

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2021/C 501/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

**„dell’Emilia” / „Emilia”****PGI-IT-A0509-AM06****Data wniosku: 2 stycznia 2019****1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****2.1. Wprowadzenie dwóch nowych kategorii produktów sektora wina: „wino musujące” i „wino z suszonych winogron”**

Dodano dwie nowe kategorie produktów sektora wina: „wino musujące” i „wino z suszonych winogron”

Region Emilia ma wieloletnią tradycję w produkcji wielu doskonałych win zarówno w kategorii wina z suszonych winogron, jak i w kategorii wina musującego za pomocą drugiej fermentacji w butelce bądź metodą Charmat (lub Martinotti).

Umożliwienie klasyfikowania tych produktów jako ChOG „dell’Emilia” / „Emilia” nie tylko zwiększy wartość ekonomiczną tych win, ale także zapewni konsumentom jasną informację na temat ich pochodzenia geograficznego.

Zmiana dotyczy art. 1 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 2.3 jednolitego dokumentu (kategorie produktów sektora wina).

**2.2. Wprowadzenie nowych rodzajów odmian**

Do odpowiednich kategorii objętych specyfikacją, tj. wino, wino półmusujące (Frizzante), wino musujące (Spumante), wino z suszonych winogron (Passito) i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, dodano nowe rodzaje z oznaczeniem odmiany winorośli, tj. Fogarina, Moscato Bianco i Spergola.

Ponadto nazwę odmiany Pignoletto zastąpiono również w pozostałej części specyfikacji określeniem synonimicznym „Grechetto Gentile”.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Uzasadnienie: Fogarina, Moscato Bianco i Spergola są rodzimymi odmianami od wielu lat uprawianymi na tym obszarze, a nowe rodzaje odmian wprowadza się po przeprowadzeniu długich testów mających na celu zbadanie ich wartości.

W szczególności rodzaje odmian Fogarina i Spergola wytwarza się w wyniku odtworzenia, scharakteryzowania i rozwoju tych lokalnych odmian na obszarze produkcji, gdzie dawniej były wykorzystywane głównie w połączeniu z innymi, bardziej rozpowszechnionymi odmianami winorośli. Niedawne ponowne odkrycie i udoskonalenie tych odmian winorośli dzięki wyselekcjonowanym klonom przyczyniło się do produkcji win o wysokiej jakości i wyjątkowych właściwościach.

Nazwę odmiany „Pignoletto” zastąpiono określeniem synonimicznym „Grechetto Gentile”, ponieważ producenci zdecydowali się promować „Pignoletto” jako chronioną nazwę pochodzenia zgodnie z obecnymi przepisami UE.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 1 i 4 specyfikacji produktu i pkt 7 jednolitego dokumentu (główne odmiany winorośli).

2.3. *Dodanie Pinot Nero fermentowanego bez skórek (vinificato in bianco) jako nowy rodzaj i uzupełnienie odmiany rodzajów Chardonnay i Pinot Bianco*

Jako nowe rodzaje dodano Pinot Nero fermentowane bez skórek, Pinot Nero Frizzante fermentowane bez skórek i Pinot Nero Spumante fermentowane bez skórek.

Uzasadnienie: Wymienione rodzaje odzwierciedlają wieloletnią tradycję winiarską regionu Emilia. Fermentowanie bez skórek winogron Pinot Nero nadaje winom białym przyjemny aromat i eleganckie nuty, a w winach półmusujących i musujących tworzy delikatną, długo utrzymującą się piankę.

Zmiana dotyczy art. 2 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 (Opis wina) i 5.1 (Praktyki enologiczne) jednolitego dokumentu.

2.4. *Oznaczenie i prezentacja Dodanie przepisów dotyczących wskazywania na etykiecie co najmniej dwóch odmian winorośli*

Dodano przepisy umożliwiające wskazanie na etykiecie co najmniej dwóch odmian winorośli zgodnie z obecnymi przepisami UE, w tym w szczególności wymóg, zgodnie z którym odmiany „drugorzędne” muszą stanowić co najmniej 15 % winogron wykorzystanych do produkcji wina, choć takiego wymogu nie określono w odpowiednich przepisach (art. 62 ust. 1 lit. c) ppkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 607/2009).

Przepis ten ma na celu zapobieganie udzielaniu konsumentom informacji wprowadzających w błąd. W tym względzie, aby można było wskazać daną odmianę na etykiecie, musi ona stanowić co najmniej 15 % całości i tym samym przyczynić się do nadania wina jego cech charakterystycznych.

Ten ograniczający przepis jest zgodny z art. 70 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 607/2009.

W art. 1 dodano rodzaje wina z oznaczeniem co najmniej dwóch odmian winorośli spośród tych wymienionych w tym artykule w odniesieniu do rodzajów jednoodmianowych.

Zmiana polegająca na dodaniu niektórych rodzajów z oznaczeniem co najmniej dwóch odmian winorośli tradycyjnie uprawianych na tym obszarze służy jasnemu wskazaniu w specyfikacji informacji już dopuszczonych na mocy przepisów UE. W odniesieniu do tych rodzajów nie można jednak stosować odmiany winorośli Lambrusco, ponieważ jest to najważniejsza i najbardziej reprezentatywna odmiana na tym obszarze. W związku z tym jej wykorzystanie zarezerwowano dla czystych rodzajów Lambrusco, aby zachować specyficzne cechy charakterystyczne win wytwarzanych z tej odmiany.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu i pkt 2.9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi – Opis wymogu).

2.5. *Aktualizacja mieszanki odmian winorośli w przypadku rodzaju Lambrusco*

W kontekście wymogu, aby niektóre odmiany rodziny Lambrusco stanowiły łącznie lub oddzielnie 85 % winogron wykorzystanych do produkcji wina Lambrusco, rozszerzono dotychczasowy wykaz dozwolonych odmian (Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Viadanese lub Lambrusco Oliva), dodając do niego także Lambrusco a Foglia Frastagliata, Lambrusco Barghi lub Lambrusco dal Peduncolo Rosso (ta ostatnia nazwa jest synonimem Terrano), które to odmiany również są tradycyjnie uprawiane na terytorium ChOG „dell’Emilia” / „Emilia”.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu oraz pkt 2.7 jednolitego dokumentu (główne odmiany winorośli).

2.6. *Rozszerzenie obszaru produkcji*

Obszar produkcji winogron został rozszerzony o obszar w prowincji Bolonia położony na prawym brzegu rzeki Sillaro w odniesieniu do wszystkich rodzajów produktów objętych specyfikacją, z wyjątkiem rodzajów Lambrusco.

Obszar ten jest podobny do pozostałej części obszaru produkcji pod względem cech środowiskowych i obecnie produkuje się na nim wina o takich samych organoleptycznych cechach charakterystycznych i cechach jakości w wyniku rozszerzenia i skonsolidowania działalności w zakresie uprawy winorośli na tym obszarze.

Zmiana dotyczy art. 3 specyfikacji produktu i pkt 2.6 jednolitego dokumentu (Wyznaczony obszar geograficzny).

2.7. *Dodanie informacji dotyczących zbiorów winogron na hektar oraz minimalnej naturalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do nowych rodzajów odmian*

W odniesieniu do nowych rodzajów odmian (Fogarina, Moscato i Spergola) dodano informacje dotyczące maksymalnych zbiorów winogron na hektar oraz minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu na podstawie aktualnych danych zarejestrowanych w okresie pięciu lat przed złożeniem wniosku.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu oraz punktu 2.5.2 jednolitego dokumentu (Maksymalna wydajność).

2.8. *Przepisy dotyczące produkcji wina – Zmiany formalne (przeredagowanie) – Odstępstwa w przypadku produkcji wina na sąsiednich obszarach*

Tekst przeredagowano, aby poprawić jego strukturę i usunąć nieaktualny przepis.

Odstępstwo na mocy prawa UE umożliwiające produkcję win objętych ChOG poza bezpośrednim sąsiedztwem wyznaczonego obszaru geograficznego przestało obowiązywać w dniu 31 grudnia 2012 r. i zostało skreślone.

Wskazano i zdefiniowano zakres odstępstw umożliwiających producentom korzystanie również z zakładów przetwórstwa znajdujących się na obszarach graniczących z obszarem produkcji winogron w celu ich przetworzenia, zgodnie z art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009.

Mówiąc konkretnie, określono, że oprócz obszaru produkcji winogron zdefiniowanego w art. 3 proces produkcji wina może także odbywać się w sąsiednich prowincjach: Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua i Cremona.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i pkt 2.9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi – Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym).

2.9. *Przepisy dotyczące wzbogacania i wykorzystywania produktów spoza obszaru produkcji*

W odniesieniu do wzbogacania określono surowsze niż w poprzedniej wersji specyfikacji przepisy stanowiące, że ewentualny skoncentrowany moszcz winogronowy wykorzystywany do wzbogacania wina musi pochodzić z winogron uprawianych na obszarze produkcji określonym w art. 3.

Surowsze niż w przeszłości przepisy określono także w odniesieniu do wykorzystywania produktów pochodzących z winogron zebranych poza obszarem produkcji (ich maksymalna zawartość jest ograniczona na poziomie 15 % zgodnie z art. 93 ust. 1 lit. b) ppkt (ii) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013), stanowiąc, że co najmniej 85 % surowców wykorzystywanych do produkcji wszystkich produktów objętych specyfikacją musi pochodzić z obszaru produkcji, w tym wszelkie produkty wykorzystywane do słodzenia i drugiej fermentacji.

Celem tych zmian jest zapewnienie, aby produkt końcowy, który co najmniej w 85 % musi być otrzymany z winogron zebranych na obszarze produkcji, spełniał obecnie również wyżej wspomniany wymóg, zgodnie z którym produkt w co najmniej 85 % musi składać się z produktów pochodzących z tego obszaru (w tym produktów wykorzystywanych do wzbogacenia lub słodzenia), ponieważ w przeciwnym razie ta wartość procentowa w gotowym winie mogłaby spaść poniżej 85 %. Jest to zatem środek jakościowy mający na celu zwiększenie – w odniesieniu do procesu produkcji – wykorzystania produktów pochodzących z obszaru produkcji (na wcześniejszym etapie produkcji wina, wzbogacania, słodzenia lub drugiej fermentacji), mimo że przepisy UE w tym względzie są mniej restrykcyjne. Tym samym przepisy te mają na celu wzmocnić związek ze środowiskiem.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz pkt 2.5.1 jednolitego dokumentu (Praktyki enologiczne).

#### 2.10. *Dodanie informacji na temat wydajności produkcji wina/wielkości zbiorów winogron w odniesieniu do rodzajów Passito*

W odniesieniu do nowo wprowadzonych rodzajów Passito ustalono maksymalną wielkość zbiorów winogron w gotowym winie na poziomie 50 %, a także dodano przepis zakazujący wszelkiego wzbogacania czy dosładzania.

Celem tej zmiany jest uregulowanie tego konkretnego rodzaju wina, w przypadku którego stosunek wydajności gotowego wina do wielkości zbiorów winogron (maks. 50 %) jest niski w porównaniu z pozostałymi rodzajami z uwagi na sposób suszenia winogron.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i pkt 2.4 jednolitego dokumentu (Opis wina (win)).

#### 2.11. *Dodanie przepisu dotyczącego okresu fermentacji/drugiej fermentacji*

Zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi i unijnymi dodano przepis dotyczący fermentacji i drugiej fermentacji po dniu 31 grudnia roku, w którym zebrano winogrona.

Zmiana ta ma na celu umożliwienie fermentacji i drugiej fermentacji poszczególnych produktów sektora wina objętych specyfikacją po dniu 31 grudnia roku, w którym zebrano winogrona, i do dnia 30 czerwca następnego roku, pod warunkiem stosownego poinformowania organu kontrolnego, tak aby producenci mogli lepiej zarządzać swoimi zapasami wina.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu. Nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

#### 2.12. *Właściwości wina w momencie spożycia*

Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne opisano zgodnie z wymogami odpowiedniego prawodawstwa (art. 94 ust. 2 lit. b) ppkt (ii) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013) w odniesieniu do wszystkich rodzajów produktów objętych specyfikacją – zarówno nowych, jak i przewidzianych w dotychczasowej wersji specyfikacji.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu i pkt 2.4 jednolitego dokumentu (Opis wina (win)).

#### 2.13. *Oznaczenie i prezentacja Stosowanie określenia tradycyjnego „Vendemmia Tardiva” („późny zbiór”)*

Przewidziano przepis dotyczący umieszczania na etykiecie określenia tradycyjnego „Vendemmia Tardiva” zgodnie z odpowiednimi przepisami unijnymi i krajowymi.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu. Nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

#### 2.14. Pakowanie

Za sprawą formalnej zmiany tekst przededagowano, rozszerzając zakres dotychczasowych przepisów dotyczących korzystania z pojemników i systemów zamykania, dodając do niego również kategorię „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy”.

W artykule tym wprowadzono także zmianę mającą na celu uregulowanie korzystania z zamknięcia w kształcie grzybka w przypadku win półmusujących, w szczególności w celu ograniczenia długości kapturka foliowego okrywającego zamknięcie i szyjkę butelki do 7 cm, zgodnie z przepisami krajowymi i unijnymi, tak aby opakowanie win półmusujących różniło się od opakowania win musujących, w przypadku których kapturki foliowe mogą być dłuższe (10–12 cm).

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu. Nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

#### 2.15. Związek z obszarem geograficznym

Uzupełniono informacje dotyczące związku z obszarem geograficznym, tak aby uwzględniały one zakres obszaru produkcji opisany w art. 3.

Ponadto dodano istotne informacje w punkcie dotyczącym opisu związku między cechami jakości produktu a środowiskiem geograficznym. Ma to na celu uwzględnienie nowych wprowadzonych rodzajów (w szczególności Passito i win musujących).

Zmiana dotyczy art. 9 specyfikacji produktu i pkt 2.8 jednolitego dokumentu (Związek z obszarem geograficznym).

#### 2.16. Odniesienia do organu kontrolnego

W związku z tym, że działający przy Ministerstwie Rolnictwa Główny Inspektorat ds. Ochrony Jakości i Zapobiegania Nadużyciom w odniesieniu do Produktów Rolno-Spożywczych został zastąpiony przez upoważniony organ kontrolny Valorialta s.r.l, zaktualizowano odniesienia do organu kontrolnego.

Zmiana dotyczy art. 10 specyfikacji produktu. Nie pociąga ona za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

dell'Emilia

Emilia

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

8. Wino półmusujące

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

15. Wino z suszonych winogron

#### 4. Opis wina lub win

1. „dell'Emilia” / „Emilia” Bianco (kategoria wina), ze wskazaniem co najmniej jednej odmiany winorośli

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: o prawidłowej intensywności, z nutami kwiatowymi lub owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli i środowiska uprawy;

Smak: od wytrawnego po słodki, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. „dell'Emilia” / „Emilia” Bianco Frizzante, ze wskazaniem co najmniej jednej odmiany winorośli

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: o prawidłowej intensywności, przede wszystkim świeży z nutami kwiatowymi i owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli;

Smak: od wytrawnego po słodki, aromatyczny;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. „dell'Emilia” / „Emilia” Bianco Rosso (kategoria wina), ze wskazaniem co najmniej jednej odmiany winorośli innej niż Lambrusco

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, z nutami bardziej lub mniej dojrzałych owoców, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe, zwykle fioletowe, a także nuty korzenne, w zależności od wykorzystanych odmian winorośli i obszaru uprawy;

Smak: wytrawny, łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. „dell'Emilia” / „Emilia” Rosso Frizzante, ze wskazaniem co najmniej jednej odmiany winorośli innej niż Lambrusco

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: od wytrawnego po słodki, aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. „dell'Emilia” / „Emilia” Rosso Novello, ze wskazaniem co najmniej jednej odmiany winorośli innej niż Lambrusco

Barwa: jasna rubinowoczerwona;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. „dell'Emilia” / „Emilia” Rosato (kategoria wina)

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach;

Aromat: przeważające nuty owocowe;

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. „dell'Emilia” / „Emilia” Rosato Frizzante

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach;

Aromat: z delikatnymi nutami kwiatowymi, którym towarzyszą bardziej wyraziste nuty owocowe;

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.



Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” *Bianco Spumante*, ze wskazaniem co najmniej jednej odmiany winorośli innej niż *Lambrusco*

Piana: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „brut nature” po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” *Bianco Passito*, ze wskazaniem odmiany winorośli

Barwa: złotożółta, przechodząca w bursztyn;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rzeński;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” Bianco częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, ze wskazaniem odmiany winorośli

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: o prawidłowej intensywności, przede wszystkim świeży z nutami kwiatowymi i owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli;

Smak: słodki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 1 %, maksymalnie 6,3 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” Rosso Spumante, ze wskazaniem co najmniej jednej odmiany winorośli innej niż Lambrusco

Piana: delikatna i długotrwała;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i szeroki z nutami kwiatowymi;

Smak: od „brut nature” po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” Rosso Passito, ze wskazaniem odmiany winorośli

Barwa: intensywnie czerwona przypominająca barwę owocu granatu;

Aromat: delikatnie wonny;

Smak: przyjemnie półsłodki lub słodki, ciepły, jedwabisty, niekiedy nieco rzeński;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość wynosi co najmniej 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” Rosso częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, ze wskazaniem odmiany winorośli innej niż Lambrusco

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 1 %, maksymalnie 6,3 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

14. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” *Rosato Spumante*

Piana: delikatna i długotrwała;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „brut nature” po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

15. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” *częściowo sfermentowany moszcz winogronowy*

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 1 %, maksymalnie 6,3 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 16. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco Rosso Frizzante

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 17. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco Rosso Spumante

Piana: delikatna i długotrwała;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: delikatny, wonny i szeroki z nutami kwiatowymi;

Smak: od „brut nature” po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 18. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco Rosso Novello Frizzante

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: jasna rubinowoczerwona;

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 19. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco Rosso częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 1 %, maksymalnie 6,3 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 20. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco Rosato Frizzante

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: przyjemny, ostry, wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 21. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco Rosato Spumante

Piana: delikatna i długotrwała;

Barwa: różowa o różnej intensywności; Aromat: wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „brut nature” po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 22. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco (fermentowane bez skórek) Frizzante

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 23. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco (fermentowane bez skórek) Spumante

Piana: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i szeroki z nutami kwiatowymi;

Smak: od „brut nature” po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 24. „dell'Emilia” / „Emilia” Lambrusco (fermentowane bez skórek) Novello Frizzante

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: słomkowożółta;



Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna kwasowość ogólna: 4.0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

25. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” *Lambrusco (fermentowane bez skórek) częściowo sfermentowany moszcz winogronowy*

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami;

Smak: słodki i aromatyczny, przyjemnie świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 1 %, maksymalnie 6,3 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

26. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” *Pinot Nero (fermentowane bez skórek)*

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny, pachnący;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

27. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” Pinot Nero Frizzante (*fermentowane bez skórek*)

Piana: wyrazista, ulotna;

Barwa: jasno słomkowożółta;

Aromat: delikatny, wonny i pachnący o wyrazistych nutach owocowych;

Smak: wytrawny, pełny i świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

28. „*dell'Emilia*” / „*Emilia*” Pinot Nero Spumante (*fermentowane bez skórek*)

Piana: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta;

Aromat: wonny, pachnący;

Smak: od „brut nature” po wytrawny, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

#### 1. Wzbogacanie – słodzenie i druga fermentacja

Odpowiednie ograniczenia dotyczące praktyk enologicznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu może wzrosnąć dzięki wzbogaceniu wina skoncentrowanym moszczem winogronowym pozyskanym z winogron pochodzących z wyznaczonego obszaru produkcji lub skoncentrowanym i rektyfikowanym moszczem winogronowym, zgodnie z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych i krajowych.

Typowe oznaczenie geograficzne „dell'Emilia” / „Emilia” jest zarezerwowane dla produktów sektora wina należących do odpowiednich kategorii, w przypadku których co najmniej 85 % produktów lub wszelkich produktów na wcześniejszym etapie produkcji wina pochodzi z wyznaczonego obszaru produkcji, w tym wszelkie produkty wykorzystywane do słodzenia i drugiej fermentacji.

#### 2. Fermentowanie bez skórek winogron Pinot Nero

Szczególne praktyki enologiczne

Wina półmusujące i musujące tradycyjnie powstają w wyniku fermentowania winogron Pinot Nero bez skórek. Dzięki fermentowaniu bez skórek winogron Pinot Nero produkowane jest wino o białej barwie i przyjemnym aromacie, z eleganckimi nutami, o długotrwałej, delikatnej piance.

### b) Maksymalna wydajność

#### 1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem Passito

232 hektolitry z hektara

#### 2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem Passito

208 hektolitrów z hektara

#### 3. Malvasia (z Malvasia di Candia Aromatica) – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem Passito

192 hektolitry z hektara

#### 4. Chardonnay, Spergola – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem Passito

184 hektolitry z hektara

#### 5. Barbera, Cabernet Franc, Sangiovese, Sauvignon – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem Passito

168 hektolitrów z hektara

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem Passito

160 hektolitrów z hektara

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – wszystkie objęte rodzaje z wyjątkiem Passito

160 hektolitrów z hektara

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 hektolitrów z hektara

9. Grechetto Gentile Passito

130 hektolitrów z hektara

10. Malvasia (z Malvasia di Candia Aromatica) Passito

120 hektolitrów z hektara

11. Spergola Passito

115 hektolitrów z hektara

12. Sauvignon Passito

105 hektolitrów z hektara

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 hektolitrów z hektara

#### 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar, na którym uprawiane są winogrona wykorzystywane do produkcji win i częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „dell’Emilia” / „Emilia”, obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza i Reggio Emilia. W prowincji Bologna chronione oznaczenie geograficzne „dell’Emilia” / „Emilia” można stosować w odniesieniu do winogron uprawianych na prawym brzegu rzeki Sillaro z przeznaczeniem do wykorzystania w produkcji produktów sektora wina objętych tym oznaczeniem, z wyjątkiem rodzajów Lambrusco.

#### 7. **Główne odmiany winorośli**

Albana B.

Alicante N.

Alionza B.

Ancellotta N. – Lancellotta

Barbera N.

Bervedino B.

Biancame B. – Bianchetto

Bombino Bianco B. – Bonbino

Bonarda N. – Uva Rara

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Canina Nera N. – Canina

Centesimino N.

Chardonnay B.

Ciliegiolo N. – Morettone

Cornacchia N.

Croatina N. – Bonarda

Dolcetto N.  
Durella B. – Durello  
Ervi N.  
Famoso B.  
Fiano B.  
Forgiarin N.  
Fortana N. – Uva d'Oro  
Gamay N.  
Garganega B. – D'Oro B.  
Groppello Gentile N. – Groppello  
Lambrusco Barghi N. – Lambrusco  
Lambrusco Benetti N. – Lambrusco  
Lambrusco Gasparossa N. – Groppello Gasparossa  
Lambrusco Gasparossa N. – Lambrusco  
Lambrusco Maestri N. – Lambrusco  
Lambrusco Marani N. – Lambrusco  
Lambrusco Montericco N. – Lambrusco  
Lambrusco Oliva N. – Lambrusco  
Lambrusco Salamino N. – Lambrusco  
Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco  
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.  
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco  
Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco  
Lanzesa B.  
Malbo Gentile N.  
Malvasia Istriana B. – Malvasia  
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia  
Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia  
Malvasia Rosa Rs.  
Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.  
Marsanne B.  
Marzemino N. – Berzamino  
Marzemino N. – Berzemino  
Melara B.  
Merlese N.  
Montepulciano N.  
Montù B. – Montuni  
Moscato Bianco B. – Moscato  
Mostosa B.  
Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner  
Negretto N.  
Ortrugo B.

Pelagos N.  
Perla dei Vivi N.  
Petit Verdot N  
Pignoletto B. – Alionzina  
Pignoletto B. – Grechetto Gentile  
Pinot Bianco B. – Pinot  
Pinot Grigio – Pinot  
Pinot Nero N. – Pinot  
Raboso Veronese N. – Raboso  
Rebo N.  
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco  
Riesling Italico B. – Riesling  
Riesling Renano B. – Riesling  
Ruggine B.  
Sangiovese N. – Sangiovese  
Santa Maria B.  
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc  
Scarsafoglia B.  
Sgavetta N.  
Spergola B.  
Syrah N. – Shiraz  
Termarina N.  
Terrano N. – Lambrusco dal Peduncolo Rosso  
Tocai Friulano B.  
Traminer Aromatico B.  
Trebbianina B.  
Trebbianino Modenese B. – Trebbiano  
Trebbianino Romagnolo B. – Trebbiano  
Trebbianino Toscano B. – Biancame B.  
Trebbianino Toscano B. – Trebbiano  
Uva del Fantini N.  
Uva del Tundé N.  
Uva Longanesi N.  
Uva Tosca N.  
Verdea B. – Colombana Bianca  
Verdicchio Bianco B. – Verdicchio  
Vernaccina B.  
Verucese N.

## 8. Opis związku lub związków

- 8.1. „dell'Emilia” / „Emilia” – kategorie: wino, wino musujące, wino półmusujące, częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, wino z suszonych winogron

Informacje na temat obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku:

W przypadku wszystkich kategorii objętych specyfikacją obszar produkcji win objętych ChOG „dell'Emilia” / „Emilia” obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Bolonia, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza i Reggio Emilia.

Obszar ten charakteryzuje się jednolitymi warunkami glebowymi i klimatycznymi wynikającymi z tego samego pochodzenia, położenia i ukształtowania terenu, a ponadto cały obszar dobrze nadaje się do prowadzenia rozkwitającej na tym obszarze działalności związanej z uprawą winorośli. W szczególności warunki klimatyczne przyczyniły się do utworzenia jednolitego krajobrazu, co oznacza, że w winnicach znajdujących się na obszarze, na którym produkuje się wina objęte ChOG „dell'Emilia” / „Emilia”, stosuje się w znacznej mierze te same metody uprawy.

Winnice rozmieszczone są na różnych wysokościach, od równin po wyższe tereny, w zależności od danego obszaru, uprawianych odmian winorośli i tradycji winiarskiej i enologicznej; najrzadziej winorośle występują w wysokich partiach Apeninów, gdzie panuje zbyt zimny klimat.

Obszar ten charakteryzuje się bardzo zmiennymi temperaturami, od subkontynentalnych (najważniejszych z punktu widzenia obszaru uprawy winorośli) po umiarkowanie chłodne.

Równina, położona zazwyczaj na wysokości od 2 do 70 m n.p.m., rozciąga się na ciągłym obszarze od rzeki Pad po wybrzeże Adriatyku, dochodząc aż do szerokich dolin Apeninów, które dochodzą do wysokości do 150 m n.p.m. Na płaskim podgórzu i na równinie aluwialnej charakteryzującej się osadami pionowymi osady pochodzą głównie z rzek i strumieni apenińskich, natomiast osady na równinie przeciętej meandrami Padu i na obszarze delty zostały ukształtowane przez rzekę Pad.

Roczne opady wynoszą od 600 do 800 mm, a ich koncentracja przypada na jesień i – w mniejszym stopniu – wiosnę. Niedobory wody występują głównie latem i kompensuje je wysoka względna wilgotność powietrza oraz naturalny dostęp do wód gruntowych. Im wyższe wysokości, tym intensywniejsze opady deszczu, od 800 mm na skraju Apeninów górujących nad równinami po ponad 2 000 mm w wysokich pasmach Apeninów, a zdarzają się jeszcze bardziej deszczowe dni.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia związku:

Ekspansja uprawy winorośli w regionie Emilia jest dobrze udokumentowana i sięga czasów rzymskich, a jej rozwój związany jest z udomowieniem dzikich lub rodzimych odmian winorośli i stale rozwijających się metod uprawy świadczących o ścisłym związku między działalnością człowieka a czynnikami środowiskowymi.

Przez tysiąc lat uprawa winorośli towarzyszyła historii ludzkości. W tym czasie rozwinęły się nierozzerwalne więzi, które znajdują odzwierciedlenie w lokalnej kulturze i tradycyjnych praktykach rolniczych i enologicznych, a także wyrażają się bardziej ogólnie w sztuce i gastronomii.

Postęp naukowy i technologiczny osiągnięto dzięki działalności uczelni techniczno-rolniczych w Reggio Emilia, Finale Emilia i Castelfranco Emilia, które zapewniają szkolenie w zakresie nowych metod produkcji wina i popularyzują te metody. Choć nowoczesna uprawa winorośli zawdzięcza wiele takiej działalności szkoleniowej i popularyzatorskiej, plantatorzy winorośli z tego regionu również wnieśli istotny wkład, wprowadzając procesy i metody zarządzania winnicami łączące zrównoważenie środowiskowe i stabilność gospodarczą z innowacyjnymi technologiami produkcji wina.

## 8.2. „dell'Emilia” / „Emilia” – kategoria wina

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Wina białe „dell'Emilia” / „Emilia” mają barwę od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy z jasnozielonymi lub miedzianymi refleksami, na przykład w przypadku Pinot Grigio. Jeśli chodzi o zapach, wina te charakteryzują się subtelnym, delikatnym aromatem z owocowymi nutami typowymi dla głównej odmiany winorośli wykorzystywanej do ich produkcji, w szczególności w przypadku aromatycznych lub półaromatycznych odmian, takich jak Spergola i Trebbiano. Na podniebieniu wina te są od wytrawnych po słodkie, harmonijne, mają wyraźną strukturę oraz są świeże i aromatyczne.

Wina „dell'Emilia” / „Emilia” Rosato charakteryzują się różową barwą o zróżnicowanej intensywności, która zależy od procesu produkcji wina. Wina te mają świeży i harmonijny smak, od wytrawnego po słodki, o zrównoważonej kwasowości.

Wina „dell'Emilia” / „Emilia” Rosso mają rubinową barwę o różnej intensywności; charakteryzują się winnym aromatem z kwiatowymi lub owocowymi nutami, w zależności od odmiany winorośli, z której zostały wyprodukowane. Ich smak jest harmonijny i złożony, od wytrawnego po słodki.

Wina czerwone „Novello” charakteryzują się aromatami i smakami związanymi ze szczególną techniką maceracji węglowej stosowanej do wytwarzania wina z winogron, która wzmacnia profil winny wina i nuty typowe dla odmiany winorośli.

Wpływ na cechy jakości tych win mają gleba oraz warunki klimatyczne obszaru produkcji. Umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody dzięki opadom deszczu rozłożonym również na miesiące letnie oraz wyraźne różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz inne cechy jakości i organoleptyczne cechy charakterystyczne szczególne dla każdej odmiany i dostrzegane w wytwarzanych z nich winach.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktów, którą można przypisać ich pochodzeniu geograficznemu.

### 8.3. „dell'Emilia” / „Emilia” – kategorie: wino musujące, wino półmusujące, częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Produkcja win musujących i półmusujących wywodzi się z wielowiekowej tradycji i jest postrzegana jako wizytówka lokalnej produkcji wina. Dzięki szczególnej dbałości na etapie uprawy i zbierania winogron oraz ich przetwarzania w wino bazowe, a także na późniejszym etapie drugiej fermentacji, wina musujące i półmusujące zyskują wyjątkową subtelność i wykwinność.

Wina musujące i półmusujące oraz częściowo sfermentowany moszcz winogronowy zawdzięczają swoją jakość dostępności winogron o cechach jakości, które sprawiają, że nadają się one idealnie do produkcji tego rodzaju wina.

Umiarkowane tempo uwalniania dwutlenku węgla wynikające z naturalnej fermentacji w zamkniętych pojemnikach nadaje świeżość i rześkość winom półmusującym, zarówno białym, różowym, jak i czerwonym.

Specjalizacja procesu produkcji umożliwiła określenie rodzajów odmian, które są najodpowiedniejsze do przetwarzania w wino półmusujące, a także przeprowadzanie drugiej fermentacji przy użyciu sprzętu najnowszej technologii; czynniki te przyczyniły się do podniesienia jakości produktu końcowego.

Podobnie jest w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, zarówno białego, czerwonego, jak i różowego, produkowanego metodą Charmat (lub Martinotti) w celu nadania produktowi końcowemu świeżości, a przy tym umiarkowanej zawartości alkoholu.

Wpływ na cechy jakości tych win mają gleba oraz warunki klimatyczne obszaru produkcji. Umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody dzięki opadom deszczu rozłożonym również na miesiące letnie oraz wyraźne różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz inne cechy jakości i organoleptyczne cechy charakterystyczne szczególne dla każdej odmiany i dostrzegane w wytwarzanych z nich winach.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktów, którą można przypisać ich pochodzeniu geograficznemu.

### 8.4. „dell'Emilia” / „Emilia” – kategoria wina z suszonych winogron

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym



W zależności od wykorzystanej odmiany barwa jest różna: od złotożółtej po bursztynową w winach białych po czerwoną przypominającą barwę owocu granatu. Aromat jest delikatny i charakterystyczny z nutami suszonych winogron, niekiedy korzenny i przypominający miód oraz dojrzałe owoce. Wina te mają pełny i harmonijny smak, od wytrawnego po słodki, choć większość z nich ma wyższą zawartość cukru.

Wina Passito można produkować ze wszystkich odmian winorośli, zarówno białych, jak i czerwonych, ale najczęściej wykorzystuje się odmiany aromatyczne (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) i półaromatyczne (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon itd.).

Winogrona suszy się w specjalnych suszarniach, a długość okresu suszenia zależy od intensywności cech, jakie technika ta ma wnieść do produktu końcowego.

Producent wybiera winogrona wykorzystywane do produkcji win Passito na podstawie szczególnych cech fizycznych i cech jakości kiści.

Kiście z dużymi przestrzeniami między gromami szczególnie nadają się do suszenia i są wybierane w winnicy w chwili zebrania.

Suszeniu sprzyjają znaczne wahania temperatury między dniem a nocą, odczuwalne szczególnie późnym latem i jesienią.

Wpływ na cechy jakości tych win mają gleba oraz warunki klimatyczne obszaru produkcji. Umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody dzięki opadom deszczu rozłożonym również w miesiące letnie oraz wyraźne różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz inne cechy jakości i organoleptyczne cechy charakterystyczne szczególne dla każdej odmiany i dostrzegane w wytwarzanych z nich winach.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktów, którą można przypisać ich pochodzeniu geograficznemu.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

*Odstępstwo dotyczące produkcji wina i przetwarzania na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Opis wymogu

Zgodnie z odstępstwem przewidzianym w art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 607/2009 proces wytwarzania częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego i wszystkich innych kategorii wina objętego ChOG „dell’Emilia” / „Emilia”, w tym produkcja i druga fermentacja wina półmusującego i musującego, może odbywać się nie tylko na wyznaczonym obszarze produkcji, ale także w granicach sąsiadujących prowincji Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua i Cremona.

*Wskazanie na etykiecie co najmniej dwóch odmian winorośli*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Opis wymogu

Aby oznaczyć wina objęte ChOG „dell'Emilia” / „Emilia” nazwami co najmniej dwóch odmian winorośli, winogrona każdej „drugorzędnej” odmiany muszą stanowić ponad 15 % całości, a odmiany muszą być wymienione na etykiecie w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron.

Służy to zapewnieniu, aby tak otrzymane i oznaczone wina odzwierciedlały cechy wszystkich odmian winorośli, z których powstały, w celu uniknięcia udzielania konsumentom informacji wprowadzających w błąd, w związku z tym, że odpowiednie przepisy UE (art. 62 ust. 1 lit. c) ppkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 607/2009) nie przewidują minimalnej zawartości procentowej wykorzystywanych „drugorzędnych” odmian winorośli.

Ten ograniczający przepis jest zgodny z art. 70 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 607/2009, umożliwiającym państwom członkowskim ustanawianie w specyfikacjach produktu surowszych przepisów dotyczących etykietowania, w tym w odniesieniu do wskazywania odmian winorośli.

#### **Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13479>

---