinară mai înaltă. În zona de câmpie, clima este continentală, cu valori medii anuale în jur de 14-16 °C și cu un indice Winkler de 2 400 de grade-zile, menținându-se suficient de ventilată. Condițiile de însorire și căldură ale zonei permit, deci, strugurilor să ajungă la un grad optim de coacere.

Precipitațiile anuale variază între 600 și 800 mm, fiind concentrate mai ales toamna și, într-o măsură mai mică, primăvara. În perioada verii, condițiile de stres hidric sunt atenuate de umiditatea relativă ridicată a aerului, de disponibilitatea apei de suprafață, de profunzimea terenurilor, precum și de faptul că zona colinară primește ploii mai consistente și mai bine distribuite.

Datorită contribuției acestor factori pedoclimatici, întregul areal geografic al DOP „Emilia-Romagna” este deosebit de propice pentru viticultură.

Factori istorici și umani cu relevanță pentru legătură

Viticultura era răspândită în arealul geografic al DOP „Emilia-Romagna” deja din vremea romanilor, când șirurile de viță-de-vie erau formate cu sprijinul unor arbori vii, potrivit unui obicei introdus deja de etrusci și dezvoltat ulterior de gali. Merită menționată activitatea viticolă din zona numită „ager bononiensis”, unde veteranii campaniilor militare cultivau viță-de-vie și produceau un vin petiant „blond” (alb) deosebit, dar nu destul de dulce pentru a avea un gust plăcut.

De-a lungul secolelor, până în prezent, activitatea oamenilor a influențat profund tehnicile de cultivare a viței-de-vie și producția de vinuri din arealul geografic delimitat, fiind esențiale contribuția cercetării științifice și evoluția tehnicilor viticole și oenologice.

Între timp, inclusiv grație activității consorțiilor de asanare și reabilitare a terenurilor („Consortzi di bonifica”), care asigură, și în prezent, gestionarea apelor și distribuirea apei pe teritoriul în cauză, viticultorii și-au rafinat tehnicile agronomice și de cultivare a viței-de-vie. De la utilizarea tradițională a arborilor pentru conducerea viței-de-vie, s-a trecut la forme de conducere în șiruri (cu cordon permanent și cu lăstari care atârnă în jos) și cu scheme de plantare a viței-de-vie menite a limita producțiile de struguri per hectar și a îmbunătăți calitatea vinurilor.

Și tehnicile oenologice au evoluat în timp. În special în scopul salvagădării și îmbunătățirii producției tradiționale a vinurilor petiante și spumante din Emilia-Romagna, la metoda fermentării secundare în butelii a fost adăugată utilizarea autoclavelor moderne, fiind urmată metoda Charmat.

8.2. Vinurile „Emilia-Romagna” din categoriile „vin petiant”, „vin spumant” și „vin spumant de calitate”

Legătura cauzală dintre calitățile sau caracteristicile produsului și mediul geografic.

Caracteristicile chimice și organoleptice ale vinurilor petiante, ale vinurilor spumante și ale vinurilor spumante de calitate sunt rodul condițiilor pedoclimatice ale arealului de producție, combinate cu influența factorilor umani, care, de-a lungul anilor, au rafinat proprietățile oenologice intrinseci ale strugurilor și tehnologiile de elaborare a vinurilor. În special, mediul geografic, caracterizat de o climă continentală, caldă și suficient de ventilată, de terenuri de origine aluvionară, bogate în pietriș și lut, bine drenate și cu o disponibilitate hidrică adecvată, precum și de amplitudinile termice noapte-zi din perioada verii, permite o coacere optimă a ciorchinilor și menținerea patrimoniului aromatic și acid al strugurilor, asigurând, astfel, prospețimea vinurilor.

Vinurile petiante și spumante „Emilia-Romagna” sunt produse mai ales în zona de câmpie și dealuri joase a arealului de producție, care, datorită caracteristicilor pedoclimatice, este mai propice pentru producția de struguri cu un conținut de zaharuri moderat și cu o aciditate pronunțată.

Datorită râurilor și pâraielor care coboară din Apenini, terenurile din această zonă sunt răcorite și nu suferă din cauza stresului hidric. Prin urmare, pot fi utilizate sisteme de cultivare mai intensive și se pot obține producții mai mari per hectar. Astfel, se pot elabora vinuri petiante și spumante care, deși nu au un conținut de alcool excesiv de mare, prezintă o aciditate bună, aceasta fiind o caracteristică intrinsecă a acestor struguri.

Aceste vinuri au un gust moderat de aromat, fructat și cu o aciditate perceptibilă. Au un nivel al aromelor potrivit, adesea cu note amăruie. Toate aceste proprietăți sunt strâns legate de caracteristicile solurilor teritoriului, bogate în argile și gresii.

Competența viticultorilor locali este determinantă pentru gestionarea plantației de viță-de-vie, de la alegerea portaltoiuului la forma de conducere utilizată și de la gestionarea frunzișului la reglarea aporturilor de apă. Viticultorii utilizează aceste tehnici de gestionare a plantațiilor de viță-de-vie pentru a produce struguri de cea mai bună calitate, cu echilibrul adecvat între zaharuri și componentele aromatice. Rezultă vinuri petiante, spumante și spumante de calitate cu un nivel de aciditate adecvat.

Transformarea vinurilor liniștite în vinuri petiante, spumante și spumante de calitate este practica oenologică de elaborare a vinurilor care este cea mai reprezentativă pentru acest teritoriu. În Emilia-Romagna, patria vinurilor petiante, practica fermentării secundare este rodul îndelungatei tradiții locale care a evoluat în timp și este comună pentru toate provinciile din areal, atât în cazul vinurilor de la câmpie, cât și în cazul celor de la deal.

În acest context, vinurile „Emilia-Romagna” petiante, spumante și spumante de calitate sunt rodul inovării tehnologice în procesul de elaborare, care, pornind de la ancestrala fermentare în butelii aplicată până în secolul trecut, a evoluat în ultimii 40 de ani spre elaborarea în autoclavă. Acest lucru a contribuit la eficientizarea procesului de selecționare a drojdiilor și a limpezirii vinurilor, îmbunătățind cadrul olfactiv și caracterul plăcut al produselor obținute. Toate acestea permit scoaterea în evidență a particularităților organoleptice ale vinurilor, în special prin faptul că pun în valoare în special prospețimea și notele florale care provin în principal din struguri și care reflectă faptul că arealul local oferă mediul ideal pentru producerea vinurilor din struguri Pignoletto.

Recent, metoda fermentării secundare în butelii a redobândit adepți și a revenit pe piață cu o imagine reînnoită, în care cea mai bună tehnică oenologică se îmbină cu tradiția seculară a teritoriului.

Așadar, caracteristicile unice și tipice ale vinurilor „Emilia-Romagna” petiante și spumante elaborate în arealul de vinificație sunt rodul sinergiei dintre caracteristicile soiului și cele ale teritoriului, influențate de munca și experiența omului, și determină caracterul olfactiv plăcut și eleganța, în general, a vinurilor.

8.3. Vinurile „Emilia-Romagna” din categoria „vin”

Legătura cauzală dintre calitățile sau caracteristicile produsului și mediul geografic.

Vinurile liniștite sunt obținute în cea mai mare parte de pe plantațiile viticole din zona colinară, cu producții mai mici la hectar. Datorită caracteristicilor pedoclimatice, strugurii au un conținut de zaharuri mai mare și o aciditate mai puțin pronunțată. Amplitudinea termică ce caracterizează văile aflate la sud de Via Emilia permite dezvoltarea unor parfumuri mai accentuate, delicate, de flori albe, moderat aromatice, și a unei mineralități perceptibile.

Mediul geografic al arealului de producție este caracterizat de o climă continentală, dar suficient de ventilată. Datorită tehnicilor agronomice consolidate de-a lungul timpului, terenurile sunt bine drenate și asigură o disponibilitate adecvată a apei, care permite coacerea optimă a ciorchinilor. Toți acești factori, împreună cu amplitudinea termică noapte-zi din perioada coacerii ciorchinilor și cu expunerea optimă a plantațiilor de viță-de-vie pe versanții dealurilor, contribuie la menținerea patrimoniului aromatic al strugurilor și garantează o capacitate remarcabilă de acumulare a zaharurilor, influențând caracteristicile vinurilor.

Și în acest caz, competența viticultorilor locali este determinantă. Viticultorii au perfecționat tehnicile de gestionare a plantațiilor de viță-de-vie, pentru a reduce efectele căldurii excesive și ale variabilității resurselor de apă, care s-au evidențiat în ultimul deceniu, și pentru a obține struguri ce cea mai bună calitate și cu un echilibru optim între zaharuri și arome. Acest lucru este esențial pentru obținerea de struguri de calitate optimă, care pun în valoare proprietățile organoleptice ale vinului.

În sfârșit, pentru a respecta caracteristicile organoleptice specifice ale strugurilor Pignoletto, ciclurile de presare a strugurilor, precum și durata fermentării, sunt stabilite cu pricepere în cursul procesului de vinificație. Scopul este obținerea unor vinuri care să prezinte caracteristicile descrise, perfecționând rezultatul interacțiunii dintre factorii de mediu și diverșii factori umani, grație experienței și tehnicilor de cultivare rafinate de-a lungul timpului de operatorii vitivinicoli.

Tipurile „passito” (din struguri stafidiți) și „vendemmia tardiva” (din struguri recoltați târziu) sunt vinuri obținute grație tehnicilor de stafidire și supracoacere a strugurilor pe plantă. Împreună cu originea geografică, aceste tehnici determină particularitatea produselor.

În anii în care condițiile meteorologice permit acest lucru, strugurii Pignoletto pot fi lăsați să se stafidească fie pe plantele de pe versanții cei mai expuși spre sud, la lumina soarelui, fie într-o hală, pentru a se obține vinuri din struguri stafidiți sau recoltați târziu. Pe versanții cu cea mai bună expunere aflați în apropierea unor cursuri de apă, care garantează o umiditate constantă, mai ales noaptea, și favorizează dezvoltarea putregaiului nobil, se înregistrează condițiile optime pentru producerea vinurilor obținute din struguri afectați de putregai.

Aceste condiții conferă vinurilor caracteristicile specifice, precum aromele florale intense și delicate, de flori albe, și fructate, de fructe galbene mature, gustul demidulce sau dulce, căldura și conținutul ridicat de alcool total și aciditatea moderată, finalul amărui fiind anulat de stafidirea sau supracoacerea strugurilor.

Când se aplică metoda stafidirii, strugurii sunt culeși doar manual, fiind selectați ciorchinii cei mai potriviți pentru a suporta procesul de stafidire. La recoltare, contează nu doar nivelul zaharurilor, ci și o notă bună de aciditate. Strugurii intacti sunt păstrați în spații bine aerisite, starea lor fiind controlată periodic până la momentul zdrobirii.

În cazul supracoacerii pe plantă, recoltarea strugurilor este amânată până când strugurii se stafidesc în mod natural, acest proces necesitând o atenție deosebită din partea viticultorului.

De asemenea, experiența și dedicarea producătorilor trebuie să fie la niveluri maxime și în etapele ulterioare stafidirii, în timpul zdrobirii, al fermentării lente în butoaie de mici dimensiuni, al maturării și al învechirii în sticlă.

9. Alte condiții esențiale

Derogare de la vinificarea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În conformitate cu derogarea prevăzută la articolul 5 alineatul (1) literele (a) și (b) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei, operațiunile de vinificare a strugurilor, inclusiv fermentarea secundară în cazul vinurilor petiante, spumante și spumante de calitate, se pot desfășura nu doar în arealul de producție delimitat, ci și în unități de producție situate în imediata vecinătate (pe întregul teritoriu administrativ al provinciei Bologna) și în unitățile administrative limitrofe (pe întregul teritoriu administrativ al provinciilor Modena, Ravenna, Forlì-Cesena și Reggio Emilia).

Astfel, se ține seama de îndelungata tradiție de producție a operatorilor de pe teritoriile respective.

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Îmbutelierea este limitată la arealul de producție delimitat, pentru că este necesară păstrarea calității vinurilor cu DOP „Emilia-Romagna”, pentru că trebuie să se garanteze originea produsului și pentru că trebuie să se asigure efectuarea la timp, în mod eficace și rentabil a controalelor.

Transportarea și îmbutelierea în afara arealului de producție pot compromite calitatea vinului cu DOP „Emilia-Romagna”, din cauza expunerii acestuia la fenomene de oxidoreducere, la schimbări bruște ale temperaturii și la contaminări microbiologice, care pot avea efecte negative asupra caracteristicilor chimico-fizice (aciditatea totală minimă, limita minimă a extractului fără zahăr etc.) și organoleptice (culoare, miros și gust).

Aceste riscuri sunt cu atât mai mari cu cât este mai mare distanța parcursă.

Îmbutelierea în arealul de origine, fără deplasarea loturilor de vin sau cu deplasări minime, permite însă păstrarea întocmai a caracteristicilor și calităților produsului.

Aceste aspecte, împreună cu experiența și cu cunoașterea tehnico-științifică aprofundată de către producători a calităților deosebite ale vinurilor cu denumirea de origine protejată „Emilia-Romagna”, permit îmbutelierea în arealul de origine cu ajutorul celor mai bune tehnici menite a conserva toate caracteristicile fizice, chimice și organoleptice ale vinurilor prevăzute de caietul de sarcini.

Îmbutelierea în arealul de producție are și scopul de a asigura, la nivel maxim, eficiența, eficacitatea și rentabilitatea controalelor efectuate de organismul competent, condiții care nu pot fi îndeplinite la fel de bine în afara arealului de producție.

În arealul de producție, organismul de control își poate programa vizitele astfel încât să se asigure că vizitează toate societățile în cauză la momentul oportun, atunci când se efectuează îmbutelierea vinurilor cu DOP „Emilia-Romagna”, în conformitate cu planul de controale aferent.

Obiectivul este de a se garanta în mod sistematic că sunt îmbuteliate numai loturile de vin cu DOP „Emilia-Romagna”. Acest lucru permite obținerea celor mai bune rezultate în ceea ce privește eficacitatea controalelor, cu costuri limitate pentru producători, pentru a le oferi consumatorilor toate garanțiile legate de autenticitatea vinului ambalat.

În plus, în conformitate cu legislația națională în vigoare, în scopul protejării drepturilor preexistente, întreprinderile de îmbuteliere în cauză pot obține o derogare pentru continuarea îmbutelierii în sediile lor situate în afara arealului delimitat, cu condiția să depună o cerere în acest sens la Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor, anexând documente care să ateste că au îmbuteliat vinurile în cauză timp de cel puțin doi ani (această perioadă nu trebuie să fie neîntreruptă) din cei cinci ani anteriori înregistrării DOP „Emilia-Romagna”.

Link către caietul de sarcini al produsului

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