

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava enotnega dokumenta iz člena 94(1), točka (d), Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju

(2023/C 305/08)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do govora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Emilia-Romagna“

PDO-IT-02770

Datum vloge: 28. april 2021

1. Ime za registracijo

Emilia-Romagna

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

4. Opis vin

Biser vino „Emilia-Romagna“ pignoletto – kategorija biser vino

Pena: fina, neobstojna

Barva: slamnato rumena različnih intenzivnosti

Vonj: cvetlični vonj belega cvetja, včasih po glogu ali jasmínu, rahlo aromatičen

⁽¹⁾ ULL 347, 20.12.2013, str. 671.

Okus: suh do polsuh, sadni okus po ne povsem zrelem rumenem sadju (jabolku), skladen, občasno s kančkom grenkobe

Najmanjši delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Peneče vino „Emilia-Romagna“ pignoletto – kategorija peneče vino

Pena: fina, obstojna

Barva: slamnato rumena različnih intenzivnosti

Vonj: cvetlični vonj belega cvetja, včasih po glogu ali jasminu, rahlo aromatičen

Okus: mineralen, sadni okus po ne povsem zrelem rumenem sadju (jabolka), skladen, popolnoma suh do polsuh

Najmanjši delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Peneče vino „Emilia-Romagna“ pignoletto – kategorija kakovostno peneče vino

Pena: fina, obstojna

Barva: slamnato rumena različnih intenzivnosti

Vonj: cvetlični vonj belega cvetja, včasih po glogu ali jasminu, rahlo aromatičen

Okus: mineralen, sadni okus po ne povsem zrelem rumenem sadju (jabolka), skluden, popolnoma suh do polsuh

Najmanjši delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Emilia-Romagna“ pignoletto – kategorija vino

Barva: slamnato rumena različnih intenzivnosti, včasih z zelenkastimi odsevi

Vonj: cvetlični vonj belega cvetja, včasih po glogu ali jasmínu, prefinjen

Okus: suh do polsuh, sadni okus po zrelem rumenem sadju (hruški, jabolku), skluden, občasno s kančkom grenkobe

Najmanjši delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Emilia-Romagna“ pignoletto „passito“ (vino iz posušenega grozdja) – kategorija vino

Barva: zlato rumena, ki s staranjem prehaja v jantarno

Vonj: prefinjen, intenziven, cvetlični vonj belega cvetja, včasih po glogu, lahko z notami mandljev in rumene paprike, nežen

Okus: polsladek do sladek, blag, sadni okus po zrelem rumenem sadju (hruška, jabolko)

Najmanjši delež skupnega alkohola: 15 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Emilia-Romagna“ pignoletto „vendemmia tardiva“ (vino pozne trgatve) – kategorija vino

Barva: zlato rumena, ki s staranjem prehaja v jantarno

Vonj: intenziven, cvetlični vonj belega cvetja, včasih po glogu, lahko z notami mandljev in rumene paprike

Okus: polsadek do sladek, sadni okus po zrelem rumenem sadju (hruška, jabolko), blag, nežen

Najmanjši delež skupnega alkohola: 14 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

a. Osnovni enološki postopki

Vinifikacija biser vina

Posebni enološki postopek

Čprav drugo vrenje vina običajno poteka po tankovski metodi (metoda charmat), se izvaja tudi metoda vrenja v steklenici, pri čemer morajo biti tako dobljena vina označena kot „rifermentazione in bottiglia“ (ponovno vrenje v steklenici) in so lahko zaradi ostankov vrenja nekoliko motna.

Vinifikacija penečega vina in kakovostnega penečega vina

Posebni enološki postopek

Čprav drugo vrenje, pri katerem iz mirnega vina nastane peneče vino, običajno poteka po tankovski metodi (metoda charmat), se izvaja tudi metoda vrenja v steklenici (tradicionalna metoda) po pravilih EU.

Vinifikacija vrste vina „passito“ (iz posušenega grozdja)

Posebni enološki postopek

Grozdje, ki se uporabi za pridelavo vina iz posušenega grozdja, se mora posušiti naravno ali z uporabo sistemov ali tehnologije pri podobnih temperaturah kot pri naravnem sušenju, preden se lahko začne postopek pridelave vina. Volumenski delež alkohola v posušenem grozdju mora biti najmanj 15 %, brez obogatitve. Stopnja ekstrakcije vina iz tega grozdja je omejena na 50 %.

Vinifikacija vina „vendemmia tardiva“ (pozne trgatve)

Posebni enološki postopek

Grozdje, ki se uporabi za pridelavo vina pozne trgatve, je treba pustiti na trti, da prezori, ali drugače posušiti na naraven način ali z uporabo sistemov ali tehnologije pri podobnih temperaturah kot pri naravnem sušenju, preden se lahko začne postopek predelave v vino. Ob začetku vinifikacije mora biti volumenski delež naravnega alkohola v grozdju najmanj 14 %. Stopnja ekstrakcije vina iz tega grozdja je omejena na 60 %.

b. *Največji donosi*

„Emilia-Romagna“ pignoletto, biser vino „Emilia-Romagna“ pignoletto in peneče vino „Emilia-Romagna“ pignoletto

147 hektolitrov na hektar

„Emilia-Romagna“ pignoletto „passito“

45 hektolitrov na hektar

„Emilia-Romagna“ „vendemmia tardiva“

54 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje za proizvodnjo vina z ZOP „Emilia-Romagna“ zajema celotno upravno ozemlje naslednjih občin v pokrajinah Bologna, Modena in 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 in Zola Predosa v pokrajini 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 in Zocca v pokrajini Modena

ter Faenza, Brisighella, Riolo Terme in Castel Bolognese v pokrajini Ravenna.

7. Glavne sorte vinske trte

Pignoletto B

8. Opis povezave

8.1. Vina „Emilia-Romagna“ v kategorijah biser vino, peneče vino, kakovostno peneče vino in vino

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje proizvodnje ZOP „Emilia-Romagna“ leži v pokrajinah Modena, Bologna in Ravenna v osrednjem delu dežele Emilija - Romanja. Značilnosti območja se razlikujejo po nadmorski višini, povzamejo pa se lahko z delitvijo na položnejše ravnice in pobočja.

Ravnice, ki ležijo na nadmorski višini med 2 metroma in 70 metri, se raztezajo neprekinjeno med dolinama, ki sta ju oblikovala reka Secchia in potok Sillaro, pri čemer obsegajo široka dna dolin in ponekod dosega tudi 150 metrov nadmorske višine. Pobočja tvorijo neprekinjeno območje, ki se razteza od prvih gričev vse do Apeninov, vključno s prehodnim vznožjem. Vinske trte se večinoma gojijo na nadmorski višini, nižji od 700 metrov.

Glede značilnosti tal na območju prevladuje širok nabor sedimentnih kamnin (peščenjak, glina, apnenec, sadra, pesek, konglomerati). Zaradi razgibanega reliefa na območju so tla razporejena v zapletenih mozaičnih vzorcih. Obdelujejo se predvsem globoka, rahlo alkalna ali alkalna tla s fino do srednje fino teksturo.

Temperature nekoliko nihajo. Podnebje se razlikuje po nadmorski višini in sega od zmerno toplega na pobočjih (najpomembnejše za gojenje trte) do zmerno hladnega visoko na vrhovih gričev. Na ravninah je podnebje bolj celinsko, s povprečnimi letnimi temperaturami od 14 °C do 16 °C in Winklerjevim indeksom 2 400 stopinjskih dni ter je dovolj vetrovno. To pomeni, da je območje dovolj toplo in osonečeno, da grozdje optimalno dozori.

Na leto pade od 600 mm do 800 mm padavin, večinoma jeseni, nekoliko manj pa spomladi. Vodni stres poleti blažijo visoka relativna vlažnost zraka, razpoložljivost površinske vode, globina tal in več padavin na gričih, ki pa so bolj razporejene.

Zaradi teh talnih in podnebnih dejavnikov je celotno območje ZOP „Emilia Romagna“ posebno primerno za vinogradništvo.

Zgodovinski in človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Vinogradništvo je bilo na območju ZOP „Emilia-Romagna“ razširjeno že v rimskih časih, ko so vinske trte gojili v vrstah tako, da so se vzpenjale po živih drevesih – ta postopek so uvedli Etruščani, kasneje pa so ga razvili Galci. Zlasti je bila pomembna vinogradniška dejavnost veteranov vojaških pohodov na območju, znanih kot *ager bononiensis*, ki so proizvajali šumeče rumenkasto vino, ki je bilo zelo posebno, čeprav ni bilo dovolj sladko, da bi imelo prijeten okus.

Skozi stoletja je na vinogradniške tehnike in enološke postopke na razmejenem geografskem območju močno vplivala človekova dejavnost, pri čemer je bil bistven prispevek znanstvenih raziskav ter razvoja vinogradniških in enoloških tehnik.

Vinogradniki so v tem času tudi izpopolnili načine kmetovanja in tehnike gojenja, in sicer ob pomoči melioracijskih zadržev, ki še danes upravljajo režim pretoka in distribucijo vode na tem območju. Tradicijo gojenja vinske trte, ki je plezala po drevesih, so nadomestile vrste vinskih trt v kordonu s poganjki, ki visijo navzdol, pri čemer se uporabljajo sadilne razdalje, s katerimi se omeji donos na hektar in izboljša kakovost vina.

Sčasoma so se spremenile tudi tehnike pridelave vina. Zlasti je pomemben razvoj za ohranjanje in izboljšanje proizvodnje biser vin in penečih vin, ki je v deželi Emilija - Romanja tradicionalna, s tradicionalnim postopkom drugega vrenja v steklenici, ki ga zdaj dopolnjuje metoda charmat, pri kateri se uporabljajo sodobne cisterne.

8.2. Vina „Emilia-Romagna“ iz kategorij biser vino, peneče vino in kakovostno peneče vino

Vzročna povezava med kakovostjo ali lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem

Na kemijske in organoleptične lastnosti biser vin, penečih vin in kakovostnih penečih vin vplivajo talne in podnebne razmere na območju proizvodnje, skupaj z vplivom vinogradnikov, ki so z leti izpopolnili razpoznavne enološke lastnosti sorte in tehnologijo pridelave vina. Zlasti je pomembno geografsko okolje, za katero je značilno dovolj vetrovno celinsko ali zmerno toplo podnebje, skupaj s tlemi naplavinskega izvora z visoko vsebnostjo prodnikov in melja, ki so dobro odcedna in prejmejo dovolj vode. Še en pomemben dejavnik so temperaturne razlike med dnevom in nočjo poleti, ki prispevajo k temu, da grozdje optimalno dozori, pri čemer se ohranijo vse njegove lastnosti arome in kislin, kar takim vinom daje svežino.

Biser vina in peneča vina se večinoma proizvajajo na ravninah in vznožjih gričev na območju proizvodnje „Emilia-Romagna“, kjer so tla in podnebje primernejši za gojenje grozdja z zmerno vsebnostjo sladkorja in izrazito vsebnostjo kislin.

Reke in potoki, ki pritečejo iz Apeninov, pomagajo ohranjati tla hladna in preprečujejo njihovo izsušitev. Tako se lahko uporabljajo intenzivnejši sistemi gojenja in poveča donos na hektar. Zato se proizvajajo biser vina in peneča vina, ki imajo, čeprav nimajo velikega deleža alkohola, visoko vsebnost kislin, kar je razpoznavna lastnost tega grozdja.

Okus teh vin je zmerno aromatičen in saden, z zaznavnimi kislinami. Vina so ravno prav aromatična, pogosto s kančkom grenkobe. Vse navedene lastnosti so tesno povezane z značilnostmi območja, bogatega z glino in peščenjakom.

Strokovno znanje in izkušnje lokalnih vinogradnikov – od izbire podlage do uporabljene gojitvene oblike, od urejanja listne površine do upravljanja oskrbe z vodo – imajo ključno vlogo pri upravljanju vinogradov. Vinogradniki uporabljajo te tehnike gojenja, da pridelajo grozdje vrhunske kakovosti z ravno pravim razmerjem med sladkorji in aromatičnimi sestavinami. Tako imajo biser vina, peneča vina in kakovostna peneča vina ustrezno vsebnost kislin.

Predelava mirnega vina v biser vino, peneče vino in kakovostno peneče vino je enološki postopek, ki je najbolj značilen za to geografsko območje. V deželi Emilija - Romanja, ki je znana tudi kot „domovina“ biser vin, je ta postopek dolgoletna lokalna tradicija, ki se je sčasoma razvijala. Skupna je vsem pokrajinam, čez katere se razteza razmejeno območje, in vinom, proizvedenim na ravninah in pobočjih.

V tem so biser vina, peneča in kakovostna peneča vina „Emilia-Romagna“ plod inovacij v tehnikah pridelave penečih vin, pri katerih se je v zadnjih 40 letih zgodil prehod s starodavne metode ponovnega vrenja vina v steklenici na uporabo vrenja v tankih. To je pripomoglo k večji učinkovitosti postopkov izbire kvasovk in bistrenja, s čimer se je izboljšal vonj, končni proizvod pa je tako prijetnejši. Tako se še dodatno poudari organoleptična edinstvenost teh vin, pri čemer se zlasti izrazijo njihova svežina in cvetlične note, ki izvirajo predvsem iz grozdja, kar kaže, da je lokalno območje idealno za pridelavo vin iz sorte vinske trte pignoletto.

Ponovno vrenje v steklenici se v zadnjem času znova obuja s prenovljeno tržno podobo, ki združuje najboljše tehnike pridelave vina in več stoletij staro lokalno tradicijo.

Ta biser vina in peneča vina so torej edinstvena in značilna za območje proizvodnje vina „Emilia-Romagna“ – dejavniki, ki vplivajo na privlačnost vonja in splošno eleganco vin – po zaslugi součinkovanja lastnosti uporabljene sorte vinske trte in značilnosti lokalnega območja v povezavi s človeškim delom in izkušnjami.

8.3. Vina „Emilia-Romagna“ iz kategorije vino

Vzročna povezava med kakovostjo ali lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem

Mirna vina izvirajo predvsem iz vinogradov na pobočjih, kjer je hektarski donos manjši, zaradi talnih in podnebnih značilnosti pa ima grozdje višjo vsebnost sladkorja in manj izrazito vsebnost kislin. Temperaturna nihanja, ki so značilna za doline, južno od ceste Via Emilia, botrujejo intenzivnejšim vonjem, ki so nežni, po belem cvetju in zmerno aromatični, ter zaznavni mineralnosti.

Za geografsko okolje na območju proizvodnje je značilno celinsko podnebje, ki je kljub temu dovolj vetrovno. Po zaslugi kmetijskih praks, ki so se sčasoma izpopolnile, so tla dobro odcedna, kar omogoča dovolj vlage, da grozdje optimalno dozori. Vsi ti dejavniki, skupaj s temperaturnimi razlikami med dnevom in nočjo v obdobju zorenja ter optimalno izpostavljenostjo sončni svetlobi vinogradov na pobočjih, pripomorejo k ohranjanju aromatičnih lastnosti grozdja in mu omogočajo zlasti dobro kopičenje sladkorjev, kar vpliva na lastnosti vin.

Tudi pri tem imajo ključno vlogo strokovno znanje in izkušnje lokalnih vinogradnikov. Ti so izpopolnili vinogradniške tehnike, ki pomagajo blažiti učinke čezmerne vročine in neenakomerne razpoložljivosti vode, ki se pojavljajo v zadnjem desetletju, da bi pridelali izvrstno grozdje s pravim razmerjem med sladkorji in aromatičnimi sestavinami. To je ključno za pridelavo grozdja vrhunske kakovosti, ki okrepi organoleptične lastnosti vin.

Nazadnje, da bi se med postopkom vinifikacije ohranile posebne organoleptične lastnosti sorte vinske trte pignoletto, se spretno uravnavajo cikli stiskanja grozdja ter temperatura in trajanje vrenja. Cilj je proizvesti vina z opisanimi lastnostmi, da se na podlagi izkušenj in tehnik gojenja, ki so jih gospodarski subjekti v vinskem sektorju postopoma izpopolnjevali, dopolni rezultat medsebojnega vpliva opisanih okoljskih dejavnikov in različnih človeških dejavnikov.

Vina „passito“ (iz posušenega grozdja) in „vendemmia tardiva“ (pozna trgatve) se pridobivajo tako, da se grozdje posuši ali pusti na trti, da prezori. To v povezavi z geografskim poreklom vpliva na posebne lastnosti teh proizvodov.

V letih, ko vremenske razmere to dopuščajo, se lahko grozdje sorte pignoletto, ki se goji na najbolj južnih pobočjih – tj. najbolj izpostavljenih soncu –, pusti, da se posuši na trti ali v skladišču, nato pa se predela v vino iz posušenega grozdja ali vino pozne trgatve. Pobočja, ki so najbolj izpostavljena soncu, z bližnjimi vodotoki, ki zagotavljajo stalno vlažnost, zlasti ponoči, grozdju zagotavljajo odlične razmere za razvoj plemenite plesni, tako da se lahko iz grozdja, okuženega s sivo grozdno plesnijo, pridelava vino.

Te razmere dajejo vinom posebne lastnosti, kot so intenziven in nežen vonj (cvetličan, po belem cvetju, in saden, po zrelem rumenem sadju), polsladek ali sladek okus, ki je topel, skladen in žameten, z velikim deležem skupnega alkohola in zmerno vsebnostjo kislin, pri čemer posušeno ali prezrelo grozdje izravna rahlo grenki pookus.

Grozdje, namenjeno za sušenje za ta vina, je treba potrgati ročno z odbiranjem najboljših grozdov, ki lahko prenesejo sušenje. Vsebnost sladkorja ni edini dejavnik, ki se upošteva – pri trgatvi je pomembna tudi dobra vsebnost kislin. Grozdje se ohrani nepoškodovano v dobro prezračevanem okolju, njegovo stanje pa se vse do stiskanja redno spremlja.

Če se grozdje pusti, da prezori na trti, se s trgatvijo počaka, dokler se naravno ne posuši, pri tem postopku pa mora biti vinogradnik še posebno pozoren.

Vinarji morajo biti zelo izkušeni in predani tudi v fazah, ki sledijo sušenju, tj. pri stiskanju grozdja, počasnem vrenju v majhnih sodih ter postopkih staranja v sodih in steklenicah.

9. Bistveni dodatni pogoji

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Poleg izvajanja postopkov vinifikacije – vključno z drugim vrenjem za pridelavo biser vin, penečih vin in kakovostnih penečih vin – na razmejenem območju proizvodnje je z odstopanjem iz člena 5(1), točki (a) in (b), Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 te postopke dovoljeno izvajati tudi v obratih v neposredni bližini razmejenega območja (na celotnem upravnem ozemlju pokrajine Bologna) in v sosednjih upravnih enotah (na celotnem upravnem ozemlju pokrajin Modena, Ravenna, Forlì-Cesena in Reggio Emilia).

S tem se upoštevajo dolgoletne proizvodne tradicije, ki jo izvajajo gospodarski subjekti na navedenih območjih.

Pakiranje na razmejenem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Stekleničenje je omejeno na razmejeno območje, ker je treba zaščititi kakovost vin z ZOP „Emilia-Romagna“, jamčiti za njihovo poreklo ter zagotoviti, da se nadzor izvaja pravočasno, učinkovito in gospodarno.

Če se vino z ZOP „Emilia-Romagna“ prevaža in stekleniči zunaj območja proizvodnje, se lahko poslabša njegova kakovost, saj je izpostavljeno redoks reakcijam, nenadnim spremembam temperature in mikrobiološki kontaminaciji, kar lahko poslabša njegove fizikalne in kemijske lastnosti (najnižja vsebnost skupnih kislin, najmanjši ekstrakt brez sladkorja itd.) ter njegove organoleptične lastnosti (barva, vonj in okus).

Daljša kot je pot, ki je vino opravi, večja so ta tveganja.

Nasprotno pa stekleničenje na območju porekla, pri čemer serije vina prepotujejo samo kratke razdalje, če se sploh prevažajo, pomaga ohraniti lastnosti in kakovost proizvoda.

Zaradi teh vidikov, povezanih z izkušnjami ter obsežnim tehničnim in strokovnim znanjem o posebnih lastnostih vin, ki so jih proizvajalci vin z ZOP „Emilia-Romagna“ pridobili z leti, se lahko stekleničenje na območju porekla izvaja z najboljšimi tehnikami za ohranitev vseh fizikalnih, kemijskih in organoleptičnih lastnosti, določenih v specifikaciji proizvoda za ta vina.

Še en razlog za omejitev stekleničenja na območje proizvodnje je zagotovitev čim bolj učinkovitega, uspešnega in gospodarnega nadzora, ki ga izvaja pristojni organ – teh zahtev zunaj območja proizvodnje ni mogoče enako izpolniti.

Nadzorni organ lahko na območju proizvodnje načrtuje svoje inšpekcijske preglede po veljavnem načrtu nadzora s pravočasnimi obiski vseh zadevnih podjetij v času stekleničenja vin z ZOP „Emilia-Romagna“.

Cilj tega je sistematično preverjati, ali se dejansko stekleničijo samo serije vina z ZOP „Emilia-Romagna“, kar omogoča doseganje najboljših rezultatov v učinkovitosti nadzora in ohranjanju razumnih stroškov za proizvajalce, da se potrošnikom čim bolj jamči pristnost ustekleničenega vina.

Poleg tega lahko podjetja za stekleničenje po veljavni nacionalni zakonodaji in za zaščito predhodno obstoječih pravic zahtevajo odstopanje, da bi lahko še naprej izvajala stekleničenje v svojih prostorih zunaj razmejenega območja, pri čemer morajo ministrstvu za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo vložiti ustrezno vlogo in dokumentacijo, ki dokazuje, da so stekleničila zadevna vina vsaj dve leti – ne nujno zaporedni – od petih let neposredno pred priznanjem imena „Emilia-Romagna“ kot ZOP.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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