

DOCUMENTUL UNIC

Prezentul document unic descrie principalele elemente ale caietului de sarcini,
cu titlu informativ

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

EMILIA / DELL'EMILIA

II. SOLICITANT

CONSORZIO TUTELA VINI EMILIA, IT
Viale Virgilio 55, CAP 41123, Modena, ITALIA

III. CLASA/PRODUSUL

NCL (11-2017)
30 - vin cu indicație geografică protejată.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia", cu sau fără specificația unui anumit soi de viță-de-vie, atunci când sunt puse în consum trebuie să aibă următoarea concentrație alcoolică totală minimă în volume:

Vinul alb "Emilia" sau "dell'Emilia" - 10,00%;
Vinul roșu "Emilia" sau "dell'Emilia" - 10,00%;
Vinul roz "Emilia" sau "dell'Emilia" - 10,00%;
Vinul nou "Emilia" sau "dell'Emilia" - 11,00%;
Alionza - 10,00%;
Ancellotta sau Lancellotta - 10,00%;
Barbera - 10,00%;
Cabernet - 10,00%;
Cabernet Franc - 10,00%;
Cabernet Sauvignon - 10,00%;
Chardonnay - 10,00%;
Fortana - 10,00%;
Lambrusco - 10,00%;
Malvasia di Candia aromatica - 10,00%;
Malvasia bianca - 10,00%;
Malbo Gentile - 10,00%;
Marzemino - 10,00%;
Merlot - 10,00%;
Montu' - 10,00%;
Pignoletto - 10,00%;
Pinot bianco - 10,00%;

Pinot grigio - 10,00%;
Pinot nero - 10,00%;
Riesling italico - 10,00%;
Sangiovese - 10,00%;
Sauvignon - 10,00%;
Trebiano - 10,00%.

În special, vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" au următoarele caracteristici:

Vinul alb "Emilia" sau "dell'Emilia"

culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intens;
buchet: destul de intens, cu aromă în principal de flori sau de fructe, în funcție de compoziția soiului și mediul de cultivare;
gust: de la sec la dulce, savuros;
aciditate totală minimă - 3,5 g/l;
concentrație alcoolică totală minimă în volume - 10% vol.;
extras fără conținut de zahăr minim - 13,00 g/l.

Vinul alb spumant "Emilia" sau "dell'Emilia"

culoare: galben-pai;
buchet: destul de intens, cu aromă de flori sau de fructe, care diferă în funcție de compoziția soiului, dar în esență este proaspăt;
gust: de la sec la dulce, savuros;
aciditate totală minimă - 3,5 g/l;
concentrație alcoolică totală minimă în volume - 10% vol.;
extras fără conținut de zahăr minim - 13,00 g/l.

Vinul roșu "Emilia" sau "dell'Emilia"

culoare: roșu-rubiniu, mai mult sau mai puțin intens;
buchet: de vin, cu note de fructe mai mult sau mai puțin mature, uneori însoțite de note florale, mai des de toporași, precum și note picante, în funcție de compoziția soiului și aria de cultivare;
gust: sec, destul de moale și cu o aciditate potrivită;
aciditate totală minimă - 3,5 g/l;
concentrație alcoolică totală minimă în volume - 10% vol.;
extras fără conținut de zahăr minim - 17,00 g/l.

Vinul roșu spumant "Emilia" sau "dell'Emilia"

culoare: roșu-rubiniu, mai mult sau mai puțin intens;
buchet: de vin, cu note de flori și fructe proaspete;
gust: de la sec la dulce, destul de proaspăt și savuros;
aciditate totală minimă - 3,5 g/l;

concentrație alcoolică totală minimă în volume - 10% vol.;
extras fără conținut de zahăr minim - 17,00 g/l.

Vinul roșu nou "Emilia" sau "dell'Emilia"

culoare: roșu-rubiniu aprins;
buchet: de vin, cu note puternice de fructe;
gust: destul de moale și cu o aciditate potrivită;
aciditate totală minimă - 3,5 g/l;
concentrație alcoolică totală minimă în volume - 11% vol.;
extras fără conținut de zahăr minim - 17,00 g/l.

Vinul roz "Emilia" sau "dell'Emilia"

culoare: roz, de diversă intensitate și nuanțe;
buchet: predominant cu note de fructe;
gust: de la sec la dulce, potrivit de moale și proaspăt, savuros;
aciditate totală minimă - 3,5 g/l;
concentrație alcoolică totală minimă în volume - 10% vol.;
extras fără conținut de zahăr minim - 14,00 g/l.

Vinul roz spumant "Emilia" sau "dell'Emilia"

culoare: roz, de diversă intensitate și nuanțe;
buchet: cu note florale ușoare, însoțite de note de fructe mai pronunțate;
gust: de la sec la dulce, potrivit de moale și proaspăt, savuros;
aciditate totală minimă - 3,5 g/l;
concentrație alcoolică totală minimă în volume - 10% vol.;
extras fără conținut de zahăr minim - 14,00 g/l.

Vinul "Emilia" sau "dell'Emilia" cu indicarea unui soi de struguri albi (inclusiv vinul spumant)

culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intens;
buchet: destul de intens, cu o gamă variată de arome de flori și/sau de fructe, cu compoziție și intensitate care diferă în funcție de soiul de viță-de-vie și mediul de cultivare; vinurile cu indicarea soiului de viță-de-vie "Malvasia" și "Malvasia bianca" pot avea note aromatice mai mult sau mai puțin pronunțate;
gust: de la sec la dulce, mai mult sau mai puțin proaspăt, savuros;
aciditate totală minimă - 3,5 g/l;
concentrație alcoolică totală minimă în volume - 10% vol.;
extras fără conținut de zahăr minim - 13,00 g/l.

Vinul "Emilia" sau "dell'Emilia" cu indicarea unui soi de struguri negri (inclusiv vinul spumant)

culoare: roșu-rubiniu, mai mult sau mai puțin intens;

buchet: de vin, cu note de fructe mai mult sau mai puțin mature, uneori însoțite de note florale, mai des de toporăși, precum și note picante, în funcție de soiul de viță-de-vie și aria de cultivare;

gust: de la sec la dulce, mai mult sau mai puțin moale și mai mult sau mai puțin proaspăt în funcție de tip, destul de savuros și plin;

aciditate totală minimă - 3,5 g/l;

concentrație alcoolică totală minimă în volume - 10% vol.;

extras fără conținut de zahăr minim - 17,00 g/l.

Vinul nou "Emilia" sau "dell'Emilia", cu indicarea unui soi de struguri negri

culoare: roșu-rubiniu aprins, mai mult sau mai puțin intens și cu nuanțe de la roșu la violet în funcție de soiul de viță-de-vie;

buchet: de vin și cu note puternice de fructe;

gust: destul de moale și cu o aciditate potrivită;

aciditate totală minimă - 3,5 g/l;

concentrație alcoolică totală minimă în volume - 11% vol.;

extras fără conținut de zahăr minim - 17,00 g/l.

Toate tipurile de vinuri care sunt supuse maturării în butoaie de lemn pot avea aromă de lemn.

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" este prevăzută pentru următoarele vinuri:

- ✓ vinuri albe, inclusiv vin spumant;
- ✓ vinuri roșii, inclusiv vin spumant și vin nou;
- ✓ vinuri roz, inclusiv vin spumant.

Vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" albe, roșii și roz, trebuie să fie obținute din struguri care provin din plantațiile viticole ale căror descriere de afaceri cuprinde unul sau mai multe soiuri de viță-de-vie potrivite pentru viticultură în conformitate cu caietul de sarcini al regiunii Emilia-Romagna, înregistrate în Registrul Național al soiurilor de viță-de-vie pentru struguri de vinificație, aprobat prin DM din 7 mai 2004, publicat în Monitorul Oficial nr. 242 din 14 octombrie 2004 cu modificări ulterioare, cuprinse în Anexa 1 la caietul de sarcini.

Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia", cu specificația unuia din următoarele soiuri de viță-de-vie: Alionza, Ancellotta sau Lancellotta, Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Fortana, Lambrusco, Malvasia di Candia Aromatica, Malbo gentile, Malvasia bianca di Candia, Marzemino, Merlot, Montu', Pignoletto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling italo, Sangiovese, Sauvignon, Trebbiano, este prevăzută pentru vinurile obținute din struguri care provin din plantațiile viticole ale căror descriere de afaceri cuprinde următoarele soiuri de viță-de-vie:

Alionza

Soiuri de viță-de-vie: Alionza, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Ancellotta sau Lancellotta

Soiuri de viță-de-vie: Ancellotta sau Lancellotta, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Barbera

Soiuri de viță-de-vie: Barbera, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Cabernet

Soiuri de viță-de-vie: Cabernet Franc și Cabernet Sauvignon, fie separat, fie împreună, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Cabernet Sauvignon

Soiuri de viță-de-vie: Cabernet Sauvignon, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Cabernet Franc

Soiuri de viță-de-vie: Cabernet Franc, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Chardonnay

Soiuri de viță-de-vie: Chardonnay, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Fortana

Soiuri de viță-de-vie: Fortana, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Lambrusco

Soiuri de viță-de-vie: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, fie separat, fie împreună, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Lambrusco vinificat în alb

Soiuri de viță-de-vie: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, fie separat, fie împreună, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%. Strugurii trebuie să fie vinificați în alb.

Malbo Gentile

Soiuri de viță-de-vie: Malbo Gentile, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Malvasia

Soiuri de viță-de-vie: Malvasia di Candia aromatica, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Malvasia bianca

Soiuri de viță-de-vie: Malvasia bianca di Candia, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Marzemino

Marzemino, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Merlot

Soiuri de viță-de-vie: Merlot, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Montu'

Soiuri de viță-de-vie: Montu', în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Pignoletto

Soiuri de viță-de-vie: Pignoletto bolognese, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Pinot grigio

Soiuri de viță-de-vie: Pinot grigio, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Pinot bianco

Soiuri de viță-de-vie: Pinot bianco, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Pinot nero

Soiuri de viță-de-vie: Pinot nero, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Riesling italico

Soiuri de viță-de-vie: Riesling italico, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Sangiovese

Soiuri de viță-de-vie: Sangiovese, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri negri non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Sauvignon

Soiuri de viță-de-vie: Sauvignon, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Trebbiano

Soiuri de viță-de-vie: Trebbiano romagnolo, Trebbiano toscano, fie separat, fie împreună, în cantitate de cel puțin 85%. De asemenea, pot fi utilizați struguri albi non-aromatici din soiuri de viță-de-vie potrivite pentru cultivare în Regiunea Emilia-Romagna, în cantitate de cel mult 15%.

Vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia", cu specificația unuia din soiurile de viță-de-vie menționate în art. 2 al caietului de sarcini pot fi produse,

de asemenea, ca vinuri spumante, cu excepția soiurilor de viță-de-vie Pinot grigio, Pinot nero, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Riesling italice și Sangiovese.

Vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" cu specificația soiului de viță-de-vie Lambrusco, în cazul în care sunt comercializate în recipiente cu un volum mai mic de 6 litri, pot fi produse numai ca vinuri spumante.

Vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia", cu specificația unui soi de struguri negri, pot fi produse, de asemenea, ca vinuri noi.

Pentru vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia", cu sau fără denumirea soiului de viță-de-vie, produse ca vinuri spumante, gazificarea artificială este interzisă.

Vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" produse ca vinuri spumante trebuie să corespundă prevederilor Decretului Ministerial din 29 iulie 2004 (Monitor Oficial nr. 238 din 9 octombrie 2004).

Reglementări în Viticultură

Condițiile mediului ambiant și de cultivare în plantațiile viticole destinate producerii de musturi și vinuri specificate în art. 2 al caietului de sarcini trebuie să corespundă condițiilor tradiționale ale ariei.

Producția maximă de struguri la hectar de viță-de-vie în condiții de cultivare specializată, în cadrul activității de afaceri, pentru vinurile albe, roșii și roz cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" nu trebuie să depășească 29 de tone, iar pentru vinurile cu specificația soiurilor enumerate mai jos nu trebuie să depășească:

- Alionza - 26 de tone;
- Ancellotta sau Lancellotta - 26 de tone;
- Barbera - 21 de tone;
- Cabernet - 21 de tone;
- Cabernet Franc - 21 de tone;
- Cabernet Sauvignon - 20 de tone;
- Chardonnay - 23 de tone;
- Fortana - 29 de tone;
- Soiurile Lambrusco - 29 de tone;
- Malbo Gentile - 20 de tone;
- Malvasia di Candia aromatica - 24 de tone;
- Malvasia bianca - 20 de tone;
- Marzemino - 20 de tone;
- Merlot - 20 de tone;
- Montu' - 29 de tone;
- Pignoletto - 26 de tone;
- Pinot bianco - 26 de tone;
- Pinot grigio - 20 de tone;
- Pinot nero - 20 de tone;
- Riesling italice - 20 de tone;

Sangiovese - 21 de tone;
Sauvignon - 23 de tone;
Trebiano - 29 de tone.

Strugurii destinați producerii de vinuri cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" trebuie să asigure vinurilor menționate mai jos următoarea concentrație alcoolică naturală minimă în volume:

Alb - 8,50% vol.;
Roșii - 8,50% vol.;
Roz - 8,50% vol.;
Alionza - 8,50%;
Ancellotta sau Lancellotta - 8,50%;
Barbera - 8,50%;
Cabernet - 8,50%;
Cabernet Franc - 8,50%;
Cabernet Sauvignon - 8,50%;
Chardonnay - 8,50%;
Fortana - 8,50%;
Lambrusco - 8,50%;
Malbo Gentile - 8,50%;
Malvasia di Candia aromatica - 8,50%;
Malvasia bianca - 8,50%;
Marzemino - 8,50%;
Merlot - 8,50%;
Montu' - 8,50%;
Pignoletto - 8,50%;
Pinot bianco - 8,50%;
Pinot grigio - 8,50%;
Pinot nero - 8,50%;
Riesling italico - 8,50%;
Sangiovese - 8,50%;
Sauvignon - 8,50%;
Trebiano - 8,50%.

Este permisă creșterea concentrației alcoolice naturale în volume prin procedee de îmbogățire în măsura și în condițiile prevăzute de legislația comunitară.

Operațiunile de îmbogățire care urmează să fie efectuate într-o singură etapă, trebuie să fie înregistrate în registrele și documentele corespunzătoare și nu trebuie să aibă drept rezultat creșterea cantității produsului finit.

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Reglementări în vinificație

În vinificație sunt permise numai practicile care conferă vinurilor caracteristicile lor specifice.

Operațiunile de vinificație trebuie să fie realizate în aria de producere a strugurilor delimitată în art. 3, cu excepția cazurilor prevăzute în art. 6, alin. 4, paragraf 2, al Regulamentului CE nr. 607/2009 ca o derogare care permite vinificația în afara ariei delimitate până la de 31 decembrie 2012.

Producția maximă de struguri în vinul finit, gata pentru consum, nu trebuie să depășească 80% pentru toate tipurile de vin.

În cazul în care această limită este depășită, toate produsele pierd dreptul de utilizare a Indicației Geografice Tipice.

Pentru vinurile de masă cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" este permisă adăugarea de musturi și vinuri care provin din arii situate în afara ariei de producere delimitate în art. 3 al caietului de sarcini, într-o cantitate care nu va depăși limita de 15%.

Vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia", pot fi, de asemenea, supuse maturării în recipiente de lemn.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Aria de producere a strugurilor pentru obținerea musturilor și vinurilor potrivite pentru a fi desemnate cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" cuprinde întregul teritoriu administrativ al provinciilor Ferrara, Modena, Parma, Piacenza și Reggio Emilia și partea provinciei Bologna care se află în stânga râului Sillaro.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

A) Informații privind aria geografică:

1) factorii naturali relevanți pentru legătură

Aria geografică referitoare la Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia", cuprinde cea mai mare parte a regiunii Emilia-Romagna, cu excepția zonei de Sud-Est care se învecinează cu Marea Adriatică.

Aria delimitată, care, pornind de la extremitatea de Vest include șase provincii, cuprinde o varietate de peisaje, aproape în mod egal împărțite în câmpie și relieful munților Apenini. Această arie are condiții de sol și climaterice uniforme, în vederea originii comune, poziției și expunerii terenului. Condițiile climaterice diferite au uniformizat peisajul și drept urmare cultivarea, astfel încât soiurile de viță-de-vie care constituie baza ampelografică a vinurilor cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sunt conduse și cultivate prin metode practic constante în întreaga arie.

Câmpia, cu o altitudine tipică cuprinsă între 2 și 70 m deasupra nivelului mării, se extinde pe o suprafață continuă de la râul Po până la Coasta Adriatică, și în măsura în care partea de jos a văii Apeninilor se lărgeste, poate ajunge la altitudinea de 150 m deasupra nivelului mării. Sedimentele din câmpia piemontană și câmpia aluvială cu creștere verticală provin în principal din râuri și torenții munților Apenini, pe când sedimentele din câmpiile cu meandre și câmpiile deltaice provin din râul Po. Relieful

munților Apenini cuprinde o arie continuă care se întinde de la primele coline până la creasta munților Apenini, incluzând o zonă de câmpie de tranziție neuniformă din punct de vedere morfologic, aproape absentă în partea de Sud-Est a regiunii, care este exclusă din delimitare. Altitudinea variază între 100 și 2200 metri, iar plantațiile viticole vizate sunt amplasate în principal la altitudini mai mici de 600 metri. Predomină rocile sedimentare, de tipuri litologice foarte variate (gresie, argilă, calcar, ghips, nisip, conglomerate). Solul are o distribuție în mozaicuri complexe datorită unei varietăți de factori orografici locali și condiționării în urma proceselor morfogenetice, complexității aspectului geologic structural și distribuției tipurilor de roci, diversității condițiilor climaterice, vegetației și intervenției omului.

În diferite zone plantațiile viticole sunt amplasate la altitudini diferite, în funcție de soiurile de viță-de-vie cultivate și tradițiile viticole și enologice, pornind de la câmpie, zona mai puțin vizitată fiind cea situată la înălțimea munților Apenini, caracterizată printr-o climă extrem de rece.

Regimul de temperaturi al ariei este foarte diferit, variind de la temperat subcontinental la temperat rece.

În câmpie clima este predominant continentală, cu valori anuale medii în jur de 14-16°C. Precipitațiile anuale variază între 600 și 800 mm, care cad în principal toamna și într-o măsură mai mică primăvara.

Cea mai mică rată de precipitații este în partea de Nord-Est, în zona deltaică a râului Po, acolo unde condițiile climaterice sunt influențate de marea din apropiere.

Deficitul de apă apare mai ales în timpul verii, fiind atenuat de umiditatea aerului relativ ridicată și distribuția apei la suprafață. La o altitudine mai mare rata de precipitații crește, variind de la aproximativ 800 mm (poalele munților Apenini orientate spre câmpie) până la peste 2000 mm la înălțimea munților Apenini, cu o creștere corespunzătoare de zile ploioase. Regimul hidroclimatic are aceeași tendință ca și nivelul de precipitații cu valori cuprinse între aproximativ -400 mm în câmpia interioară ajungând la 0 în mijlocul munților Apenini și atingând valori pozitive la altitudini mai mari.

2) factorii umani relevanți pentru legătură

O importanță fundamentală o au și factorii umani legați de aria de producere, care ca o tradiție de lungă durată au contribuit la obținerea vinului "Emilia". Plantațiile viticole din Emilia au o origine antică, fapt confirmat prin descoperirea semințelor de struguri care datează din Epoca Fierului în diverse așezări preistorice locale. Soiurile de viță de vie Lambrusco sunt cele mai vechi din regiune, care cu siguranță, datează din Epoca Etruscă și au o legătură strânsă cu vița-de-vie sălbatică din care au fost selecționate.

Paleoligurienii, etruscii și romanii au plantat viță-de-vie în aria delimitată, de asemenea influențată de prezența triburilor celtice. Această influență diversă a dat naștere propagării și creșterii de *arbustum gallicum*, o specie agățătoare de trunchiul copacilor, potrivită pentru mediul fertil de câmpie și *vinea characatae*, o specie de viță-de-vie de șes, de origine greacă, potrivită pentru zonele colinare. Ulterior mai mulți autori romani au menționat și au apreciat răspândirea viticulturii prospere din regiunea Emilia, care a dat vinuri bune.

Dezvoltarea viticulturii a continuat în Evul Mediu datorită hărniciei țăranilor și călugărilor-agricultori din regiune. În anul 1300 Pier de Crescenzi a enumerat aproximativ treizeci de soiuri de viță-de-vie și vinuri produse în Emilia, începând de la câmpie și terminând cu munți, așa cum ar fi Trebbiano, Pignoletto ("Pignuolo") și Lambrusco.

Pier de Crescenzi a oferit dovezi istorice interesante despre modul în care era dezvoltată viticultura și produsele vinicole relevante încă în sec. XIV de la zonele joase de câmpie până la cea mai înaltă colină: *„Mai este un alt soi, așa-zisul duracla, care este foarte negru, are struguri lungi și dă mult vin negru și bun în terenuri umede și apoase, însă nu prosperă în munți și în locuri secetoase, și printre celelalte soiuri este cel mai apreciat în Ferrara. Mai este un alt soi, așa-zisul gmaresta, care nu este atât de negru, are struguri lungi și își pierde toate frunzele la deplina maturitate și are un gust astringent și acru, puțin fructuos, face puțini struguri și vin excelent și bun de servit. Acest soi de struguri nu este mâncat cu plăcere nici de păsări, nici de câini, nici de oameni și se găsește mult în munții din Bologna”*.

Vinurile din Emilia au fost renumite de-a lungul secolelor ca vinuri spumante, vinuri liniștite roșii și albe sau vinuri licoroase și de stafide, după cum rezultă din informațiile de la mai multe expoziții internaționale de vin (vezi, de exemplu, Catalogul național al Expoziției din Italia din 1861), pentru ca ulterior să fie recunoscute oficial prin denumiri de origine. În anul 1925 Norberto Marzotto a întocmit o listă interesantă de struguri cultivați în diferite provincii din Emilia, care cuprindea toate soiurile sus-menționate în art. 2 al caietului de sarcini, inclusiv câteva soiuri locale, cum ar fi Spergola, Moscato, Fogarina și Termarina. Autorul nu a menționat soiuri internaționale, care erau răspândite în mod egal în teritoriu.

La începutul anilor 1950 viticultura și vinificația locală au devenit din nou prospere și profitabile, grație succesului remarcabil și semnificativ pe piață care a contribuit la o popularitate mare a vinurilor cu IGT "Emilia", în special din soiurile de viță-de-vie "Lambrusco", "Malvasia", "Pignoletto" și "Trebbiano". În anul 1967 în teritoriul vizat au fost aprobate trei denumiri de origine controlate, ajungând la un număr de zece în deceniul următor, care confirmă vocația excelentă în vinificație din teritoriu.

La data de 18 noiembrie 1995 prin Decretul Ministerial a fost aprobată constituirea Indicației Geografice Tipice "Emilia" sau "dell'Emilia", precum și a altor Indicații Geografice Tipice ale căror hotare se încadrează parțial sau în totalitate în indicația mai vastă "Emilia".

Aria delimitată are un potențial viticol mare, fapt confirmat de datele statistice ale ISTAT (Institutul Național de Statistică) pentru anul 2000, și anume 32427 ha de viță-de-vie.

Producerea vinului cu IGT "Emilia" a fost întotdeauna importantă în aceste plantații viticole. În anul 2009 (date extrase din sistemul de monitorizare ISMEA-Mipaaf) aceasta s-a dovedit a fi a treia cea mai importantă indicație geografică națională, cu o producție de 1,3 milioane de chintale de pe aproximativ 6.300 hectare de plantații viticole. Vinurile roșii predomină în raport cu cele albe. Factorul uman este esențial pentru Indicația Geografică Tipică, cu referire la:

- baza ampelografică a plantațiilor viticole: soiurile de viță-de-vie care sunt cultivate în

mod tradițional în aria delimitată, inclusiv mai multe soiuri autohtone din aria Emilia care sunt răspândite exclusiv la nivel local;

- procedeele agronomice adoptate: procedee de conducere și planurile de plantare sunt acelea care au fost dezvoltate în arie pe parcursul istoriei, pentru a controla producția strugurilor și a obține calitatea prevăzută în caietul de sarcini. Condițiile solului și condițiile climaterice favorizează creșterea naturală a viței-de-vie, iar viticultorii preferă conducerea prin metodă în cordon permanent, cu lăstare care se întind pe pământ pentru a menține vigoarea plantei și a permite distribuția corespunzătoare a mugurilor în spațiu, care exprimă potențialul productiv, permite absorbția de energie radiantă și asigură ventilația și expunerea ciochinei. Cele mai răspândite metode de conducere sunt cordonul liber, cordonul ghimpat, G.D.C., guyot și sylvoz. Densitatea de plantare a viței-de-vie variază de la 2.500-3.000 butuci/ha în terenurile de câmpie până la 3.000/4.000 butuci/ha în terenurile de la poalele munților Apenini și zonele de jos a munților Apenini, aferente viroagelor. Butucii utilizați cel mai des sunt: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P;
- procedeele de producere a vinului: cele utilizate în mod tradițional în zona de fabricare a vinurilor roșii și albe, liniștite sau spumante, pentru tipurile prevăzute în caietul de sarcini, precum și pentru fabricarea vinurilor de stafide și a vinurilor noi.

B) Informații cu privire la calitatea sau caracteristicile produsului, în esență sau în mod exclusiv, legate de aria geografică:

Vinurile menționate în caietul de sarcini au, din punct de vedere analitic și organoleptic, caracteristici foarte evidente și specifice, descrise în art. 6 al caietului de sarcini, care permit o identificare și tipizare clară legată de aria geografică.

În general, Emilia este patria vinurilor spumante, care sunt rezultatul unor tradiții locale de lungă durată. Această caracteristică este comună pentru vinurile de câmpie și de colină, de la Estul la Vestul regiunii, însă la fel de importante sunt și vinurile liniștite roșii sau albe obținute mai mult în zona colinară.

În special, printre vinurile roșii de soi se disting vinurile moi, echilibrate și cu aromă de fructe, cum ar fi Cabernet (Cabernet Franc și Sauvignon), Merlot, Pinot nero și Sangiovese, precum și vinurile cu caracter dublu, liniștite și spumante, cum ar fi Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta, Barbera și Perla dei Vivi, sau vinurile spumante tipice, cu aciditate potrivită și buchet intens, cum ar vinurile cu IGT "Emilia" Lambrusco, Fogarina și Fortana.

Toate vinurile albe sunt produse atât ca vinuri liniștite, cât și ca vinuri spumante, cele din urmă fiind mai răspândite, chiar și cu așa soiuri aromatice cum ar fi Malvasia di Candia aromatica și Moscato bianco. Prezența tradițională a bulelor în vinurile spumante contribuie la echilibrul lor gustativ prin creșterea buchetului lor distinctiv.

Vinurile albe, fie din soiuri de viță-de-vie internaționale cum ar fi Sauvignon sau Chardonnay, fie din cele regionale sau locale cum ar fi Pignoletto și Montù au un nivel potrivit de aciditate, inclusiv de acid malic, care sporește buchetul lor tipic.

Savoarea și structura interesantă a vinurilor este obținută în cele mai potrivite zone, în special cele colinare, care permit obținerea vinurilor structurate, precum și a vinurilor de stafide, tradiționale pentru această arie.

În vinurile noi cu IGT "Emilia" buchetul cu note datorate macerației carbonice a strugurilor este legat de caracteristicile senzoriale ale viței-de-vie și de mediul de cultivare.

C) Descrierea interacțiunii cauzale între elementele menționate în lit. A și cele menționate în lit. B.:

Aria geografică delimitată este o arie foarte variată, cu caracteristici care au influențat viticultura și dezvoltarea diferitor soiuri de viță-de-vie specifice acestei arii.

Circa 60% din plantațiile viticole "Emilia" sunt amplasate în câmpie, 38% în colină și un procent minim în munți (date ISTAT, 2000). Vinurile din aceste două macro-zone viticole din Emilia-Romagna au caracteristici corespunzătoare, deoarece vinurile mai proaspete și mai ușor de băut sunt produse în câmpie, pe când vinurile din colină au un buchet și un gust mai structurat, elegant și persistent.

În general, condițiile de iluminare și de temperaturi în aria geografică delimitată, cu referință la ariile viticole, permit ca strugurii să ajungă la un grad potrivit de maturitate. Cele mai mari rate sumare de temperaturi sunt atinse în câmpii, cu 2.400 grade (indicele Winkler), care scad odată cu deplasarea la altitudini mai mari. În zona colinară vița-de-vie este plantată în mod tradițional în ariile cu cele mai favorabile condiții climaterice, pe pante bine expuse sau văi cel mai bine protejate de curenți de aer rece, unde sunt produse vinurile de cea mai bună calitate. Viticultura colinară este mai mult răspândită în provinciile Piacenza, Parma și Bologna.

La altitudini mai mari, unde sunt mai puține plantații viticole și solul este subțire și este supus unor fenomene intense de eroziune, sunt condiții foarte favorabile pentru soiurile cu ciclul de creștere scurt. În zona de câmpie sunt condiții mai favorabile pentru soiurile care necesită temperaturi mai mari, cum ar fi soiurile Lambrusco, mai mult răspândite în partea centrală a regiunii, în special în provinciile Reggio Emilia și Modena. La poalele și în zonele de jos ale munților Apenini, unde se întâlnesc primele colini și văi, sunt condiții ideale pentru o mare varietate de soiuri de struguri roșii și albi, din care sunt produse vinuri liniștite și spumante, precum și vinuri de stafide. Clima continentală este aici mai blândă datorită creșterii vântului și precipitațiilor, iar pantele și solurile aferente mai eterogene sunt alese în funcție de tipul produs dorit.

Clima subcontinentală asigură un nivel potrivit de precipitații pe parcursul întregului an, deoarece fenomenele de secetă de vară sunt atenuate de prezența curenților de apă și solurilor adânci în câmpie, precum și de precipitațiile mai abundente și mai răspândite în coline, ceea ce face aceste medii favorabile pentru cultivarea viței-de-vie.

De asemenea, există fenomene locale specifice, cum ar fi prezența în câmpie, în apropierea regiunii Ferrara a solurilor deltaice și a câmpiei de coastă, cu altitudini sub nivelul mării, indiferent de faptul că distribuția apei în soluri hidromorfe, cu adâncimi mici în această zonă este contrastată de regimul hidroclimatic negativ. Soiul de viță-de-vie

Fortana este în mod tradițional răspândit în această zonă. Totuși, așa caracteristici ca diferența mare între temperaturile de zi și cele de noapte în perioada de maturare a strugurilor, combinată cu soluri predominant slab alcaline sau alcaline, cu o textură fină sau moderat fină, în general, determină obținerea unor vinuri aromate, cu conținut mare de polifenol, din care rezultă caracteristicile organoleptice tipice ale vinurilor.

Viticultura și produsele de vinificație, de asemenea, variază de la Vest la Est, în conformitate cu tradițiile fiecărei zone. Zona de câmpie în care este produsă cea mai mare cantitate de vinuri cuprinde zona istorică a Emiliei etrusce plantată cu Lambrusco, o zonă plantată cu Trebbiano și o anumită zonă a provinciei Ferrara, în apropierea coastei, în care predomină Fortana. În coline, de la Vest la Est, tradiția viticolă greco-romană se găsește în colinele Piacenza, legată de soiurile de viță-de-vie Barbera și Croatina, precum și tradiționalul soi Malvasia di Candia aromatica care ajunge în zona colinelor din Parma și Reggio Emilia. În coline sunt răspândite multe alte soiuri de viță-de-vie internaționale și locale, inclusiv Sauvignon, Spergola, Montuni și Pignoletto, cel din urmă fiind răspândit în regiunea Bologna, împreună cu soiurile de struguri roșii utilizați în producerea vinurilor bordeaux Cabernet și Merlot.

Importanța viticulturii în această arie viticolă este confirmată prin răspândirea plantațiilor viticole în aria delimitată și prin sute de mii de hectolitri de vinuri "Emilia" comercializate în fiecare an în întreaga lume.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Este interzisă adăugarea oricăror caracteristici la Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia", altele decât cele prevăzute în caietul de sarcini, inclusiv așa adjective cum ar fi, extra, fin, select, selecționat, superior și altele asemenea. Cu toate acestea, este permisă utilizarea unor indicații care fac referire la nume, numele companiei sau mărci atâta timp cât acestea nu au caracter elogios și nu sunt de natură să inducă în eroare consumatorul.

În sensul art. 14 alin. 4 al Decretului legislativ nr. 61 din 8 aprilie 2010 Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" poate fi, de asemenea, utilizată pentru vinurile obținute din strugurii de viță-de-vie cultivată în teritoriul delimitat și înregistrat în Registrul Viticol, cu condiția că vinurile pentru care urmează a fi utilizată Indicația Geografică Tipică în cauză corespund cerințelor față de unul sau mai multe tipuri de vinuri prevăzute în caietul de sarcini.

Vinurile cu Indicația Geografică Tipică "Emilia" sau "dell'Emilia" pot fi puse în consum în recipiente prevăzute de legislația în vigoare. Dacă acestea sunt îmbuteliate în butelii de sticlă, ele pot avea orice tip de închidere, inclusiv dop de plută în formă de ciupercă, cu fixare în carcasă de sârmă, utilizată în mod tradițional în aria de producere.

X. ALTE CONDIȚII

Organismul abilitat să verifice respectarea caietului de sarcini

Numele și Adresa: Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere

Departamentul Inspectoratului Central pentru Protecția Calității și Combaterea Fraudelor în legătură cu Produsele Agroalimentare

Via Quintino Sella, 42 - 00187 - Rome, Italia

Tel: 064824047 | 064884467

Fax: 06486737

E-mail : icqrf.dipartimento@pec.politicheagricole.gov.it

Inspectoratului Central pentru Protecția Calității și Combaterea Fraudelor în legătură cu Produsele Agroalimentare este autoritatea de control competentă din cadrul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, în sensul art. 13 al Decretului Guvernului nr. 61/2010, care verifică anual respectarea prevederilor din caietul de sarcini, în conformitate cu art. 25, paragraf. 1, alin. 1, lit. b) și c) și art. 26, paragraf. 1 al Regulamentului CE nr. 607/2009, pentru produsele care beneficiază de IGP, cu ajutorul unei metodologii de control asupra întregului lanț de producție (cultivarea strugurilor, procesarea și îmbutelierea) prin selectarea aleatorie a unui număr minim de persoane identificate printr-o analiză de risc, în conformitate cu art. 25, paragraf 1, alin. 2, lit. a).

În special, un astfel de control constă, în mod esențial, în testarea analitică a produsului finit (în conformitate cu art. 25, paragraf 1, alin. 1, lit. b) și art. 26 paragraf 1 al Regulamentului CE nr. 607/2009) și este efectuat în conformitate cu dispozițiile art. 13 al Decretului Guvernului nr. 61/2010 sus-menționat și DM din 31 iulie 2009 (GU nr. 230 din 3-10-2009), modificat prin DM din 30 iulie 2010 (GU nr. 244 of 18-10-2010) și DM din 11 iulie 2011 (GU nr. 219 din 20-09-2011).

XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI (art. 16(3) din Legea 66/2008)

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>)

Șef Secție mărci naționale
tel.: 0-22-400-544

Victoria Pulbere