C/2025/3207

2025.6.6.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/3207)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„dell'Emilia/Emilia"

PGI-IT-A0509-AM07 – 2025.3.10.

1. **A termék elnevezése**

„dell'Emilia/Emilia"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés(OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

E módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében szereplő standard módosítás fogalommeghatározása alá tartoznak, mivel nem felelnek meg a 24. cikk (3) bekezdésében foglalt fogalommeghatározásoknak. Vagyis:

— nem járnak az elnevezésnek, az elnevezés használatának vagy a termék kategóriájának a megváltoztatásával,

— nem érvénytelenítik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolatot,

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A kategóriákra vonatkozó előírás beillesztése*

Leírás:

Meghatározásra került a „dell'Emilia/Emilia" pezsgők kategóriája („pezsgő").

Indokolás:

A módosítás célja az előállított pezsgőkategóriák pontosítása.

A módosítás a termékleírás 1. cikkét érinti.

2. *Új Ancellotta Rosato (rozé) típus hozzáadása „bor", „gyöngyözőbor", „pezsgő" és „részben erjedt must" változatokban*

Leírás:

Bevezették az új Ancellotta Rosato típust (a „bor", a „gyöngyözőbor", a „pezsgő" és a „részben erjedt must" változatban), és a meglévő Ancellotta típust a „Rosso" [vörös] kifejezéssel egészítették ki a két típus megkülönböztetése érdekében.

Indokolás:

Az elmúlt évtizedek során a borászati technikák érzékelhetően és jelentősen javultak, és ma már könnyű rozé borokat előállítani erős színintenzitású szőlőből. Ezenkívül az elmúlt évtizedekben a rozé borok iránti – ugyan ingadozó – kereslet jelentősen nőtt, mivel ezek a borok vonzóak a fogyasztók számára. A rozé borok Ancellotta szőlőből történő előállíthatósága tehát további lehetőséget kíván biztosítani a termelők számára, hogy kihasználják a fajta sajátos jellemzőit, és egyúttal újjáélesszék az Ancellotta típust a fogyasztóknak kínált termékválaszték bővítése érdekében.

A módosítás a termékleírás 1. és 6. cikkét, valamint az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása" című szakaszát érinti.

3. *A „részben erjedt must" változat hozzáadása a Lambrusco Rosato típushoz*

Leírás:

A „részben erjedt must" változatot hozzáadták a Lambrusco Rosato típushoz.

Indokolás:

A „részben erjedt must" változat már létezik a Lambrusco Rosso és a Lambrusco Vinificato in Bianco [héj nélkül erjesztett] típusoknál. A legnagyobb valószínűség szerint tehát véletlen kihagyás miatt nem szerepel a Lambrusco Rosato típusnál. Emellett figyelembe kell venni, hogy a különböző területeken a „vörös" vagy „rozé" borok fogalma meglehetősen változó és a helyi hagyományoktól és szokásoktól függ, különösen Emilia és Lombardia területén, ahol a Lambrusco szőlőfajtát termesztik. Javasolt tehát a „részben erjedt szőlőmust" hozzáadása a Lambrusco Rosato típushoz, egyrészt a nyilvánvaló hiba kijavítása érdekében, másrészt pedig azért, hogy elkerülhetők legyenek a termék színével kapcsolatos viták minden szinten, akár az ágazat szereplői között, akár az ellenőrző és/vagy felügyeleti szerveket érintően.

A módosítás a termékleírás 1. és 6. cikkét, valamint az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása" című szakaszát érinti.

4. *Az 1. melléklet és az arra való hivatkozások törlése*

Leírás:

Az Emilia-Romagna régióban termeszthető fajták jegyzékét tartalmazó 1. mellékletet törölték, így annak a termékleírásban szereplő összes hivatkozását is törölték.

Indokolás:

Az 1. melléklet nem szükséges, mivel a termékleírásnak az Emilia-Romagna régióban való termesztésre alkalmas fajtákra vonatkozó rendelkezése már kimerítő jellegű, tekintettel arra hogy a regionális hatóság naprakészen tartja a termeszthető fajták jegyzékét. Ha ugyanis a fajtajegyzéket a termékleírás mellékletében (1. melléklet) határozzák meg, a melléklet minden alkalommal elavul, amikor a regionális jegyzéken változtatnak, ami a termékleírás ismételt módosítását teszi szükségessé.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti, és az 1. melléklet törlését foglalja magában.

5. *Két új Lambrusco fajta hozzáadása a szőlőfajták kombinációjához*

Leírás:

A Lambrusco Benetti és a Lambrusco del Pellegrino fajtákat hozzáadták a Lambrusco Rosso, Rosato és Vinificato in Bianco típusok szőlőfajtáinak kombinációjához.

Indokolás:

A Lambrusco Benetti és a Lambrusco del Pellegrino fajták szerepelnek az Emilia-Romagna régióban termeszthető borszőlőfajták regionális jegyzékében, ezért azokat az előállítási területen termesztik. E fajtáknak a Lambrusco típusok (Rosso, Rosato és Vinificato in Bianco) fajtakombinációjához való hozzáadásával az érintett termelők oly módon növelhetik termékeik értékét, hogy azokat a dell'Emilia/Emilia tipikus földrajzi jelzéssel ellátott különböző Lambrusco típusokhoz használják. Emellett így a „dell'Emilia/Emilia" tipikus földrajzi jelzés termékleírása összhangba kerül a Lambrusco szőlőfajta nevét viselő, ugyanazon a területen termelt OEM borok termékleírásaival, lehetővé téve a szőlőfajták azonos kombinációját tartalmazó termékek átsorolását.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum „Borszőlőfajták" című szakaszát érinti.

6. *Szabályozási frissítések és szerkesztési javítások*

Leírás:

A termékleírás több helyén került sor a jogszabályi hivatkozások frissítésére és szerkesztési javításokra.

Indokolás:

A módosítások a helyes jogszabályi hivatkozások beillesztését, valamint a szöveg érthetőbbé és gördülékenyebbé tételét célozták.

A módosítás a termékleírás 5., 7. és 10. cikkét érinti.

7. *A Lambrusco szőlőfajta nevét viselő típusok szőlő-/borfeldolgozási hozamára vonatkozó előírás hozzáadása*

Leírás:

A szöveg egy új bekezdéssel egészült ki, amely konkrétan szabályozza a Lambrusco fajta nevét viselő típusok szőlő/borfeldolgozási hozamát; e típusoknál a Lambrusco szőlő megengedett hozamát 75 %-ban határozták meg, míg a fennmaradó 5 %-os hozamot – a 80 %-os maximális hozamig – a szőlőfajta neve nélkül kell címkézni, vagy OEM/OFJ nélküli borrá kell átsorolni.

Indokolás:

A módosítás a Lambrusco szőlő túlzott használatának elkerülését célozza a termelés visszafogása és a Lambrusco borok gazdasági értékének védelme érdekében.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

8. *A színintenzitás meghatározása*

Leírás:

A szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely a Lambrusco fajta nevét viselő típusokkal való kereskedelem során megengedett maximális színintenzitást szabályozza azon, a bort megelőzően előállított releváns termékek, borok, palackozott gyöngyözőborok és pezsgők, valamint ömlesztett borok tekintetében, amelyek a „dell'Emilia/Emilia" tipikus földrajzi jelzéssel ellátva kerülnek értékesítésre a végső fogyasztók számára.

Indokolás:

A módosítás célja a Lambrusco szőlőfajta nevét viselő „dell'Emilia/Emilia" IGT termékek színintenzitásának jól meghatározott tartományon belül tartása és a piaci torzulások elkerülése.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

9. *A borászati eljárások, például édesítés és második erjesztés során hozzáadott termékek származására vonatkozó szöveg pontosítása*

Leírás:

Az előállítási területre való hivatkozással módosították a szőlőfajta nevét viselő típusokhoz használt szőlőfajtákról szóló bekezdés szövegét, különös tekintettel a borászati eljárások, például édesítés és második erjesztés során hozzáadott termékek mennyiségére.

Indokolás:

A módosítás célja annak egyértelművé tétele, hogy ez a cikk nem a szőlőültetvényekre, hanem a földrajzi jelzésnek a közigazgatási határok által meghatározott területére vonatkozik.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

10. *A Lambrusco fajta nevét viselő típusok fajtaazonosságának védelmére vonatkozó előírás hozzáadása*

Leírás:

A szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely kimondja, hogy a Lambrusco családba tartozóktól eltérő fajtákból előállított – a Lambrusco fajta nevét viselő típusok bármely feldolgozási és készítési szakaszában hozzáadott – termékek, beleértve az előállítási területen kívül szüretelt szőlőből nyert termékekkel való legfeljebb 15 %-os házasítást is, kizárólag Lambrusco fajtákat tartalmazó szőlőültetvényekről származó termékekkel házasíthatók.

Indokolás:

A módosítás célja a Lambrusco típusok fajtaazonosságának védelme a fogyasztók érdekében, illetve az e fajtából nyert termékek értékének növelése, valamint a termelés és a feldolgozás különböző szakaszaiban hozzáadott termékek fokozottabb ellenőrzésének lehetővé tétele, egészen a csomagolt bor forgalomba hozataláig, ami pozitív hatással van az előállított borok minőségére és a termékek gazdasági értékére.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

11. *A fogyasztási jellemzők korrekciója és az új típusok jellemzőinek hozzáadása*

Leírás:

A meglévő típusok néhány fogyasztási jellemzője esetében korrekciót hajtottak végre, valamint hozzáadták az új típusokra vonatkozó fogyasztási jellemzőket. Emellett a szöveg kiegészült egy bekezdéssel arról, hogy a palackban történő második erjesztéssel előállított „dell'Emilia/Emilia" tipikus földrajzi jelzésű gyöngyözőborok és pezsgők az erjedési maradékok miatt zavarosak lehetnek.

Indokolás:

Ezt a módosítást a pontatlan, homályos vagy a termékkategóriával összeegyeztethetetlen kifejezések törlése, az új típusok jellemzőinek hozzáadása, valamint a termékleírások javítása és frissítése tette szükségessé.

A módosítás a termékleírás és 6. cikkét és az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című szakaszát érinti.

12. *A „vivace” (élénk) kifejezés hozzáadása*

Leírás:

A szöveg kiegészült a hagyományos „vivace” kifejezés használatának lehetőségével, a hatályos uniós szabályok szerint.

Indokolás:

A módosításra azért került sor, mert ebben a buborékos borokat régóta készítő térségben a fogyasztók még a csendes borok esetében is a bizonyos fokú pezsgést mutató borokat kedvelik.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

13. *A „rozé” kifejezés használatának lehetővé tétele*

Leírás:

A szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a „rozé” kifejezés a „Rosato” alternatívájaként használható legyen a rozé borok valamennyi változatának címkéjén – beleértve a valamely szőlőfajta nevét viselő borokat is – valamint a Pinot Grigio szőlőfajta esetében, ha abból héjon történő áztatással rozé bort készítenek.

Indokolás:

A módosításra a piac és a termelők igényeinek megfelelően került sor.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

14. *A „rifermentazione in bottiglia” (palackos második erjesztés) kifejezés használatának lehetősége a címkén*

Leírás:

A szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi a „rifermentazione in bottiglia” kifejezés használatát a címkén.

Indokolás:

A módosítás célja a fogyasztók helyes tájékoztatása a palackos második erjesztést magában foglaló előállítási technika használatáról, amelyet az utóbbi években egyre gyakrabban alkalmaznak a gyöngyözőborok előállításához. Gyakran előfordul, hogy az erjedési seprőt nem távolítják el a borokból, és a maradékok jelenléte miatt a bor gyakran „zavarosnak” tűnik.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

15. *Az Emilia IGT borok közvetlen értékesítésére vonatkozó előírás kiegészítése a Lambrusco típusú borok tekintetében*

Leírás:

A termékleírás kiegészítése lehetővé teszi, hogy 10–60 liter űrtartalmú, nyomásmentes tárolóedényekben értékesítsék a Lambrusco típusú „dell'Emilia/Emilia” OFJ borokat, amelyek – a palackban történő későbbi természetes erjedéshez szükséges – legalább 5 gramm/liter maradékcukor-tartalommal rendelkeznek.

Indokolás:

A módosításra azért került sor, mert ezeket a típusokat – megfelelő édesítést követően – hagyományosan ömlesztve értékesítik a végső fogyasztóknak („demizsonos értékesítés”). A fogyasztók ezt követően otthon palackozzák a bort annak érdekében, hogy a palackban történő második erjesztés útján megkapják a hagyományos Lambrusco gyöngyözőbort. E szokás annyira mélyen gyökerezik Emilia régióban, hogy már a Lambrusco OEM borok valamennyi termékleírásába is bekerült annak előírásával, hogy ilyen módon csak a gyöngyözőbor típus hozható forgalomba.

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti.

16. *A földrajzi környezettel való kapcsolat aktualizálása*

Leírás:

A földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikken nem változtattak, ám a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakasz átdolgozását szükségesnek tartották az egységes dokumentumban.

Indokolás:

A termékleírásban már szereplő információk beillesztése az egységes dokumentumba. Ez tehát pusztán szerkesztési változtatás.

A módosítás az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

dell’Emilia/Emilia

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

8. Gyöngyözőbor

11. Részben erjedt szőlőmust

15. Szárított szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

–

1. *„dell’Emilia/Emilia” Bianco (fehér)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: jó intenzitású, a felhasznált szőlőfajtáktól és a termesztési környezettől függően változó, meghatározó virágos és/vagy gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

2. *„dell'Emilia/Emilia" Bianco Frizzante (fehér gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: szalmasárga

Illat: jó intenzitású, alapvetően friss virágos és gyümölcsös jegyekkel, amelyek a felhasznált szőlőfajtáktól függően változnak

Íz: száraztól édesig, ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

3. *„dell'Emilia/Emilia" Bianco Spumante (fehér pezsgő)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

4. *„dell'Emilia/Emilia" Bianco Passito (fehér, szárított szőlőből készült)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: borostyánba hajló aranysárga

Illat: finoman illatos

Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

5. *„dell'Emilia/Emilia" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (fehér, részben erjedt szőlőmust)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: szalmasárga

Illat: jó intenzitású, alapvetően friss virágos és gyümölcsös jegyekkel, amelyek a felhasznált szőlőfajtáktól függően változnak

Íz: édes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

6. *„dell'Emilia/Emilia" Rosso (vörös)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, többé-kevésbé érett gyümölcsök jegyeivel, esetenként virágos, általában ibolyás és fűszeres jegyekkel, a felhasznált szőlőfajtáktól és a termőterülettől függően

Íz: száraztól édesig, sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

7. *„dell'Emilia/Emilia" Rosso Frizzante (vörös gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, zamatos, kellemesen friss

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

8. *„dell'Emilia/Emilia" Rosso Frizzante (vörös gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású rubin- vagy gránátvörös

Illat: finom, illatos és jellegzetes, virágos jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

9. *„dell'Emilia/Emilia" Rosso Novello (vörös fiatal)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

10. *„dell'Emilia/Emilia" Rosso Passito (vörös, szárított szőlőből készült)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: intenzív gránátvörös

Illat: finoman illatos Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

11. *„dell'Emilia/Emilia" Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (vörös, részben erjedt szőlőmust)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

12. *„dell'Emilia/Emilia" Rosato (rozé)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású és árnyalatú rózsaszín

Illat: uralkodó gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, megfelelően lágy és friss, zamatos

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

13. *„dell'Emilia/Emilia" Rosato Frizzante (rozé gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású és árnyalatú rózsaszín

Illat: enyhe virágos és markánsabb gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, megfelelően lágy és friss, zamatos

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

14. *„dell'Emilia/Emilia" Rosato Spumante (rozé pezsgő)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: illatos, jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

15. *„dell'Emilia/Emilia" Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (rozé, részben erjedt szőlőmust)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

16. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosso*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: intenzív rubinvörös

Illat: boros, érett gyümölcsös jegyekkel, néha virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

17. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosso Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: intenzív rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, zamatos, kellemesen friss

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

18. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosso Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású rubin- vagy gránátvörös

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

19. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosso Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

20. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

21. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: túlnyomórészt gyümölcsös jegyek, virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, sima, friss, zamatos

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

22. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosato Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: túlnyomórészt gyümölcsös jegyek, virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, sima, friss, zamatos

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

23. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosato Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: finom és illatos, virágos és gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

24. *„dell'Emilia/Emilia" Ancellotta vagy Lancellotta Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: uralkodó gyümölcsös jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

25. *„dell'Emilia/Emilia" Barbera*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, kellemesen kifinomult

Íz: száraz, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

26. *„dell'Emilia/Emilia" Barbera Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: intenzív rubinvörös

Illat: boros, erős gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, kellemes frissességgel és savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

27. *„dell'Emilia/Emilia" Barbera Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású rubin- vagy gránátvörös

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

28. *„dell'Emilia/Emilia" Barbera Novello (fiatal)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

29. *„dell'Emilia/Emilia" Barbera Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

30. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco Rosso Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubin- vagy gránátvörös

Illat: finom, illatos és jellegzetes, virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

31. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco Rosso Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású rubin- vagy gránátvörös

Illat: finom, illatos és jellegzetes, virágos jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

32. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco Rosso Novello Frizzante (vörös fiatal gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

33. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

34. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco Rosato Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: kellemes, savas, illatos és jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

35. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco Rosato Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: illatos, jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

36. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rózsaszín

Illat: friss gyümölcsös és virágos jegyek

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

37. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco [héj nélkül erjesztett]) Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

38. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco) Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, virágos jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

39. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco) Novello Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: szalmasárga

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

40. *„dell'Emilia/Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco) Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: szalmasárga

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

41. *„dell'Emilia/Emilia" Malbo Gentile*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

42. *„dell'Emilia/Emilia" Malbo Gentile Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, kellemesen ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

43. *„dell'Emilia/Emilia" Malbo Gentile Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: intenzív rubinvörös

Illat: illatos, boros

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

44. *„dell'Emilia/Emilia" Malbo Gentile Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

45. *„dell'Emilia/Emilia" Malbo Gentile Passito (szárított szőlőből készült)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: intenzív gránátvörös

Illat: finoman illatos

Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

46. *„dell'Emilia/Emilia" Malbo Gentile Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

47. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Nero*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: halvány rubinvörös

Illat: finom, illatos, jó illatú

Íz: száraz, testes és friss, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

48. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Nero Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: halvány rubinvörös

Illat: finom, illatos és jó illatú, markáns gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, testes és friss, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

49. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Nero Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: halvány rubinvörös

Illat: illatos, jó illatú

Íz: *brut nature* és száraz között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

50. *„dell'Emilia/Emilia" Cabernet (Cabernet francból és/vagy Cabernet Sauvignonból)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk vörös

Illat: boros, füves jegyekkel

Íz: száraz, testes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

51. *„dell'Emilia/Emilia" Cabernet (Cabernet francból és/vagy Cabernet Sauvignonból) Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

52. *„dell'Emilia/Emilia" Cabernet Franc*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk vörös

Illat: boros, füves jegyekkel

Íz: száraz, testes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

53. *„dell'Emilia/Emilia" Cabernet Franc Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

54. *„dell'Emilia/Emilia" Cabernet Sauvignon*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mély rubinvörös

Illat: boros, füves jegyekkel

Íz: száraz, testes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

55. *„dell'Emilia/Emilia" Cabernet Sauvignon Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

56. *„dell'Emilia/Emilia" Fogarina*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: nagyon intenzív rubinvörös

Illat: boros, az érett gyümölcs jegyeivel

Íz: száraztól édesig, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

57. *„dell'Emilia/Emilia" Fogarina Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: rubinvörös

Illat: boros, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, kellemesen ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

58. *„dell'Emilia/Emilia" Fogarina Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom és tartós

Szín: gránát rubinvörös

Illat: jellegzetes és illatos, gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

59. *„dell'Emilia/Emilia" Fogarina Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

60. *„dell'Emilia/Emilia" Fogarina Passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mélyvörös, gránátvörös árnyalatokkal

Illat: finoman illatos

Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

61. *„dell'Emilia/Emilia" Fogarina Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

62. *„dell'Emilia/Emilia" Fortana*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, gyümölcsös vagy virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

63. *„dell'Emilia/Emilia" Fortana Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, zamatos, kellemesen friss

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

64. *„dell'Emilia/Emilia" Fortana Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: élénk rubinvörös

Illat: finom, illatos

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

65. *„dell'Emilia/Emilia" Fortana Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

66. *„dell'Emilia/Emilia" Fortana Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

67. *„dell'Emilia/Emilia" Marzemino*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

68. *„dell'Emilia/Emilia" Marzemino Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, kellemesen ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

69. *„dell'Emilia/Emilia" Marzemino Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

70. *„dell'Emilia/Emilia" Marzemino Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

71. *„dell'Emilia/Emilia" Marzemino Passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: intenzív gránátvörös

Illat: finoman illatos

Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

72. *„dell'Emilia/Emilia" Marzemino Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású rubinvörös

Illat: boros, friss gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

73. *„dell'Emilia/Emilia" Merlot*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mély rubinvörös

Illat: boros, füves jegyekkel

Íz: száraz, testes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

74. *„dell'Emilia/Emilia" Merlot Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

75. *„dell'Emilia/Emilia" Sangiovese*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: intenzív rubinvörös

Illat: boros, keserű utóízzel

Íz: száraz, testes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

76. *„dell'Emilia/Emilia" Sangiovese Novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk rubinvörös

Illat: boros, megkülönböztethető gyümölcsös jegyekkel

Íz: sima, éppen megfelelő savtartalommal

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 17 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

77. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Nero (Vinificato in Bianco)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk szalmasárga

Illat: finom, illatos, jó illatú

Íz: száraz, testes és friss, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 15 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

78. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Nero Frizzante (Vinificato in Bianco)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: élénk szalmasárga

Illat: finom, illatos és jó illatú, markáns gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, testes és friss, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 15 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

79. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Nero Spumante (Vinificato in Bianco)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: szalmasárga

Illat: illatos, jó illatú

Íz: *brut nature* és száraz között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 15 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

80. *„dell'Emilia/Emilia" Alionza*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: uralkodó gyümölcsös jegyek

Íz: száraz és gazdag, éppen megfelelő testességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

81. *„dell'Emilia/Emilia"Alionza Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: kellemesen intenzív, friss és gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

82. *„dell'Emilia/Emilia"Alionza Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

83. *„dell'Emilia/Emilia" Alionza Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: gyümölcsös és virágos jegyek

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

84. *„dell'Emilia/Emilia" Chardonnay*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: halvány szalmasárga

Illat: gyümölcsös, erős almás jegyekkel

Íz: száraz, finom, elegáns

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

85. *„dell'Emilia/Emilia" Chardonnay Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: halvány szalmasárga

Illat: kellemesen intenzív, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, jóízű, elegáns

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

86. *„dell'Emilia/Emilia" Chardonnay Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: halvány szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és száraz között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

87. *„dell'Emilia/Emilia" Chardonnay Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: halvány szalmasárga

Illat: gyümölcsös és virágos jegyek

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

88. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia (Malvasia di Candia Aromatica)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: aranyszínű szalmasárga

Illat: boros, gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

89. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia (Malvasia di Candia Aromaticából) Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: aranyszínű szalmasárga

Illat: boros, gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

90. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia (Malvasia di Candia Aromaticából) Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: szalmasárga, aranyszínű visszaverődésekkel

Illat: illatos, jellegzetes, testes

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

91. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia (Malvasia di Candia Aromaticából) Passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: borostyánba hajló aranysárga

Illat: finoman illatos

Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

92. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia (Malvasia di Candia Aromaticából) Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: szalmasárga

Illat: friss gyümölcsös és virágos jegyek

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

93. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia Bianca*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: aranyszínű szalmasárga

Illat: boros, gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: a száraztól a félédesig, telt és harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

94. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia Bianca Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: aranyszínű szalmasárga

Illat: boros, gyümölcsös és virágos jegyekkel

Íz: a száraztól a félédesig, telt és harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

95. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia Bianca Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: szalmasárga, aranyszínű visszaverődésekkel

Illat: illatos, jellegzetes

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

96. *„dell'Emilia/Emilia" Malvasia Bianca Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: szalmasárga

Illat: friss gyümölcsös és virágos jegyek

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

97. *„dell'Emilia/Emilia" Montù*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: uralkodó gyümölcsös jegyek

Íz: száraz és gazdag, éppen megfelelő testességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

98. *„dell'Emilia/Emilia" Montù Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: kellemesen intenzív, friss és gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

99. *„dell'Emilia/Emilia" Montù Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

100. *„dell'Emilia/Emilia" Montù Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: gyümölcsös és virágos jegyek

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

101. *„dell'Emilia/Emilia" Moscato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: aranyszínű szalmasárga

Illat: gyümölcsös jegyek

Íz: száraztól édesig, illatos, telt, éppen megfelelő testességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

102. *„dell'Emilia/Emilia" Moscato Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: aranyszínű szalmasárga

Illat: kellemesen intenzív, friss és gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, intenzív, aromás, ízletes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

103. *„dell'Emilia/Emilia" Moscato Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: aranyszínű szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

104. *„dell'Emilia/Emilia" Moscato Mosto di uve parzialmente fermentato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Illat: gyümölcsös és virágos jegyek

Íz: édes és ízletes, kellemes frissességgel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,0 %

Tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban: legalább 1 % és legfeljebb 7 % alatt

Minimális cukormentes kivonat: 13 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

105. *„dell'Emilia/Emilia" Grechetto Gentile*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

106. *„dell'Emilia/Emilia" Grechetto Gentile Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: élénk szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

107. *„dell'Emilia/Emilia" Grechetto Gentile Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: szalmasárga, aranyszínű visszaverődésekkel

Illat: illatos, jellegzetes, testes

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

108. *„dell'Emilia/Emilia" Grechetto Gentile Passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: borostyánba hajló aranysárga

Illat: finoman illatos

Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

109. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Bianco*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga

Illat: finom, illatos, jó illatú

Íz: száraz, testes és friss, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

110. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Bianco Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: élénk szalmasárga

Illat: finom, illatos és jó illatú, markáns gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

111. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Bianco Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: szalmasárga

Illat: illatos, jó illatú

Íz: *brut nature* és száraz között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

112. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Grigio*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: halvány aranysárga, néha halvány rózsaszín vagy rézszínű

Illat: finom, jó illatú, illatos

Íz: száraz, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

113. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Grigio Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: halvány aranysárga, néha halvány rózsaszín vagy rézszínű

Illat: finoman illatos, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

114. *„dell'Emilia/Emilia" Pinot Grigio Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: halvány aranysárga, néha halvány rózsaszín vagy rézszínű

Illat: illatos, jó illatú

Íz: *brut nature* és száraz között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

115. *„dell'Emilia/Emilia" Riesling Italico*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal

Illat: finom és jó illatú, enyhén aromás jegyekkel

Íz: száraz, testes és friss, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

116. *„dell'Emilia/Emilia" Riesling Italico Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: szalmasárga

Illat: finom és jó illatú, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraz, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

117. *„dell'Emilia/Emilia" Riesling Italico Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: szalmasárga

Illat: illatos, jó illatú

Íz: *brut nature* és száraz között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

118. *„dell'Emilia/Emilia" Sauvignon*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk szalmasárga

Illat: illatos, jellegzetes

Íz: száraz, testes és friss, ízletes, intenzív

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

119. *„dell'Emilia/Emilia" Sauvignon Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: élénk szalmasárga

Illat: finom, illatos, növényi jegyekkel

Íz: száraz, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

120. *„dell'Emilia/Emilia" Sauvignon Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: halvány szalmasárga

Illat: illatos, jellegzetes

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

121. *„dell'Emilia/Emilia" Sauvignon Passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: borostyánba hajló aranysárga

Illat: finoman illatos

Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

122. *„dell'Emilia/Emilia" Spergola*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

123. *„dell'Emilia/Emilia" Spergola Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: élénk szalmasárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

124. *„dell'Emilia/Emilia" Spergola Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: szalmasárga, aranyszínű visszaverődésekkel

Illat: finom, jellegzetes, növényi jegyekkel

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

125. *„dell'Emilia/Emilia" Spergola Passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: borostyánba hajló aranysárga

Illat: finoman illatos

Íz: kellemes, közepesen édes vagy édes, meleg, bársonyos, néha enyhén élénk

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %, amelyből legalább 12 % tényleges alkoholtartalom

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

126. *„dell'Emilia/Emilia" Trebbiano*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: élénk aranysárga

Illat: finom, növényi jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes, enyhén aromás

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 4,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

127. *„dell'Emilia/Emilia" Trebbiano Frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: élénk, elillanó

Szín: élénk aranysárga

Illat: finom, illatos és jellegzetes, gyümölcsös jegyekkel

Íz: száraztól édesig, testes és friss, ízletes, intenzív, harmonikus

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

128. *„dell'Emilia/Emilia" Trebbiano Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Buborék: finom és tartós

Szín: aranysárga

Illat: illatos, jellegzetes

Íz: *brut nature* és édes között, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 16 g/l

Ha palackban történő második erjesztés alkalmazásával állítják elő, akkor a bor az erjedési maradékok miatt zavaros lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Alkoholtartalom-növelés – édesítés és második erjesztés

A borászati eljárásokra vonatkozó releváns korlátozás

A térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom növelhető a körülhatárolt termőterületről származó szőlőből nyert sűrített szőlőmusttal vagy sűrített és finomított szőlőmusttal történő töményítéssel, az uniós és a nemzeti jogszabályokban előírt határokon belül és az ott meghatározottak szerint.

A „dell'Emilia"/„Emilia" tipikus földrajzi jelzést a megfelelő kategóriákba tartozó, szőlőből készült termékek számára tartják fenn, amelyek esetében a termékek vagy a kész bort megelőző bármely termék legalább 85 %-a a körülhatárolt termőterületről származik, beleértve az édesítésre és másodlagos erjesztésre használt termékeket is.

2. Pinot Nero szőlő héj nélküli erjesztése

Konkrét borászati eljárás

A gyöngyözőborokat és a pezsgőket hagyományosan a Pinot Nero szőlő héj nélküli erjesztésével állítják elő. A Pinot Nero szőlő héj nélküli erjesztése lehetővé teszi egy fehér színű és kellemes aromával rendelkező bor előállítását, amely elegáns jegyekkel és hosszan tartó, finom habbal rendelkezik.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – minden típus a Passito kivételével

29 000 kilogramm szőlő/hektár

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – minden típus a Passito kivételével

26 000 kilogramm szőlő/hektár

3. Malvasia (Malvasia di Candia Aromaticából) – minden típus a Passito kivételével

24 000 kilogramm szőlő/hektár

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – minden típus a Passito kivételével

23 000 kilogramm szőlő/hektár

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – minden típus a Passito kivételével

21 000 kilogramm szőlő/hektár

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – minden típus a Passito kivételével

20 000 kilogramm szőlő/hektár

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – minden típus a Passito kivételével

20 000 kilogramm szőlő/hektár

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 hektoliter hektáronként

9. Grechetto Gentile Passito

130 hektoliter hektáronként

10. Malvasia (Malvasia di Candia Aromaticából) Passito

120 hektoliter hektáronként

11. Spergola Passito

115 hektoliter hektáronként

12. Sauvignon Passito

105 hektoliter hektáronként

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „dell'Emilia/Emilia" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok és részben erjedt szőlőmustok előállításához felhasznált szőlő termesztési területe Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza és Reggio Emilia megye teljes közigazgatási területét lefedi. Bologna megyében a „dell'Emilia/Emilia" oltalom alatt álló földrajzi jelzés a Lambrusco típusok kivételével a Sillaro folyó jobb partján termesztett olyan szőlőfajtákra használható, amelyeket az eredetmegjelöléssel ellátott, szőlőből készült termékek előállítására szánnak.

7. **Borszőlőfajták**

Alionza B.

Ancellotta N. – Lancellotta

Barbera N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Fogarina N.

Fortana N. – Uva d'oro

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco

Lambrusco Maestri N. – Lambrusco

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco

Lambrusco del Pellegrino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Malbo Gentile N.

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia

Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia

Marzemino N. – Berzemino

Melara B.

Merlese N.

Merlot N.

Montù B. – Montuni

Moscato Bianco B. – Moscato

Pignoletto B. – Grechetto Gentile

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot

Riesling Italico B. – Riesling

Sangiovese N. – Sangioveto

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Spergola B.

Terrano N. – Lambrusco dal Peduncolo Rosso

Trebbiano Modenese B. – Trebbiano

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Biancame B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. A) *A földrajzi területre vonatkozó információk*

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A termékleírásban szereplő valamennyi kategória esetében a „dell'Emilia/Emilia" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok előállítási területe Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza és Reggio Emilia megye teljes közigazgatási területét foglalja magában.

Ez a terület az egységes eredet, fekvés és kitettség miatt egységes talaj- és éghajlati viszonyokkal rendelkezik, és az egész terület kiválóan alkalmas az ott virágzó szőlőtermesztési tevékenységekhez. Az éghajlati viszonyok különösen egységes tájképet teremtettek, ami azt jelenti, hogy a „dell'Emilia" / „Emilia" OFJ borok előállítási területén a szőlőültetvényeken nagyrészt ugyanazokat a művelési technikákat alkalmazzák.

A szőlőfajták és a környezet közötti kölcsönhatás homogén területeinek biztosítása érdekében az előállítási terület kiegészült a Sillaro folyó jobb partján fekvő azon földterülettel, amely Bologna megyéhez tartozik. E terület talaj- és éghajlati jellemzői hasonlóak a jelenlegi termelési területéhez, amelyet nagyon mély, közepes textúrájú, a művelt talajrétegben alig vagy közepesen meszes, a mély talajrétegekben pedig erősen meszes talajok jellemeznek semleges és enyhén lúgos közötti pH-érték, jó oxigénellátottság és a termeszthető főbb növények számára jó termőképesség mellett.

A nyugati végén hat megyére kiterjedő körülhatárolt terület nagyon eltérő tájakat foglal magában, amelyek csaknem egyenlően oszlanak meg a síkvidék és az Appenninek hegyi környezete között. A földek közös eredetének, fekvésének és kitettségének köszönhetően e területen egységes talaj- és éghajlati viszonyok érvényesülnek. A különböző éghajlati tényezők egységes tájat hoztak létre, ez pedig egységes növénykultúrákhoz vezetett. Az „Emilia" tipikus földrajzi jelzéssel ellátott borok előállításához használt szőlőfajtákat ezért a terület egészén alapvetően homogén technikákkal művelik és termesztik.

A síkság, amelynek tengerszint feletti magassága általában 2 és 70 m között van, a Pó folyótól az Adriai-tenger partjáig terjed, egészen az Appenninek széles völgyeiig, amelyek 150 méteres tengerszint feletti magasságot érnek el. A vertikális üledékekkel jellemezhető sík dombokon és alluviális síkságon az üledékek főként az Appenninek folyóiból és patakjaiból származnak, míg a folyókanyarulat és a folyódelta síkságának üledékeit a Pó folyó formálta.

Az Appenninek alkotta egybefüggő terület az első domboktól a hegylánc gerincéig húzódik, magában foglalva egy hullámzó, átmeneti síkságot is, míg a régió délkeleti részén alig van olyan síkvidék, amely nem tartozik a körülhatárolt területhez. A tengerszint feletti magasság 100 és 2 200 méter között változik, de a legtöbb szőlőültetvény 600 méter alatt található. A túlsúlyban lévő üledékes kőzetek a kőzettípusok széles skáláját (homokkő, agyag, mészkő, kréta, homok és konglomerátumok) mutatják. A talajok komplex mozaikszerű eloszlása a különböző helyi hegyrajzi tényezőknek és a morfogenetikus folyamatok hatásainak, a geológiai szerkezet összetettségének és a kőzettípusok eloszlásának, valamint az éghajlat, a növényzet és az emberi beavatkozás sokféleségének tudható be.

A szőlőültetvények különböző tengerszint feletti magasságokban találhatók a síkságoktól felfelé, a területtől, a termesztett szőlőfajtáktól, valamint a szőlőtermesztési és borászati hagyományoktól függően; a legkevesebb szőlő az Appenninekben található, ahol az éghajlat túl hideg. A terület hőmérsékleti mintái rendkívül változóak, a szubkontinentális mérsékelt övtől (ami egy szőlőtermő terület számára a legalkalmasabb) a hűvös mérsékelt övig terjednek. A síkságon az éghajlat kontinentálisabb, az éves átlaghőmérséklet 14–16 °C között változik. Az éves csapadékmennyiség 600 és 800 mm között mozog: a csapadék főként ősszel, kisebb mértékben tavasszal esik. A csapadék az északkeleti területen, a Pó-delta vidékén a legkevesebb, ahol a tenger hatása egyértelműen érezhető.

Vízhiány főként nyáron fordul elő, de azt a levegő magas relatív páratartalma és a felszíni vizekkel való ellátottság enyhíti. Az eső mennyisége a magasabb tengerszint feletti magasságokban nő, az Appenninek síkságok felé néző szélén mért kb. 800 m-től az Appenninek magas részein mért több mint 2 000 mm-ig terjed, ahol az esős napok száma is magasabb. A hidroklimatikus egyensúly a csapadékmennyiséggel azonos tendenciát követ, a szárazföldi síkságokon mért mintegy 400 mm-es értéktől az Apenninek középső részére jellemző 0 mm-es értékig, a nagyobb tengerszint feletti magasságon pozitív értékekkel.

2. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Az emberi tényezők és a környezet között szoros a kapcsolat, mivel a borvidéken élők körében régi hagyomány az „Emilia” borok készítése. Emilia szőlőültetvényei ősi eredetűek, hiszen a térségben számos, a terramare kultúrához tartozó lelőhelyen találtak a vaskorból származó szőlőmagokat. A régió legrégibb fajtái a Lambrusco szőlőfajták, amelyek kétségtelenül etruszk eredetűek, és mindenesetre genetikailag közelebb állnak azon vadon termő szőlőkhöz, amelyekből kinemesítették őket. A körülhatárolt területen paleo-ligurok, etruszkok és rómaiak is ültettek szőlőt, amit a kelta népek jelenléte is befolyásolt. E különböző hatások két művelési rendszer elterjedését eredményezték: az *arbustum gallicum* esetében élő fára futtatva termesztik a szőlőt, így magasabb és a termékeny síkságokon történő művelésre alkalmasabb rendszer alakul ki, a görög eredetű, *vinea characatae* elnevezésű alacsony művelési rendszer pedig a dombos területeken történő használatra alkalmas. Később több római szerző is említi és dicséri a szépen fejlődő és jó borokat termelő emiliai szőlőtermesztés terjedését. A falusiak és a térségben verjust készítő szerzetesek munkájának köszönhetően a középkorban tovább fejlődött a szőlőtermesztés. 1300-ban a Pietro de’ Crescenzi az Emilia síkságaitól egészen a hegyekig termesztett mintegy 30 szőlőfajtáról és borról számolt be, köztük a Trebbiano, a Grechetto Gentile („Pignuolo”) és a Lambrusco fajtákról.

Érdekes történelmi áttekintést ad arról, hogy a szőlőtermesztés és maguk a borok hogyan fejlődtek a 14. század óta, a legalacsonyabb síkságoktól a legmagasabb dombokig. Pietro de’ Crescenzi így ír: „És van még a nagyon fekete, hosszú szemű, duracla elnevezésű másik fajta, amely nedves és vizes talajon nagyon fekete és jó bort ad, de a hegyekben vagy száraz helyeken nem fejlődik jól: és ezt a fajtát minden másnál jobban kedvelik Ferrarában; és van egy másik fajta, a gmaresta nevű, ez nem annyira fekete és hosszú szemű, és beérése előtt minden levelét lehullajtja, íze keserű és ecetes, közepesen gyümölcsös, ritka fürtökben terem, és kiváló, nagyon kellemes bort ad; és ezt a szőlőt sem a madarak, sem a kutyák, sem az emberek nem eszik szívesen; és általában Bologna hegyvidéki részein fordul elő.” Az Emilia borok hírneve ezt követően évszázadokon át terjedt, mind a vörös-, fehér-, csendes és gyöngyözőborok, mind a likőrborok és a szárított szőlőből készült borok esetében, amint azt különböző nemzetközi borkiállítások (pl. az 1861-es olasz kiállítás nemzeti katalógusa) is bizonyítják, mígnem az eredetmegjelölések bevezetésével hivatalosan is elismerést kaptak. 1925-ben Norberto Marzotto érdekes listát készített az Emilia különböző megyéiben termesztett szőlőkről, felsorolva a 2. cikkben meghatározott típusok összes fajtáját, köztük néhány nagyon helyi fajtát is, mint például a Spergola, Moscato, Fogarina és Termarina. Nemzetközi fajtákat nem említett, mivel azok nem érdekelték a szerzőt, de ezek is elterjedtek voltak az egész területen. A különösen a Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile és Trebbiano szőlőfajtákból készült „Emilia” IGT borok távoli piacokon való értékesítését lehetővé tevő következetes és jelentős kereskedelmi sikereknek köszönhetően az 1950-es évek elején a térségben új lendületet kapott és gazdaságilag is életképessé vált a szőlőtermesztés. 1967-ben három oltalom alatt álló eredetmegjelölést hagytak jóvá az érintett területen, amelyek száma a következő évtizedben tízre emelkedett, megerősítve ezzel a térség erős borászati hagyományait. Az 1995. november 18-i miniszteri rendelet jóváhagyta a „dell’Emilia” / „Emilia” tipikus földrajzi jelzést, amelynek határai részben vagy egészben a tágabb értelemben vett „Emilia” megjelölés alá tartoznak.

A körülhatárolt terület bortermelési potenciálja összességében magas, mivel az ISTAT 2000. évi statisztikája 32 427 hektár szőlőterületet sorol fel. Az e szőlőültetvényeken termelt „Emilia” IGT bor mennyisége az évek során mindig magas volt. Az ISMEA-MIPAAF megfigyelőközpont szerint 2009-ben a szőlőtermelés mintegy 6 300 hektáron elérte a 130 000 tonnát, ami földrajzi jelzés esetében az ország harmadik legnagyobb termelése. A vörösborok túlsúlyban vannak a fehérborokkal szemben.

A tipikus földrajzi jelzéshez a következők tekintetében elengedhetetlen az emberi tényező:

— a szőlőültetvényeken termesztett szőlőfajták: hagyományosan a körülhatárolt területen termesztik a szőlőfajtákat, amelyek közül több Emilia térségében őshonos és csak helyi termesztésű;

— az alkalmazott gazdálkodási technikák: a művelési és ültetési rendszerek az idők során alakultak ki a területen, és céljuk a hozamok korlátozása és a termékleírásban előírt minőség elérése. A talaj- és éghajlati viszonyok természetes módon segítik a szőlő növekedését, ezért a gazdaságokban olyan, a csüngő hajtások használatával kialakított állandó kordonos művelési rendszert választottak, amely visszafogja a növény erőteljes növekedését, lehetővé teszi a rügyek egyenletes eloszlását, a termőképesség elérését, a napsugárzás befogadását, valamint biztosítja, hogy a fürtök elegendő levegőt és fényt kapjanak. A leggyakoribb művelési rendszerek a szabadkordon, az alacsony kordon, a kettősfüggöny, a Guyot és a Sylvoz. Az ültetési sűrűség változó, a síkvidéki talajokon 2 500–3 000 tőke/hektár, az Appenninek szélén, illetve az alacsonyabb részek hasadékaiban pedig 3 000–4 000 tőke/hektár. A leggyakrabban használt alanyok a következők: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P;

— borkészítési eljárások: a termékleírásban engedélyezett típusokból előállított vörös- és fehérborok, csendes vagy gyöngyözőborok, valamint a szárított szőlőből készült és a fiatal borok készítéséhez a térségben kialakult hagyományok szerint.

8.2. B) *A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok*

Az e termékleírás szerinti borok analitikai és érzékszervi szempontból a 6. cikkben leírt, nagyon nyilvánvaló és sajátos jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek lehetővé teszik egyértelmű azonosításukat és a földrajzi környezethez kapcsolódó tipizálásukat. Általánosságban Emilia a gyöngyözőborok hazája; ez a régi helyi hagyomány eredménye, amely összeköti a síkságokról és a domboldalakról, illetve a régió keleti és nyugati részéből származó borokat, de több olyan jelentős csendes vörös- és fehérbor is megtalálható itt, amelyek főként a dombvidéken készülnek.

A vörös fajtaborok közé tartoznak különösen az olyan csendes, kiegyensúlyozott és gyümölcsös borok, mint a Cabernet (Cabernet Franc és Sauvignon), a Merlot, a Pinot Nero és a Sangiovese, valamint az olyan csendes vagy gyöngyözőborok, mint a Malbo Gentile, a Marzemino, az Ancellotta és a Barbera, vagy a tipikusabb, kiegyensúlyozott savtartalmú és illatos gyöngyözőborok, mint az „Emilia” IGT Lambrusco, Fogarina és Fortana borok.

Az összes fehérbor csendes vagy gyöngyözőbor változatban készül, ez utóbbi elterjedtebb, olyan aromás fajtákkal is, mint a Malvasia di Candia Aromatica és a Moscato Bianco. A gyöngyözőborok hagyományos buboréktartalma azáltal járul hozzá az íz egyensúlyához, hogy kiemeli a szőlőfajták illatát. A mind nemzetközi, köztük a Sauvignon és Chardonnay szőlőfajtákból, mind regionális vagy helyi, köztük a Grechetto Gentile, Montù és Spergola szőlőfajtákból készülő fehérborok a szőlőfajták illatát kiemelő savak, köztük az almasav megfelelő szintjét mutatják.

A szőlőtermesztésre legalkalmasabb területeken érdekes ízű és szerkezetű borok készülnek, különösen a dombos részeken, ahol strukturáltabb borok nyerhetők, sőt a térségben hagyományos, szárított szőlőből készült borok is előállíthatók.

Az „Emilia” IGT borok fiatal változatainál a szőlő szén-dioxidos áztatásából eredő jegyek ötvöződnek a szőlőfajtára és a termesztési környezetre jellemző érzékszervi jellemzőkkel.

A pezsgők előállítása közvetlenül a gyöngyözőborok készítéséből ered, és 1950 óta széles körben alkalmazzák a nagy zárt tárolóedényekben történő második erjesztést. A pezsgők előállításához használt, a hatályos jogszabályok szerint elfogadott technológiák a maradékcukor-tartalomtól függően a száraztól az édesig különböző típusok készítését teszik lehetővé.

8.3. C) *Az A) pontban említett adatok és a B) pontban említett adatok közötti ok-okozati összefüggés leírása*

A nagyon változatos körülhatárolt földrajzi terület jellemzői különböző típusú szőlőtermesztéshez és az egyes területekre jellemző különböző szőlőfajták telepítéséhez vezettek. Az „Emilia” szőlőültetvények mintegy 60 %-a síkvidéken, 38 %-a pedig a hegyek lábánál található (Istat, 2000). A borok Emilia-Romagna két bortermő makrorégióját tükrözik, mivel a síkvidékek borai frissebbek és könnyedebbek, a dombvidéki borok pedig gyakran strukturáltabb, elegánsabb és tartósabb aromákkal és ízekkel rendelkeznek.

A körülhatárolt földrajzi terület szőlőültetvényeinek napfény- és hőmérsékleti viszonyai általában lehetővé teszik a szőlő megfelelő érését. A legnagyobb foknap értékeket – 2 400 fok (Winkler-index) – a síkvidék mutatja, de ezek a tengerszint feletti magasság emelkedésével csökkennek. A dombvidékek hagyományosan szőlőtermesztéssel foglalkozó, kiváló minőségű borokat termelő és a legkedvezőbb éghajlati viszonyokkal rendelkező területei a jól kitett lejtőkön vagy a hideg légáramlatoktól védett völgyekben találhatók.

Piacenza, Parma és Bologna megyékben elterjedtebb a dombvidéki szőlőtermesztés. A rövid életciklusú szőlőfajták főleg nagyobb tengerszint feletti magasságon érzik jól magukat, ahol a szőlőültetvények kisebb jelentőségűek, a sekély talajok pedig intenzív eróziónak vannak kitéve. Az alacsony fekvésű területek biztosítják a legjobb feltételeket a legnagyobb hőigényű, például a Lambrusco fajták számára, amelyek a régió középső részén, különösen Reggio Emilia és Modena megyében a legelterjedtebbek, míg az Apenninek szélén és alacsonyabb részein, ahol az első dombok és az első völgyek találkoznak, ideális feltételek vannak a fehértől a vörösig terjedő számos szőlőfajta számára mind a csendes, mind a gyöngyözőborok, sőt a szárított szőlőből készült borok előállításához is. Itt a kontinentális éghajlatot a szelesebb időjárás és a nagyobb csapadékmennyiség mérsékli, a heterogénebb lejtők és talajok pedig a kívánt terméktípusnak megfelelően kerülnek kiválasztásra.

A szubkontinentális éghajlat egész évben elegendő csapadékmennyiséget biztosít, míg a nyári aszályokat a síkvidéken a vízfolyások és mély talajok megléte, a dombokon pedig a több és jobb eloszlású csapadék mérsékli, így e területeken kedvezőek a körülmények a bortermeléshez.

Számos sajátos helyi jelenség létezik, például a Ferrara közelében fekvő sík részeken, ahol a deltavidék és a part menti síkságok talajai a tengerszint alatt vannak és gyenge hidromorfizmust mutatnak, de ahol a talaj vízellátottságát a csapadék-evapotranszpiráció nagyon negatív értéke ellensúlyozza; ebben a környezetben hagyományosan a Fortana fajtát termesztik.

Általánosságban azonban a szőlőérés során az éjszakai és a nappali hőmérséklet közötti nagy eltérések és a túlnyomórészt enyhén lúgos vagy lúgos, finom vagy közepesen finom szerkezetű talajok együttese illatos borokat eredményez magas polifenol-tartalommal, ami a borok jellegzetes érzékszervi jellemzőit adja.

A szőlőtermesztés és a borászati termékek az egyes területek hagyományainak megfelelően nyugatról keletre haladva is változnak. A legnagyobb mennyiségű bort a síkságok adják, magukban foglalva Emilia Lambrusco borokat készítő történelmi etruszk területét, a Trebbiano fajtákat termesztő területet, valamint Ferrara megye part közeli különleges területét, ahol a Fortana szőlő dominál. A dombos részen nyugatról kelet felé haladva található a piacenzai domboknak a Barbera és a Croatina, valamint a hagyományos Malvasia di Candia Aromatica szőlőfajtához kapcsolódó görög-római borászati hagyománya, amely egészen Parma és Reggio Emilia dombvidékéig terjed. A domboldalakon számos más nemzetközi és helyi szőlőfajta, például Sauvignon, Spergola, Montuni és – a Bologna térségében elterjedt – Grechetto Gentile szőlőfajta termesztése folyik, a bordói stílusú Cabernet és Merlot borok készítéséhez felhasznált vörös fajtákkal együtt. A dombos terület keleti határain a történelmi Sangiovese és Albana fajták is megtalálhatók.

E térség szőlőtermesztésének jelentőségét a körülhatárolt területen található számos szőlőültetvény, valamint az évente előállított és világszerte forgalmazott több százezer hektoliter „Emilia” bor is bizonyítja.

8.4. *„dell'Emilia / Emilia” – kategória: szárított szőlőből készült bor*

Információk a földrajzi eredetnek tulajdonítható különleges termékminőségről és a földrajzi területhez kapcsolódó ok-okozati összefüggésről.

A felhasznált fajtától függően a szín a fehérborok esetében az aranysárgától a borostyánig, vörösborok esetében pedig gránátvörösig terjed. E borok illata finom és jellegzetes, a szárított szőlő jegyeivel, esetenként fűszeres, illetve mézre és érett gyümölcsre emlékeztető jegyekkel. Ízük telt és harmonikus, és a száraztól az édesig terjedhet, bár e borok többsége magasabb cukortartalommal rendelkezik.

A Passito borok készülhetnek valamennyi fehér és vörös szőlőfajtából, de leggyakrabban az aromás szőlőfajtákat (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) és a félaromás fajtákat (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon stb.) használják.

A szőlőt különleges szárítóhelyiségekben szárítják, és a töppesztési időszak hossza azon jellemzők intenzitásának megfelelően változik, amelyeket az adott technika használatával a késztermléknek szándékoznak kölcsönözni.

A Passito borok készítéséhez használt szőlőket a termelő a szőlőfürt sajátos fizikai és minőségi jellemzői alapján választja ki.

Azok a szőlőfürtök, amelyeken a szőlőbogyók kellő távolságra helyezkednek el egymástól, különösen alkalmasak a szárításra, és ezek a szüret idején a szőlőültetvényen kerülnek kiválasztásra.

A szárításnak kedvez a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti markáns ingadozás, amely különösen nyár végén és ősszel figyelhető meg.

A borok minőségi jellemzőit a termőterület talaj- és éghajlati viszonyai befolyásolják. A mérsékelt, hűvös és szeles éghajlat, a nyári hónapokban eloszló csapadéknak köszönhetően elegendő felvehető vizet tartalmazó, jó vízelvezetésű talaj, valamint a nappali és éjszakai hőmérsékletek jelentős eltérése optimális feltételeket biztosít a szőlőfürtök éréséhez, ennek eredményeként pedig jó lesz a szőlő cukor- és savtartalma, valamint kialakulnak az egyes fajták egyéb sajátos és a belőlük készített borban érzékelhető minőségi és érzékszervi jellemzői.

Az ok-okozati összefüggés alapja tehát a termék sajátos minősége, amely a földrajzi eredetnek tulajdonítható.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A körülhatárolt földrajzi területen történő borkészítésre és feldolgozásra vonatkozó eltérés

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen történő előállításra vonatkozó eltérés

A feltétel leírása:

A feltétel leírása:

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének b) pontjában előírt eltéréssel összhangban a részben erjedt szőlőmust, valamint a „dell'Emilia/Emilia" OFJ bor valamennyi egyéb kategóriájának előállítási folyamata – beleértve a gyöngyözőbor és a pezsgő előállítását és második erjesztését – a körülhatárolt előállítási területen kívül a szomszédos Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova és Cremona megyék határain belül is történhet.

Két vagy több szőlőfajta feltüntetése a címkén

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A feltétel leírása:

Annak érdekében, hogy a „dell'Emilia/Emilia" OFJ borokon feltüntethető legyen két vagy több szőlőfajta elnevezése, az egyes „másodlagos" szőlőfajták arányának meg kell haladnia a 15 %-ot, a fajtákat pedig a ténylegesen felhasznált szőlőmennyiség szerint csökkenő sorrendben kell feltüntetni a címkén.

Ennek célja annak biztosítása, hogy az így előállított és megjelölt borok minden olyan szőlőfajta jellemzőit tükrözzék, amelyből származnak, hogy elkerülhető legyen a fogyasztók félrevezetése, mivel a vonatkozó uniós jogszabály (az (EU) 2019/33 rendelet 50. cikke (1) bekezdése a) pontjának ii. alpontja) nem ír elő minimális százalékos arányt a felhasznált „másodlagos” szőlőfajtákra vonatkozóan.

Ez a korlátozó rendelkezés összhangban van az (EU) 2019/33 rendelet 58. cikkének (1) bekezdésével, amely lehetővé teszi a tagállamok számára, hogy szigorúbb címkézési rendelkezéseket határozzanak meg a termékleírásban, beleértve a szőlőfajták feltüntetését is.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203