

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina

(2023/C 305/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Emilia-Romagna”

PDO-IT-02770

Data rozpoczęcia stosowania: 28.4.2021

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

Emilia-Romagna

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

4. Opis wina lub win

„Emilia-Romagna” Pignoletto *frizzante* – kategoria „wino półmusujące”

Pianka: delikatna, zanikająca;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: zapach białych kwiatów, niekiedy z nutami głogu lub jaśminu, lekko aromatyczny;

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, owocowy smak niezupełnie dojrzałych żółtych owoców (jabłek), harmonijny, niekiedy z delikatnym odcieniem goryczy;

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

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

„Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* – kategoria „wino musujące”

Pianka: delikatna, utrzymująca się;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: zapach białych kwiatów, niekiedy z nutami głogu lub jaśminu, lekko aromatyczny;

Smak: pełny smaku, owocowy aromat niezupełnie dojrzałych owoców (jabłek), harmonijny, od „brut nature” po wytrawny;

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

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

„Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* – kategoria „gatunkowe wino musujące”

Pianka: delikatna, utrzymująca się;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: zapach białych kwiatów, niekiedy z nutami głogu lub jaśminu, lekko aromatyczny;

Smak: pełny smaku, owocowy aromat niezupęłnie dojrzałych owoców (jabłek), harmonijny, od „brut nature” po wytrawny;

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

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

„Emilia-Romagna” Pignoletto – kategoria „wino”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z bladezielonymi refleksami;

Zapach: zapach białych kwiatów, niekiedy z nutami głogu lub jaśminu, elegancki;

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, owocowy smak dojrzałych żółtych owoców (gruszek, jabłek), harmonijny, niekiedy z delikatnym odcieniem goryczy;

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

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

„Emilia-Romagna” Pignoletto passito [wino z suszonych winogron] – kategoria „wino”

Barwa: złotożółta, przechodząca z wiekiem w bursztynową;

Zapach: elegancki, intensywny zapach białych kwiatów, niekiedy głogu, potencjalnie z nutami migdałów i żółtej papryki, delikatny;

Smak: od półsłodkiego do słodkiego, łagodny, owocowy smak dojrzałych żółtych owoców (gruszek, jabłek);

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Emilia-Romagna” Pignoletto vendemmia tardiva [wino z późnego zbioru] – kategoria „wino”

Barwa: złotożółta, przechodząca z wiekiem w bursztynową;

Zapach: intensywny zapach białych kwiatów, niekiedy głogu, potencjalnie z nutami migdałów i żółtej papryki;

Smak: od półsłodkiego do słodkiego, owocowy smak dojrzałych żółtych owoców (gruszek, jabłek), łagodny, delikatny;

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 14 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy 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

Produkcja wina półmusującego

Szczególne praktyki enologiczne

Choć drugą fermentację wina przeprowadza się zazwyczaj przy wykorzystaniu metody fermentacji w tanku („Char-mat”), praktykuje się również metodę fermentacji w butelce – wina wyprodukowane przy wykorzystaniu tej drugiej metody muszą być opatrzone etykietą *rifermentazione in bottiglia* („ponowna fermentacja w butelce”) i mogą charakteryzować się pewnym zmętnieniem spowodowanym obecnością resztek pofermentacyjnych.

Produkcja win musujących i gatunkowych win musujących

Szczególne praktyki enologiczne

Choć drugą fermentację, która przekształca wino niemusujące w wino musujące, przeprowadza się zazwyczaj przy wykorzystaniu metody fermentacji w tanku („Charmat”), praktykuje się również („tradycyjną”) metodę ponownej fermentacji w butelce zgodnie z przepisami UE.

Produkcja wina z suszonych winogron

Szczególne praktyki enologiczne

Przed przystąpieniem do produkcji wina z suszonych winogron winogrona, z których ma powstać to wino, muszą zostać wysuszone – w sposób naturalny albo poprzez zastosowanie technologii wykorzystującej temperatury zbliżone do temperatur, w jakich przebiega naturalny proces suszenia. Suszone winogrona muszą charakteryzować się naturalną zawartością alkoholu na poziomie co najmniej 15 % obj., bez jakiegokolwiek wzbogacania. Maksymalny poziom ekstrakcji wina z tych winogron wynosi 50 %.

Produkcja wina z późnego zbioru

Szczególne praktyki enologiczne

Przed przystąpieniem do produkcji wina z późnego zbioru winogrona, z których ma powstać to wino, muszą zostać pozostawione na winorośli aż do osiągnięcia stanu przejrzalności albo zostać w inny sposób wysuszone – w sposób naturalny albo poprzez zastosowanie technologii wykorzystującej temperatury zbliżone do temperatur, w jakich przebiega naturalny proces suszenia. W chwili rozpoczęcia procesu produkcji wina winogrona muszą charakteryzować się naturalną zawartością alkoholu na poziomie co najmniej 14 % obj. Maksymalny poziom ekstrakcji wina z tych winogron wynosi 60 %.

b) *Maksymalna wydajność*

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

147 hektolitrów z hektara

„Emilia-Romagna” Pignoletto *passito*

45 hektolitrów z hektara

„Emilia-Romagna” *vendemmia tardiva*

54 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar, na którym wina objęte ChNP „Emilia-Romagna” muszą być wytwarzane, obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin w prowincjach Bologna, Modena i Rawenna:

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 i Zola Predosa w prowincji Bologna 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 i Zocca w prowincji Modena;

oraz Faenza, Brisighella, Riolo Terme i Castel Bolognese w prowincji Rawenna.

7. Główne odmiany winorośli

Pignoletto B.

8. Opis związku lub związków

8.1. Wina „Emilia-Romagna” należące do kategorii „wino półmusujące”, „wino musujące”, „gatunkowe wino musujące” i „wino”

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar produkcji wina objętego ChNP „Emilia-Romagna” jest zlokalizowany na terytorium prowincji Modena, Bologna i Rawenna w centralnej części regionu Emilia-Romania. Charakterystyka tego obszaru różni się w zależności od wysokości nad poziomem morza – w uproszczeniu można podzielić go na bardziej płaskie równiny i wzgórza.

Równiny, które występują na wysokości od 2 do 70 metrów nad poziomem morza, obejmują nieprzerwaną połąkę gruntów między dolinami utworzonymi przez rzekę Secchię i potok Sillaro, które rozciągają się na znacznych obszarach zlokalizowanych na dnie dolin i sięgają niekiedy wzniesień położonych na wysokości 150 metrów nad poziomem morza. Wzgórza ciągną się nieprzerwanie od miejsca ich pierwszego pojawienia się aż do masywu Apeninów i obejmują również obszar przejściowy w postaci pogórza. Winorośl uprawia się głównie na wysokości nieprzekraczającej 700 metrów nad poziomem morza.

Jeżeli chodzi o właściwości gleby, na obszarze przeważają różnego rodzaju skały osadowe (piaskowiec, skały ilowe, wapień, gips, piaski, zlepienie). Zróżnicowana rzeźba terenu charakterystyczna dla tego obszaru oznacza, że gleby tworzą złożoną strukturę przypominającą mozaikę. Uprawy prowadzi się przede wszystkim na głębokich, lekko zasadowych lub zasadowych glebach o strukturze wahającej się od drobnej po średnirodobną.

Na omawianym obszarze odnotowuje się stosunkowo zróżnicowane temperatury. Klimat różni się w zależności od wysokości nad poziomem morza i waha się od umiarkowanego ciepłego na wzgórzach (które mają największe znaczenie w kontekście uprawy winorośli) po umiarkowany chłodny na obszarach położonych wyżej, w pobliżu szczytów wzgórz. Klimat panujący na równinach ma bardziej kontynentalny charakter – średnie roczne temperatury oscylują w granicach od 14 do 16 °C, natomiast wartość wskaźnika Winklera wynosi 2 400 stopniodni – i charakteryzuje się dostatecznie dobrą cyrkulacją powietrza. Oznacza to, że warunki cieplne i warunki związane z poziomem nasłonecznienia występujące na tym obszarze są odpowiednie do tego, aby zapewnić winogronom możliwość osiągnięcia optymalnego stopnia dojrzałości.

Roczne opady wynoszą od 600 do 800 mm, przy czym odnotowuje się je głównie jesienią i – w mniejszym stopniu – wiosną. Niedobory wody występujące latem łagodzi wysoka względna wilgotność powietrza, dostępność wód powierzchniowych, głębokość gleb oraz fakt, że na wzgórzach odnotowuje się większą ilość mniej skoncentrowanych opadów deszczu.

Te czynniki związane z glebą i klimatem sprawiają, że cały obszar objęty ChNP „Emilia-Romagna” jest szczególnie dobrze przystosowany do uprawy winorośli.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Uprawa winorośli była szeroko rozpowszechniona na obszarze objętym ChNP „Emilia-Romagna” już w czasach rzymskich, kiedy to rządy winorośli prowadzono na żywych drzewach – praktykę tę jako pierwsi wprowadzili Etruskowie, po czym została ona rozwinięta przez Galów. Na szczególną wzmiankę w tym względzie zasługuje fakt, że weterani kampanii wojennych uprawiali winorośl na obszarze określanym jako *ager bononiensis*, wytwarzając półmusujące wino typu „blonde”, które – choć charakterystyczne – nie było dostatecznie słodkie, aby można było uznać je za miłe w smaku.

Na przestrzeni wieków, które upłynęły od tego czasu, na techniki uprawy winorośli i praktyki enologiczne stosowane na wyznaczonym obszarze geograficznym bardzo duży wpływ wywarła działalność człowieka, do czego w znacznym stopniu przyczyniły się badania naukowe i rozwój technik uprawy winorośli oraz technik enologicznych.

W tym czasie plantatorzy winorośli doskonalili również stosowane przez siebie techniki uprawy, korzystając ze wsparcia udzielanego przez zarządy wodno-melioracyjne (*Consorzi di Bonifica*), które dbają o należyte zarządzanie ustrojem wodnym i dystrybucją zasobów wodnych na omawianym obszarze po dziś dzień. Tradycja prowadzenia winorośli na drzewach została zastąpiona przez rządy winorośli prowadzonych w formie sznura o długich, zwisających pędach oraz przez stosowanie schematów służących regulacji odstępów między krzewami w celu ograniczenia wydajności z hektara i poprawy jakości wina.

Techniki produkcji wina również zmieniały się w miarę upływu czasu. W tym kontekście należy zwrócić uwagę na szczególności na zmiany mające na celu zachowanie i udoskonalenie produkcji win półmusujących i musujących tradycyjnie wytwarzanych w regionie Emilia-Romania, dzięki którym tradycyjny proces drugiej fermentacji w butelce jest obecnie uzupełniany stosowaniem metody „Charmat” bazującej na wykorzystywaniu nowoczesnych tanków.

8.2. Wina „Emilia-Romagna” należące do kategorii „wino półmusujące”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”

Związek przyczynowy między jakością lub właściwościami produktu a środowiskiem geograficznym

Wina półmusujące i musujące oraz gatunkowe wina musujące zawdzięczają swoje właściwości chemiczne i organoleptyczne warunkom glebowym i klimatycznym panującym na obszarze produkcji, a także wpływowi plantatorów winorośli, którzy na przestrzeni lat doskonalili właściwości enologiczne nieodłącznie powiązane z winogronami oraz technologią produkcji wina. W tym kontekście szczególnie istotne znaczenie ma środowisko geograficzne, które charakteryzuje się dostatecznie dobrą cyrkulacją powietrza i kontynentalnym lub umiarkowanie ciepłym klimatem i na którym występują gleby pochodzenia aluwialnego o wysokiej zawartości otoczków i pyłu ilastego o dobrym odprowadzaniu wody i odpowiednim nawodnieniu. Inny ważny czynnik to wahania temperatury w ciągu dnia i w nocy w miesiącach letnich, które sprzyjają osiągnięciu przez winogrona optymalnego poziomu dojrzałości oraz zachowaniu przez nie wszystkich właściwości aromatycznych i utrzymaniu odpowiedniego poziomu kwasowości, zapewniając tym samym świeżość produkowanych z nich win.

Wina półmusujące i musujące są produkowane głównie na równinach i pogórzu obszaru produkcji wyrobów objętych ChNP „Emilia-Romagna”, gdzie gleby i warunki klimatyczne są lepiej przystosowane do uprawy winogron o umiarkowanej zawartości cukru i wyraźnie wyczuwalnej kwasowości.

Rzeki i strumienie spływające ze zboczy Apeninów sprzyjają utrzymywaniu niskiej temperatury gleb i sprawiają, że są one mniej podatne na wysychanie. Pozwala to stosować intensywniejsze systemy upraw umożliwiające uzyskiwanie wyższej wydajności z hektara. W rezultacie przekłada się to na produkcję win półmusujących i musujących, które – pomimo niezbyt wysokiej zawartości alkoholu – charakteryzują się odpowiednim poziomem kwasowości, co stanowi cechę wyróżniającą winogrona, z których są one wytwarzane.

Wina te są umiarkowanie aromatyczne w smaku, owocowe, o zauważalnej kwasowości. Cechują się zrównoważoną aromatycznością, której często towarzyszy nuta goryczy. Wszystkie te walory są ściśle powiązane z właściwościami obszaru, który jest bogaty w gleby ilaste i piaszczyste.

Wiedza fachowa lokalnych plantatorów winorośli – począwszy od wyboru podkładki, przez stosowany system prowadzenia winorośli, aż po zabiegi pielęgnacyjne w zakresie prowadzenia winorośli i regulowanie poziomu zaopatrzenia w wodę – odgrywa kluczową rolę w procesie zarządzania winnicą. Plantatorzy stosują te techniki uprawy w celu uzyskania najwyższej jakości winogron charakteryzujących się odpowiednim zrównoważeniem poziomu cukrów z poziomem składników aromatycznych. Umożliwia to produkcję win półmusujących i musujących oraz gatunkowych win musujących o właściwym poziomie kwasowości.

Przekształcanie wina niemusującego w wino półmusujące i musujące oraz w gatunkowe wino musujące jest praktyką enologiczną najbardziej reprezentatywną dla tego obszaru geograficznego. W Emilii-Romanii, znanej jako „ojczyzna” *frizzante* lub win półmusujących, proces ten stanowi wielowiekową lokalną tradycję, która ewoluowała w miarę upływu czasu. Jest on powszechnie stosowany we wszystkich prowincjach wchodzących w skład wyznaczonego obszaru zarówno w odniesieniu do win produkowanych na równinach, jak i tych wytwarzanych w winnicach zlokalizowanych na zboczach wzgórz.

W tym kontekście wina półmusujące i musujące oraz gatunkowe wina musujące objęte ChNP „Emilia-Romagna” stanowią rezultat wprowadzania innowacji w technikach produkcji win musujących, w przypadku których na przestrzeni ostatnich 40 lat można było zaobserwować częściowe odejście od starodawnej metody refermentacji win w butelkach na rzecz wykorzystywania procesu fermentacji w tankach. Dzięki temu procesy selekcji i klarowania drożdży stały się bardziej wydajne, co przyczyniło się do poprawy profilu zapachowego win i pozwoliło uzyskać lepszy produkt końcowy. To dodatkowo zwiększa organoleptyczną wyjątkowość win, w szczególności poprzez wydobycie świeżości i nut kwiatowych uzyskiwanych głównie dzięki winogronom, co odzwierciedla fakt, że obszar ten stanowi doskonałe środowiska do produkcji win z winogron Pignoletto.

W ostatnim czasie można było zaobserwować powrót do metody ponownej fermentacji w butelce, któremu towarzyszyła zmiana stylistyki i wizerunku rynkowego mająca na celu połączenie najlepszych technik produkcji wina z lokalną, wielowiekową tradycją.

Czynnikiem, który sprawia, że opisane wina półmusujące i musujące są zarówno unikalne, jak i typowe dla obszaru produkcji wina objętego ChNP „Emilia-Romagna” i który jest odpowiedzialny za walory zapachowe i ogólną elegancję tego produktu, jest zatem połączenie cech wykorzystywanej odmiany winorośli z właściwościami tego obszaru oraz z pracą i doświadczeniem zamieszkujących go ludzi.

8.3. Wina „Emilia-Romagna” należące do kategorii „wino”

Związek przyczynowy między jakością lub właściwościami produktu a środowiskiem geograficznym

Wina niemusujące pochodzą głównie z winnic położonych na zboczach wzgórz, gdzie wydajność z hektara jest niższa, a właściwości glebowe i klimatyczne pozwalają uzyskać winogrona o wyższej zawartości cukru i mniej wyraźnej kwasowości. Wahania temperatur charakterystyczne dla dolin położonych na południe od drogi „Via Emilia” nadają tym winom bardziej intensywny zapach – delikatny, z nutami białych kwiatów, umiarkowanie aromatyczny – oraz wyczuwalną mineralność.

W środowisku geograficznym na obszarze produkcji panuje klimat kontynentalny, który charakteryzuje się jednak dostatecznie dobrą cyrkulacją powietrza. Dzięki doskonałym przez lata technikom rolniczym gleby są dobrze zdrenowane i zapewniają odpowiednią wilgotność pozwalającą winogronom osiągnąć optymalny poziom dojrzałości. Wszystkie te czynniki, w połączeniu z wahaniami temperatur w ciągu dnia i w nocy w okresie dojrzewania oraz optymalną ekspozycją winnic zlokalizowanych na zboczach wzgórz na światło słoneczne, ułatwiają winogronom zachowanie ich właściwości aromatycznych i sprawiają, że szczególnie dobrze gromadzą one cukry, co wywiera wpływ na charakterystykę win.

Wiedza fachowa plantatorów winorośli odgrywa kluczową rolę również na tym obszarze. Doprowadzili oni do perfekcji techniki uprawy winorośli ułatwiające ograniczenie skutków nadmiaru ciepła i nieprzewidywalnej dostępności wody, które zaczęły pojawiać się na przestrzeni ostatnich dziesięciu lat, aby zapewnić możliwość uprawiania znakomitych winogron charakteryzujących się odpowiednią równowagą między poziomem cukrów a poziomem składników aromatycznych. Ma to decydujące znaczenie dla uzyskania najwyższej jakości winogron wzbogacających właściwości organoleptyczne win.

Aby zachować specyficzne właściwości organoleptyczne winogron odmiany Pignoletto, cykle tłoczenia winogron, jak również temperatura i czas trwania fermentacji są precyzyjnie kontrolowane. Celem jest wyprodukowanie win o opisanych właściwościach, co stanowi uzupełnienie wyniku współdziałania wspomnianych powyżej czynników środowiskowych i poszczególnych czynników ludzkich wynikających z doświadczenia i technik uprawy, które podmioty działające w sektorze wina stopniowo doskonaliły.

Wina *passito* (z suszonych winogron) i *vendemmia tardiva* (z późnego zbioru) uzyskuje się poprzez suszenie winogron lub pozostawianie ich na winorośli do osiągnięcia przez nie stanu przejrzalości. Powyższe cechy – w połączeniu z pochodzeniem geograficznym – kształtują specyficzny charakter tych produktów.

W latach, w których pozwalają na to warunki pogodowe, winogrona Pignoletto uprawiane na zboczach o najbardziej południowej wystawie – tj. na zboczach w największym stopniu wyeksponowanych na światło słoneczne – mogą zostać pozostawione do wyschnięcia na winorośli lub w magazynie, a następnie wykorzystane do produkcji wina z suszonych winogron lub wina z późnego zbioru. Zbocza w największym stopniu wyeksponowane na oddziaływanie promieni słonecznych, w pobliżu których przebiegają cieki wodne zapewniające stałą wilgotność, w szczególności nocą, tworzą idealne warunki do tego, by na winogronach pojawiła się „szlachetna pleśń”, umożliwiając tym samym produkcję wina z tych dotkniętych botrytisem owoców.

Opisane warunki sprawiają, że wina nabierają określonych właściwości, takich jak intensywny i delikatny aromat (kwiatowy, o zapachu białych kwiatów, oraz owocowy, z nutami dojrzałych żółtych owoców), półsłodki lub słodki smak o ciepłym, harmonijnym i aksamitnym odcieniu, a także wysoką całkowitą zawartość alkoholu i umiarkowaną kwasowość oraz delikatną gorycz wyczuwalną w finiszu, którą równoważy smak wysuszonych lub przejrzalnych winogron.

Winogrona, które mają zostać poddane suszeniu w celu wyprodukowania tych win, należy zbierać ręcznie, wybierając najlepsze kiście zdolne przetrzymać proces suszenia. Zawartość cukru nie jest jedynym czynnikiem brany pod uwagę w tym kontekście – odpowiedni poziom kwasowości jest również istotny przy dokonywaniu zbiorów. Winogrona zachowuje się w całości i przechowuje się je w warunkach zapewniających dobrą wentylację, a ich stan jest regularnie monitorowany do chwili rozpoczęcia rozgniatania.

W przypadku pozostawienia winogron na winorośli do osiągnięcia przez nie stanu przejrzalości zbiory odracza się do naturalnego wysuszenia owoców – proces ten wymaga szczególnej czujności ze strony plantatora winorośli.

Producenci wina muszą również dysponować dużym doświadczeniem i poziomem dbałości na etapach następujących po suszeniu, tj. na etapie rozgniatania winogron, na etapie ich powolnej fermentacji w małych kadziach oraz na etapie leżakowania wina w beczkach i butelkach.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Odstępstwo od wymogu produkcji wina na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z odstępstwem przewidzianym w art. 5 ust. 1 lit. a) i b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 procesy produkcji wina – w tym druga fermentacja mająca na celu wyprodukowanie win półmusujących i musujących oraz gatunkowych win musujących – mogą być prowadzone nie tylko na wyznaczonym obszarze produkcji, ale również w zakładach znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie tego wyznaczonego obszaru (na całym terytorium administracyjnym prowincji Bolonia) oraz w sąsiadujących z nim jednostkach administracyjnych (na całym terytorium administracyjnym prowincji Modena, Rawenna, Forlì-Cesena i Reggio Emilia).

Pozwala to zagwarantować uwzględnienie wieloletniej tradycji produkcji wina przez podmioty prowadzące działalność na tych obszarach.

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Butelkowanie jest ograniczone do wyznaczonego obszaru ze względu na konieczność ochrony jakości win objętych ChNP „Emilia-Romagna”, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia, aby kontrole odbywały się we właściwym czasie oraz były skuteczne i racjonalne pod względem kosztów.

Transport i butelkowanie wina opatrzonego ChNP „Emilia-Romagna” poza obszarem produkcji może pogorszyć jego jakość przez narażenie go na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne, co może odbić się niekorzystnie na jego właściwościach fizykochemicznych (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptycznych (barwa, aromat i smak).

Ryzyko to jest tym większe, im dalej wino jest transportowane.

Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować cechy charakterystyczne i jakość produktu.

Aspekty te, powiązane z doświadczeniem producentów win objętych ChNP „Emilia-Romagna” i ich rozległą wiedzą techniczną i naukową na temat specyficznych właściwości tych win, którą gromadzili na przestrzeni lat, oznaczają, że butelkowanie może odbywać się na obszarze pochodzenia przy zastosowaniu najlepszych technik służących zachowaniu wszystkich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych przewidzianych w specyfikacji produktu dotyczącej tych win.

Innym powodem przemawiającym za ograniczeniem możliwości butelkowania do obszaru produkcji jest dążenie do zapewnienia właściwemu organowi możliwości przeprowadzania kontroli w jak najskuteczniejszy, jak najefektywniejszy i jak najbardziej racjonalny pod względem kosztów sposób – spełnienia tych warunków nie można zagwarantować w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Na obszarze produkcji organ kontrolny może zaplanować swoje kontrole w taki sposób, aby zapewnić przeprowadzenie w odpowiednim czasie wizyt we wszystkich właściwych przedsiębiorstwach podczas butelkowania wina objętego ChNP „Emilia-Romagna”, zgodnie z obowiązującym planem kontroli.

Służy to umożliwieniu regularnego kontrolowania, czy proces butelkowania faktycznie obejmuje wyłącznie partie wina opatrzonego ChNP „Emilia-Romagna”, co pozwala osiągnąć najlepsze rezultaty, jeżeli chodzi o skuteczność kontroli, i ograniczyć koszty ponoszone przez producentów do rozsądnego poziomu, zapewniając jednocześnie konsumentom maksymalną gwarancję autentyczności wina pakowanego.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i w celu ochrony wcześniej istniejących praw przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą ubiegać się o odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, poprzez złożenie odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienie dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały wina przez co najmniej dwa z pięciu lat bezpośrednio poprzedzających uznanie „Emilia-Romagna” za ChNP (nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat).

Link do specyfikacji produktu

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