

DOCUMENTO UNICO**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

‘Emilia-Romagna’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-02770-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

‘Emilia-Romagna’

2. Tipo di indicazione geografica☒ DOP☐ IGP☐ IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

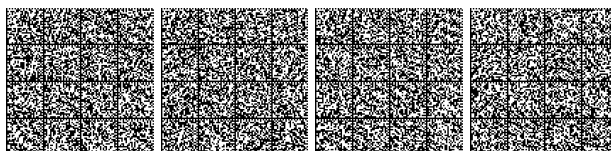
8. Vino frizzante

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

«Emilia-Romagna» Pignoletto frizzante – Categoria: «Vino frizzante»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

spuma: fine ed evanescente;



colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Aroma

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, leggermente aromatico;

Sapore

da secco ad abboccato, fruttato di frutta gialla poco matura (mela), armonico, talvolta leggermente amarognolo;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante – Categoria: «Vino spumante»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;



Aroma

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, leggermente aromatico;

Sapore

sapido, fruttato di frutta gialla poco matura (mela), armonico, da brut nature a dry;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto spumante – Categoria: «Vino spumante di qualità»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Aroma

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, leggermente aromatico;



Sapore

sapido, fruttato di frutta gialla poco matura (mela), armonico, da brut nature a dry;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto – Categoria: «Vino»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;

Aroma

odore: floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino o gelsomino, fine;

Sapore

da secco ad abboccato, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela), armonico, talvolta leggermente amarognolo;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto passito – Categoria: «Vino»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: fine, intenso, floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino, con eventuali note di mandorla e peperone giallo, delicato;

Sapore

da amabile a dolce, morbido, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela);

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Emilia-Romagna» Pignoletto vendemmia tardiva – Categoria: «Vino»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento;

Aroma

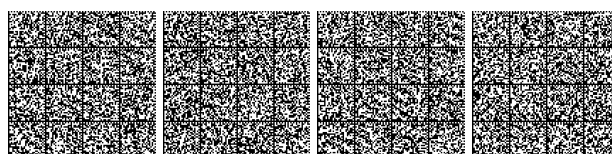
odore: intenso, floreale di fiori bianchi, talvolta biancospino, con eventuali note di mandorla e peperone giallo;

Sapore

da amabile a dolce, fruttato di frutta gialla matura (pera, mela), morbido, delicato;

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-
---	---

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione
- 7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell’elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione
- Pratica di vinificazione

elaborazione vini frizzanti

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini vengono sottoposti ad elaborazione per mezzo di seconda fermentazione alcolica principalmente in autoclave (metodo Charmat), è tuttavia praticata anche la presa di spuma mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia. In caso di rifermentazione in bottiglia è obbligatorio indicare in etichetta «rifermentazione in bottiglia» ed il vino può presentare una velatura causata dai residui di fermentazione.

Pratica di vinificazione

elaborazione vini spumanti/vini spumanti di qualità

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini vengono sottoposti a spumantizzazione per mezzo di seconda fermentazione alcolica principalmente in autoclave (metodo Charmat), è tuttavia praticata anche la presa di spuma mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia (Metodo Classico) secondo le norme U.E..

Pratica di vinificazione

produzione tipologia «vino passito»

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La vinificazione dell’uve destinate alla produzione del vino passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale, o avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell’appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol, senza alcun arricchimento, e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%.

Pratica di vinificazione

produzione tipologia «vendemmia tardiva»

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La vinificazione delle uve destinate alla produzione della tipologia «vendemmia tardiva» può avvenire solo dopo che le stesse siano state surmaturate sulla pianta o sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al momento della vinificazione le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol, e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 60%.

7.2. Rese massime

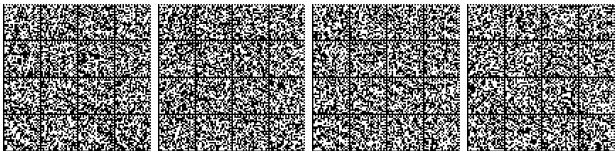
Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

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

Resa massima:

Resa massima:	147
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Emilia-Romagna» Pignoletto passito



Resa massima:

Resa massima:	45
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Emilia-Romagna» vendemmia tardiva
Resa massima:

Resa massima:	54
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Pignoletto B.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona delimitata di produzione dei vini DOP «Emilia-Romagna» ricade nelle Province di Bologna, Modena e Ravenna e comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni sotto indicati:

Provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, 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, Zola Predosa;

Provincia di Modena: Bastiglia, Bomperto, 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, Zocca;

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

10. Legame con la zona geografica Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione della DOP dei vini «Emilia-Romagna» interessa la parte centrale della omonima regione, ricadendo nelle Province di Modena, Bologna e Ravenna. Tale zona rappresenta caratteristiche diverse in base all'altitudine, individuate sinteticamente mediante una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro, interessando gli ampi fondovalle, fino a quote anche di 150 metri s.l.m. Il rilievo interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa un'area pedemontana di transizione. Il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri.

Dal punto di vista pedologico predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali. I terreni coltivati sono prevalentemente subalcalini o alcalini, profondi ed a tessitura fine o moderatamente fine.

Il regime delle temperature è contraddistinto da una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti, passando dal temperato sub-continentale nell'area collinare (più importante per l'area vitata) al temperato fresco in alta collina. In pianura il clima assume caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C e indice di *Winkler* a 2400 gradi, mantenendosi sufficientemente ventilato. Le condizioni d'illuminazione e calore della zona assicurano quindi alle uve di raggiungere un ottimale grado di maturazione.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della DOP «Emilia Romagna» particolarmente vocata alla viticoltura.

Fattori storici ed umani rilevanti per il legame.

Già ai tempi dei Romani la viticoltura era diffusa nell'area geografica interessata dalla DOP «Emilia-Romagna», quando i filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. In particolare, le terre dell'agro bononiese (agro bolognese) erano coltivate dai veterani delle campagne militari e vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole.

Con il passare dei secoli e fino ad oggi, l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nelle tecniche di coltivazione della vite e nella produzione dei vini nella zona geografica delimitata ed essenziale è stato il contributo della ricerca scientifica e l'evoluzione della tecnica viticola ed enologica.

Nel frattempo, anche grazie all'opera dei Consorzi di bonifica che tuttora garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio interessato, i viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche e di allevamento della vite, evolvendo dalle tradizionali «alberate» a forme d'allevamento a filari (cordone permanente con tralci ricadenti) e sesti d'impianto dei vigneti volti a contenere le rese di uva per ettaro e migliorare la qualità dei vini.

Anche le tecniche enologiche si sono evolute nel tempo, in particolare per salvaguardare e migliorare la tradizionale produzione dei vini frizzanti e spumanti in Emilia-Romagna, affiancando al metodo della rifermentazione in bottiglia l'utilizzo di moderne autoclavi, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione della DOP dei vini «Emilia-Romagna» interessa la parte centrale della omonima regione, ricadendo nelle Province di Modena, Bologna e Ravenna. Tale zona rappresenta caratteristiche diverse in base all'altitudine, individuate sinteticamente mediante una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro, interessando gli ampi fondovalle, fino a quote anche di 150 metri s.l.m. Il rilievo interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa un'area pedemontana di transizione. Il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri.

Dal punto di vista pedologico predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali. I terreni coltivati sono prevalentemente subalcalini o alcalini, profondi ed a tessitura fine o moderatamente fine.

Il regime delle temperature è contraddistinto da una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti, passando dal temperato sub-continentale nell'area collinare (più importante per l'area vitata) al temperato fresco in alta collina. In pianura il clima assume caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C e indice di *Winkler* a 2400 gradi, mantenendosi sufficientemente ventilato. Le condizioni d'illuminazione e calore della zona assicurano quindi alle uve di raggiungere un ottimale grado di maturazione.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della DOP «Emilia Romagna» particolarmente vocata alla viticoltura.



Fattori storici ed umani rilevanti per il legame.

Già ai tempi dei Romani la viticoltura era diffusa nell'area geografica interessata dalla DOP «Emilia-Romagna, quando i filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. In particolare, le terre dell'agro bononiense (agro bolognese) erano coltivate dai veterani delle campagne militari e vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole.

Con il passare dei secoli e fino ad oggi, l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nelle tecniche di coltivazione della vite e nella produzione dei vini nella zona geografica delimitata ed essenziale è stato il contributo della ricerca scientifica e l'evoluzione della tecnica viticola ed enologica.

Nel frattempo, anche grazie all'opera dei Consorzi di bonifica che tuttora garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio interessato, i viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche e di allevamento della vite, evolvendo dalle tradizionali «alberate» a forme d'allevamento a filari (cordone permanente con tralci ricadenti) e sesti d'impianto dei vigneti volti a contenere le rese di uva per ettaro e migliorare la qualità dei vini.

Anche le tecniche enologiche si sono evolute nel tempo, in particolare per salvaguardare e migliorare la tradizionale produzione dei vini frizzanti e spumanti in Emilia-Romagna, affiancando al metodo della rifermentazione in bottiglia l'utilizzo di moderne autoclavi, secondo il metodo Martinotti-Charmat.ini.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione della DOP dei vini «Emilia-Romagna» interessa la parte centrale della omonima regione, ricadendo nelle Province di Modena, Bologna e Ravenna. Tale zona rappresenta caratteristiche diverse in base all'altitudine, individuate sinteticamente mediante una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro, interessando gli ampi fondovalle, fino a quote anche di 150 metri s.l.m. Il rilievo interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa un'area pedemontana di transizione. Il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri.

Dal punto di vista pedologico predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali. I terreni coltivati sono prevalentemente subalcalini o alcalini, profondi ed a tessitura fine o moderatamente fine.

Il regime delle temperature è contraddistinto da una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti, passando dal temperato sub-continentale nell'area collinare (più importante per l'area vitata) al temperato fresco in alta collina. In pianura il clima assume caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C e indice di *Winkler* a 2400 gradi, mantenendosi sufficientemente ventilato. Le condizioni d'illuminazione e calore della zona assicurano quindi alle uve di raggiungere un ottimale grado di maturazione.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della DOP «Emilia Romagna» particolarmente vocata alla viticoltura.

Fattori storici ed umani rilevanti per il legame.

Già ai tempi dei Romani la viticoltura era diffusa nell'area geografica interessata dalla DOP «Emilia-Romagna, quando i filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. In particolare, le terre dell'agro bononiense (agro bolognese) erano coltivate dai veterani delle campagne militari e vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole.

Con il passare dei secoli e fino ad oggi, l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nelle tecniche di coltivazione della vite e nella produzione dei vini nella zona geografica delimitata ed essenziale è stato il contributo della ricerca scientifica e l'evoluzione della tecnica viticola ed enologica.

Nel frattempo, anche grazie all'opera dei Consorzi di bonifica che tuttora garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio interessato, i viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche e di allevamento della vite, evolvendo dalle tradizionali «alberate» a forme d'allevamento a filari (cordone permanente con tralci ricadenti) e sesti d'impianto dei vigneti volti a contenere le rese di uva per ettaro e migliorare la qualità dei vini.

Anche le tecniche enologiche si sono evolute nel tempo, in particolare per salvaguardare e migliorare la tradizionale produzione dei vini frizzanti e spumanti in Emilia-Romagna, affiancando al metodo della rifermentazione in bottiglia l'utilizzo di moderne autoclavi, secondo il metodo Martinotti-Charmat.no.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione della DOP dei vini «Emilia-Romagna» interessa la parte centrale della omonima regione, ricadendo nelle Province di Modena, Bologna e Ravenna. Tale zona rappresenta caratteristiche diverse in base all'altitudine, individuate sinteticamente mediante una divisione tra zona pianeggiante e zona collinare.

La pianura, con un'altitudine compresa tra i 2 ed i 70 metri s.l.m., occupa un'area continua tra la valle del fiume Secchia e quella del torrente Sillaro, interessando gli ampi fondovalle, fino a quote anche di 150 metri s.l.m. Il rilievo interessa un'area continua che si estende dalle prime colline fino al crinale appenninico, compresa un'area pedemontana di transizione. Il vigneto interessa prevalentemente quote inferiori ai 700 metri.

Dal punto di vista pedologico predominano le rocce sedimentarie, con litotipi molto vari (arenarie, argille, calcari, gessi, sabbie, conglomerati). I suoli sono distribuiti secondo mosaici complessi, per la varietà dei fattori orografici locali. I terreni coltivati sono prevalentemente subalcalini o alcalini, profondi ed a tessitura fine o moderatamente fine.

Il regime delle temperature è contraddistinto da una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti, passando dal temperato sub-continentale nell'area collinare (più importante per l'area vitata) al temperato fresco in alta collina. In pianura il clima assume caratteri continentali, con valori medi annui intorno a 14-16°C e indice di *Winkler* a 2400 gradi, mantenendosi sufficientemente ventilato. Le condizioni d'illuminazione e calore della zona assicurano quindi alle uve di raggiungere un ottimale grado di maturazione.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e secondariamente primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

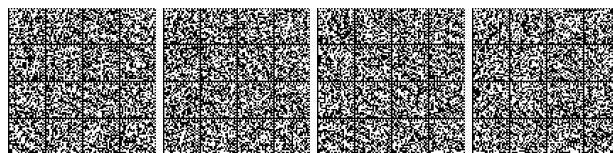
Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della DOP «Emilia Romagna» particolarmente vocata alla viticoltura.

Fattori storici ed umani rilevanti per il legame.

Già ai tempi dei Romani la viticoltura era diffusa nell'area geografica interessata dalla DOP «Emilia-Romagna, quando i filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli Etruschi e sviluppato successivamente dai Galli. In particolare, le terre dell'agro bononiense (agro bolognese) erano coltivate dai veterani delle campagne militari e vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole.

Con il passare dei secoli e fino ad oggi, l'operato dell'uomo ha inciso profondamente nelle tecniche di coltivazione della vite e nella produzione dei vini nella zona geografica delimitata ed essenziale è stato il contributo della ricerca scientifica e l'evoluzione della tecnica viticola ed enologica.

Nel frattempo, anche grazie all'opera dei Consorzi di bonifica che tuttora garantiscono la regimazione delle acque e la loro distribuzione nel territorio interessato, i viticoltori hanno affinato le tecniche agronomiche e di allevamento della vite, evolvendo dalle tradizionali «alberate» a forme d'allevamento a filari (cordone permanente con tralci ricadenti) e sesti d'impianto dei vigneti volti a contenere le rese di uva per ettaro e migliorare la qualità dei vini.



Anche le tecniche enologiche si sono evolute nel tempo, in particolare per salvaguardare e migliorare la tradizionale produzione dei vini frizzanti e spumanti in Emilia-Romagna, affiancando al metodo della rifermentazione in bottiglia l'utilizzo di moderne autoclavi, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

Sintesi del legame

Legame causale tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico.

Le caratteristiche chimico-organolettiche dei vini frizzanti, dei vini spumanti e dei vini spumanti di qualità sono il risultato delle condizioni pedo-climatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani, che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico caratterizzato da un clima continentale o sub-continentale sufficientemente ventilato, da terreni di origine alluvionale, ricchi di ciottoli e limo, ben drenanti con disponibilità idrica adeguata e dalle escursioni termiche notte-giorno nel periodo estivo, consente una ottimale maturazione dei grappoli ed il mantenimento del patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini.

I vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti sono prodotti prevalentemente nell'area di pianura e pedecollinare della zona di produzione che, per caratteristiche pedo-climatiche, è più vocata alla produzione di uve aventi un contenuto in zuccheri moderato e una acidità pronunciata.

La presenza di fiumi e torrenti, che scendono dagli Appennini, rendono i terreni di questa zona freschi e non soggetti a carenze idriche permettendo, pertanto, sistemi di coltivazione più intensivi e rese per ettaro maggiori. Questa situazione permette l'elaborazione di vini frizzanti e spumanti che pur non avendo gradazioni alcoliche eccessive mantengono una buona acidità, caratteristica intrinseca di questa uva.

Il gusto di questi vini è mediamente aromatico, fruttato con una apprezzabile acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.

In particolare, l'ambiente delle unità geografiche più piccole previste dal disciplinare che possono figurare nell'etichettatura dei vini, si presenta fertile e fresco caratteristico delle aree di pianura bolognese e modenese dove prevalgono i suoli «Sant'Omobono» o suoli ricchi di ghiaie e di sabbie. Le forme di allevamento sono principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Pignoletto. Dalle uve prodotte in questi territori e nella fascia pedecollinare a ridosso della catena appenninica si possono quindi ottenere vini frizzanti e vini spumanti bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità.

La competenza del viticoltore locale risulta determinante nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. I viticoltori attuano queste tecniche di conduzione dei vigneti al fine di ottenere uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, ottenendo come risultato vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità in possesso di contenuto acido adeguato.

La presa di spuma per ottenere vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità è la pratica enologica di elaborazione dei vini maggiormente rappresentativa del territorio. In Emilia-Romagna, patria dei vini frizzanti, la pratica della presa di spuma è frutto della lunga tradizione locale che si è evoluta nel tempo ed è caratteristica comune in tutte le Province della zona delimitata, sia per i vini di pianura che quelli di collina.

In questo contesto i vini frizzanti, i vini spumanti, e i vini spumanti di qualità «Emilia-Romagna» rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta negli ultimi 40 anni verso l'elaborazione in autoclave. Ciò ha contribuito a rendere più efficiente il processo di selezione dei lieviti e la pulizia dei vini, migliorando così il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Tutto ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve, e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Pignoletto.

Recentemente il metodo di rifermentazione in bottiglia sta vivendo una nuova ripresa e si presenta sul mercato in una veste rinnovata che coniuga la migliore tecnica enologica con la tradizione secolare del territorio.

Pertanto, le caratteristiche di unicità e di tipicità dei vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti elaborati nella zona di vinificazione sono il risultato della sinergia tra le caratteristiche del vitigno e del territorio in relazione al lavoro e all'esperienza dell'uomo, e determinano la piacevolezza olfattiva e l'eleganza complessiva dei vini.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Legame causale tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico.

Le caratteristiche chimico-organolettiche dei vini frizzanti, dei vini spumanti e dei vini spumanti di qualità sono il risultato delle condizioni pedo-climatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani, che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico caratterizzato da un clima continentale o sub-continentale sufficientemente ventilato, da terreni di origine alluvionale, ricchi di ciottoli e limo, ben drenanti con disponibilità idrica adeguata e dalle escursioni termiche notte-giorno nel periodo estivo, consente una ottimale maturazione dei grappoli ed il mantenimento del patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini.

I vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti sono prodotti prevalentemente nell'area di pianura e pedecollinare della zona di produzione che, per caratteristiche pedo-climatiche, è più vocata alla produzione di uve aventi un contenuto in zuccheri moderato e una acidità pronunciata.

La presenza di fiumi e torrenti, che scendono dagli Appennini, rendono i terreni di questa zona freschi e non soggetti a carenze idriche permettendo, pertanto, sistemi di coltivazione più intensivi e rese per ettaro maggiori. Questa situazione permette l'elaborazione di vini frizzanti e spumanti che pur non avendo gradazioni alcoliche eccessive mantengono una buona acidità, caratteristica intrinseca di questa uva.

Il gusto di questi vini è mediamente aromatico, fruttato con una apprezzabile acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.

In particolare, l'ambiente delle unità geografiche più piccole previste dal disciplinare che possono figurare nell'etichettatura dei vini, si presenta fertile e fresco caratteristico delle aree di pianura bolognese e modenese dove prevalgono i suoli «Sant'Omobono» o suoli ricchi di ghiaie e di sabbie. Le forme di allevamento sono principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Pignoletto. Dalle uve prodotte in questi territori e nella fascia pedecollinare a ridosso della catena appenninica si possono quindi ottenere vini frizzanti e vini spumanti bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità.

La competenza del viticoltore locale risulta determinante nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. I viticoltori attuano queste tecniche di conduzione dei vigneti al fine di ottenere uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, ottenendo come risultato vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità in possesso di contenuto acido adeguato.

La presa di spuma per ottenere vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità è la pratica enologica di elaborazione dei vini maggiormente rappresentativa del territorio. In Emilia-Romagna, patria dei vini frizzanti, la pratica della presa di spuma è frutto della lunga tradizione locale che si è evoluta nel tempo ed è caratteristica comune in tutte le Province della zona delimitata, sia per i vini di pianura che quelli di collina.

In questo contesto i vini frizzanti, i vini spumanti, e i vini spumanti di qualità «Emilia-Romagna» rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta negli ultimi 40 anni verso l'elaborazione in autoclave. Ciò ha contribuito a rendere più efficiente il processo di selezione dei lieviti e la pulizia dei vini, migliorando così il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Tutto ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve, e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Pignoletto.

Recentemente il metodo di rifermentazione in bottiglia sta vivendo una nuova ripresa e si presenta sul mercato in una veste rinnovata che coniuga la migliore tecnica enologica con la tradizione secolare del territorio.



Pertanto, le caratteristiche di unicità e di tipicità dei vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti elaborati nella zona di vinificazione sono il risultato della sinergia tra le caratteristiche del vitigno e del territorio in relazione al lavoro e all'esperienza dell'uomo, e determinano la piacevolezza olfattiva e l'eleganza complessiva dei vini.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

Legame causale tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico.

Le caratteristiche chimico-organolettiche dei vini frizzanti, dei vini spumanti e dei vini spumanti di qualità sono il risultato delle condizioni pedo-climatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani, che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico caratterizzato da un clima continentale o sub-continentale sufficientemente ventilato, da terreni di origine alluvionale, ricchi di ciottoli e limo, ben drenanti con disponibilità idrica adeguata e dalle escursioni termiche notte-giorno nel periodo estivo, consente una ottimale maturazione dei grappoli ed il mantenimento del patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini.

I vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti sono prodotti prevalentemente nell'area di pianura e pedecollinare della zona di produzione che, per caratteristiche pedo-climatiche, è più vocata alla produzione di uve aventi un contenuto in zuccheri moderato e una acidità pronunciata.

La presenza di fiumi e torrenti, che scendono dagli Appennini, rendono i terreni di questa zona freschi e non soggetti a carenze idriche permettendo, pertanto, sistemi di coltivazione più intensivi e rese per ettaro maggiori. Questa situazione permette l'elaborazione di vini frizzanti e spumanti che pur non avendo gradazioni alcoliche eccessive mantengono una buona acidità, caratteristica intrinseca di questa uva.

Il gusto di questi vini è mediamente aromatico, fruttato con una apprezzabile acidità e giusta aromaticità, spesso con sentori amarognoli, tutti fattori fortemente legati alle caratteristiche del territorio ricco di argille e arenarie.

In particolare, l'ambiente delle unità geografiche più piccole previste dal disciplinare che possono figurare nell'etichettatura dei vini, si presenta fertile e fresco caratteristico delle aree di pianura bolognese e modenese dove prevalgono i suoli «Sant'Omobono» o suoli ricchi di ghiaie e di sabbie. Le forme di allevamento sono principalmente basate su cordoni permanenti (cordone speronato e G.D.C.) e portainnesti che assecondano la naturale vigoria del vitigno Pignoletto. Dalle uve prodotte in questi territori e nella fascia pedecollinare a ridosso della catena appenninica si possono quindi ottenere vini frizzanti e vini spumanti bianchi dal colore giallo paglierino, di media struttura, buona acidità.

La competenza del viticoltore locale risulta determinante nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. I viticoltori attuano queste tecniche di conduzione dei vigneti al fine di ottenere uve di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, ottenendo come risultato vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità in possesso di contenuto acido adeguato.

La presa di spuma per ottenere vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità è la pratica enologica di elaborazione dei vini maggiormente rappresentativa del territorio. In Emilia-Romagna, patria dei vini frizzanti, la pratica della presa di spuma è frutto della lunga tradizione locale che si è evoluta nel tempo ed è caratteristica comune in tutte le Province della zona delimitata, sia per i vini di pianura che quelli di collina.

In questo contesto i vini frizzanti, i vini spumanti, e i vini spumanti di qualità «Emilia-Romagna» rappresentano il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta negli ultimi 40 anni verso l'elaborazione in autoclave. Ciò ha contribuito a rendere più efficiente il processo di selezione dei lieviti e la pulizia dei vini, migliorando così il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Tutto ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve, e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Pignoletto.

Recentemente il metodo di rifermentazione in bottiglia sta vivendo una nuova ripresa e si presenta sul mercato in una veste rinnovata che coniuga la migliore tecnica enologica con la tradizione secolare del territorio.

Pertanto, le caratteristiche di unicità e di tipicità dei vini «Emilia-Romagna» frizzanti e spumanti elaborati nella zona di vinificazione sono il risultato della sinergia tra le caratteristiche del vitigno e del territorio in relazione al lavoro e all'esperienza dell'uomo, e determinano la piacevolezza olfattiva e l'eleganza complessiva dei vini.

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Legame causale tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico.

La versione tranquilla è ottenuta maggiormente dai vigneti della fascia collinare, con rese per ettaro più basse. Per l'incidenza delle caratteristiche pedo-climatiche, le uve hanno un contenuto in zuccheri più elevato e una acidità meno pronunciata. Gli sbalzi di temperatura caratteristici delle vallate a sud della via Emilia permettono sviluppi di profumi più accentuati ed una percettibile mineralità. Il profumo è delicato di fiori bianchi e mediamente aromatico.

L'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima continentale ma sufficientemente ventilato; i terreni ben drenanti per effetto delle tecniche agronomiche consolidate nel tempo determinano una disponibilità idrica adeguata, tale da consentire una ottimale maturazione dei grappoli. Insieme alle escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli e all'ottimale esposizione dei vigneti nei versanti collinari, tutto ciò concorre a mantenere il patrimonio aromatico dell'uva e ad assicurare una notevole capacità di accumulo degli zuccheri, influenzando le caratteristiche dei vini.

Nelle aree di pianura e fondovalle delle unità geografiche più piccole previste dal disciplinare che possono figurare nell'etichettatura dei vini, i terreni sono più freschi, e pertanto si possono ottenere vini bianchi leggeri che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più collinari delle sottozone, ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti.

Anche in questo caso la competenza del viticoltore locale risulta determinante. I viticoltori hanno perfezionato le tecniche di conduzione dei vigneti per ridurre gli effetti degli eccessi di calore e della variabilità delle risorse idriche che si sono evidenziate nell'ultimo decennio, allo scopo di ottenere uve della migliore qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche. Ciò è essenziale per ottenere uve di ottima qualità che valorizzino le proprietà organolettiche del vino.

Infine, per rispettare le specifiche caratteristiche organolettiche delle uve Pignoletto, nel processo di vinificazione, i cicli di pressatura delle uve, nonché la temperatura e la durata delle fermentazioni, sono sapientemente stabiliti e finalizzati all'ottenimento dei vini aventi le descritte caratteristiche, completando il risultato dell'interazione tra i citati fattori ambientali ed il complesso dei fattori umani, come conseguenza dell'esperienza e della cultura maturate nel tempo dagli operatori vitivinicoli.

Le versioni «passito» e «vendemmia tardiva» sono vini ottenuti con le tecniche dell'appassimento o della surmaturazione sulla pianta che, unite all'origine geografica, determinano le peculiarità dei prodotti.

Dai versanti più esposti a sud, e quindi più irradiati dalla luce del sole, e quando le caratteristiche meteorologiche dell'annata lo permettono, l'uva pignoletto può essere lasciata passare in pianta o in fruttajo per ottenerne un vino passito o da vendemmia tardiva. Nei versanti meglio esposti, in presenza in vicinanza di corsi d'acqua che garantiscono un'umidità costante, soprattutto nelle ore notturne, e favoriscono lo sviluppo della muffa nobile si verificano le condizioni ottimali per la produzione di vini ottenuti da uve bottrizzate.

Queste condizioni conferiscono ai vini le caratteristiche specifiche, come i profumi intensi floreali delicati di fiori bianchi e fruttati di frutta gialla matura e il gusto amabile o dolce, caldo, di alta alcolicità totale e moderata acidità, armonico e vellutato dove il finale amarognolo viene annullato dall'appassimento o surmaturazione delle uve.



Per il metodo dell'appassimento la raccolta delle uve viene fatta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli migliori adatti a sostenere il periodo di appassimento. Per la raccolta, risulta importante non solo il grado zuccherino ma anche la buona nota acida. L'uva intatta viene conservata in ambienti ben areati, controllandone periodicamente lo stato di sanità fino alla pigiatura.

In caso di surmaturazione sulla pianta, la raccolta delle uve viene ritardata fino al loro naturale appassimento che richiede grande attenzione da parte del viticoltore.

Anche le fasi successive all'appassimento, la pigiatura, la fermentazione lenta in botti di piccole dimensioni, la maturazione e l'affinamento in bottiglia richiedono ai produttori la massima esperienza ed impegno.

11. Ulteriori requisiti applicabili titolo del requisito / della deroga

Deroga alla vinificazione ed elaborazione nella zona geografica delimitata Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Conformemente alla deroga prevista dell'art. 5, paragrafo 1, primo comma, lettera a) e b), del regolamento UE n. 2019/33, le operazioni di vinificazione delle uve, ivi compresa la presa di spuma delle categorie vino frizzante e vino spumante/vino spumante di qualità, possono essere effettuate, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, anche in stabilimenti situati nelle immediate vicinanze (intero territorio amministrativo della Provincia di Bologna) e nelle unità amministrative limitrofe (intero territorio amministrativo delle Province di Modena, Ravenna, Forlì-Cesena e Reggio Emilia). Ciò per tenere conto delle situazioni tradizionali e consolidate di produzione da parte di operatori ricadenti in detti territori.

Titolo del requisito / della deroga

Imbottigliamento nella zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

L'imbottigliamento in zona di produzione delimitata è motivato dalla necessità di salvaguardare la qualità dei vini della DOP «Emilia-Romagna», garantirne l'origine e assicurare la tempestività, l'efficacia ed economicità dei controlli. Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino DOP «Emilia-Romagna», che viene esposto a fenomeni di ossidazione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore). Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine protetta «Emilia-Romagna», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare. L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione. Infatti, l'organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino DOP «Emilia-Romagna», in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino DOP «Emilia-Romagna», siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato. Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere

la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento del vino in questione per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'approvazione della DOP «Emilia-Romagna».

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografiche più piccole

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine protetta possono figurare i nomi delle unità geografiche più piccole identificate nel disciplinare di produzione, a condizione:

che le uve siano raccolte nelle specifiche zone delimitate;

che i vini siano prodotti secondo norme produttive più restrittive, prescritte nel disciplinare di produzione, rispetto a quelle previste per i vini della stessa denominazione presentati senza riferimenti ai nomi delle unità geografiche più piccole.

Le specifiche zone delimitate delle unità geografiche più piccole in cui avviene la raccolta delle uve per la produzione dei vini sono descritte nel disciplinare di produzione e comprendono, in tutto o in parte, i seguenti comuni:

Provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello d'Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Ozzano dell'Emilia, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant'Agata Bolognese, Valsamoggia, Zola Predosa.

Provincia di Modena: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnovo 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, Zocca.

La zona geografica delimitata della denominazione di origine protetta non è stata modificata.

Titolo del requisito / della deroga

modificata. Utilizzo della menzione tradizionale «vivace»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine protetta può figurare la menzione tradizionale «vivace» a condizione che i vini presentino una leggera effervescenza dovuta ad anidride carbonica ottenuta mediante fermentazione esclusiva e naturale.

25A06166

