C/2025/3207

6.6.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/3207)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“dell’Emilia / Emilia”

PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“dell’Emilia / Emilia”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šie grozījumi atbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā dotajai standarta grozījuma definīcijai, jo minētās regulas 24. panta 3. punkta definīcijas uz tiem neattiecas. Citiem vārdiem, grozījumi:

— nemaina produkta nosaukumu vai nosaukuma lietojumu, vai produkta kategoriju,

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā,

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Kategorijas precizējuma iekļaušana*

Apraksts

Ir precizēta kategorija, pie kuras pieder dzirkstošie vīni “dell’Emilia / Emilia” (“dzirkstošie vīni”).

Pamatojums

Grozījums veikts, lai precizētu ražoto dzirkstošo vīnu kategorijas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. punktu.

2. *Jauna paveida “Ancellotta Rosato” (sārtvīnu) pievienošana versijās “vīns”, “pusdzirkstošais vīns”, “dzirkstošais vīns” un “daļēji norūgusi misa”*

Apraksts

Ir ieviests jauns “Ancellotta Rosato” paveids (versijās “vīns”, “pusdzirkstošais vīns”, “dzirkstošais vīns” un “daļēji norūgusi misa”) un termins “Rosso” [sarkanvīns] ir pievienots esošajam “Ancellotta” paveidam, lai nošķirtu abus paveidus.

Pamatojums

Pēdējo gadu desmitu laikā vīndarības paņēmieni ir ievērojami un jūtami uzlabojušies, un tagad ir viegli ražot sārtvīnus no vīnogām ar spēcīgu krāsas intensitāti. Turklāt pēdējo gadu desmitu laikā pieprasījums pēc sārtvīniem ir ievērojami palielinājies (lai gan tas svārstās), jo šādi vīni ir pievilcīgi patērētājiem. Tādējādi iespēja ražot sārtvīnus no “Ancellotta” vīnogām ir paredzēta, lai sniegtu ražotājiem papildu iespēju izmantot šķirnes specifiskās īpašības un vienlaikus atdzīvināt “Ancellotta” paveida vīnus, lai tādējādi paplašinātu savu piedāvājumu patērētājiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. un 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Vīnu apraksts”.

3. *“Daļēji norūgušas misas” versijas pievienošana “Lambrusco Rosato” paveidam*

Apraksts

Versija “daļēji norūgusi misa” ir pievienota “Lambrusco Rosato” paveidam.

Pamatojums

Versija “daļēji norūgusi misa” jau pastāv attiecībā uz “Lambrusco Rosso” un “Lambrusco Vinificato in Bianco” [raudzēšana bez mizām] paveidiem. Tāpēc šķiet, ka visticamākais iemesls tās neiekļaušanai “Lambrusco Rosato” paveidā ir nejaušs izlaidums. Turklāt jāatgādina, ka jēdziens “sarkanvīni” vai “sārtvīni” dažādās teritorijās ir diezgan mainīgs un ir atkarīgs no vietējām tradīcijām un ieražām, it īpaši Emīlijas un Lombardijas apgabalā, kurā audzē “Lambrusco” vīnogu šķirni. Tāpēc tiek ierosināts “daļēji norūgušu vīnogu misu” pievienot “Lambrusco Rosato” paveidam, lai labotu acīmredzamu kļūdu un izvairītos no strīdiem par produkta krāsu jebkurā līmenī gan starp nozares uzņēmējiem, gan ar kontroles un/vai uzraudzības iestādēm.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. un 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Vīnu apraksts”.

4. *1. pielikuma un atsauču uz to svītrošana*

Apraksts

Ir svītrots 1. pielikums, kurā ietverts to šķirņu saraksts, kuras drīkst audzēt Emīlijas-Romanjas reģionā, un tādējādi arī visas atsauces uz to produkta specifikācijā ir svītrotas.

Pamatojums

Uzskata, ka 1. pielikums nav vajadzīgs, jo attiecīgais specifikācijas noteikums, kas attiecas uz šķirnēm, kuras piemērotas audzēšanai Emīlijas-Romanjas reģionā, jau ir izsmeļošs, ņemot vērā to, ka reģionālā iestāde pastāvīgi atjaunina to šķirņu sarakstu, kuras drīkst audzēt. Ja šķirņu saraksts ir iekļauts specifikācijas pielikumā (1. pielikums), pielikums kļūst novecojis katru reizi, kad tiek veiktas izmaiņas reģionālajā sarakstā, un tādēļ specifikācijā ir nepieciešami atkārtoti grozījumi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un ietver 1. pielikuma svītrošanu.

5. *Divu jaunu "Lambrusco" šķirņu pievienošana vīnogu šķirņu kombinācijai*

Apraksts

Šķirnes "Lambrusco Benetti" un "Lambrusco del Pellegrino" ir pievienotas "Lambrusco Rosso", "Rosato" un "Vinificato in Bianco" paveidu kombinācijai.

Pamatojums

Šķirnes "Lambrusco Benetti" un "Lambrusco del Pellegrino" ir iekļautas reģionālajā to vīna vīnogu šķirņu sarakstā, kuras drīkst audzēt Emīlijas-Romanjas reģionā un tādējādi arī ražošanas apgabalā. Šo šķirņu pievienošana "Lambrusco" paveidu ("Rosso", "Rosato" un "Vinificato in Bianco") šķirņu kombinācijai ļauj attiecīgajiem ražotājiem palielināt savu produktu vērtību, izmantojot tās dažādiem "Lambrusco" paveidiem ar tipisko ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "dell'Emilia / Emilia". Tas arī saskaņo tipiskās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "dell'Emilia / Emilia" produkta specifikāciju ar tajā pašā apgabalā izmantotajām ACVN vīnu specifikācijām ar "Lambrusco" vīnogu šķirnes nosaukumu, tādējādi ļaujot pārklasificēt produktus ar identiskām vīnogu šķirņu kombinācijām.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīna vīnogu šķirnes".

6. *Regulatīvie atjauninājumi un redakcionāli labojumi*

Apraksts

Atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem un veikti redakcionāli labojumi dažādos specifikācijas punktos.

Pamatojums

Izmaiņas veiktas, lai iekļautu pareizās atsauces uz tiesību aktiem un padarītu tekstu skaidrāku un vieglāk lasāmu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5., 7. un 10. punktu.

7. *Specifikācijas pievienošana par vīnogu / vīna pārstrādes iznākumu attiecībā uz paveidiem, kuriem ir "Lambrusco" vīnogu šķirnes nosaukums*

Apraksts

Ir pievienots jauns punkts, lai īpaši reglamentētu vīnogu / vīna pārstrādes iznākumu attiecībā uz paveidiem, kas apzīmēti ar "Lambrusco" šķirnes nosaukumu; šiem paveidiem pieļaujamais "Lambrusco" vīnogu pārstrādes iznākums ir noteikts 75 % apmērā, savukārt atlikušais iznākums 5 % apmērā – līdz maksimālajam iznākumam 80 % – ir jāmarķē bez vīnogu šķirnes nosaukuma vai jāpārklasificē par vīnu bez ACVN/AĢIN.

Pamatojums

Grozījums izdarīts, lai novērstu "Lambrusco" vīnogu pārmērīgu izmantošanu ar mērķi ierobežot ražošanu, vienlaikus aizsargājot "Lambrusco" vīnu ekonomisko vērtību.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

8. *Krāsas intensitātes noteikšana*

Apraksts

Ir pievienots punkts, lai reglamentētu maksimālo krāsas intensitāti, kas atļauta, lai tirgotu vīna paveidus ar šķirnes "Lambrusco" nosaukumu, attiecībā uz attiecīgajiem produktiem pirms gatavā vīna, vīniem, pudelēs pildītiem pusdzirkstošajiem un dzirkstošajiem vīniem un nefasētiem vīniem, ko pārdod galapatērētājam, izmantojot tipisko ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "dell'Emilia / Emilia".

Pamatojums

Grozījums ir izdarīts, lai "Lambrusco" vīnogu šķirnes produktus ar nosaukumu "dell'Emilia / Emilia IGT" saglabātu skaidri definētā krāsas intensitātes diapazonā un izvairītos no tirgus izkropļojumiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

9. *Precizējums formulējumam par tādu produktu izcelsmi, kas pievienoti vīndarības metožu izmantošanas laikā, piemēram, saldināšanas un otrējās raudzēšanas laikā*

Apraksts

Ir grozīta rindkopa par vīnogu šķirnēm, ko izmanto paveidiem ar vīnogu šķirnes nosaukumu, jo īpaši attiecībā uz to produktu daudzumiem, kas pievienoti vīndarības metožu izmantošanas laikā, piemēram, saldināšanas un otrējās raudzēšanas laikā, norādot atsauci uz ražošanas apgabalu.

Pamatojums

Grozījums izdarīts, lai precizētu, ka šis punkts neattiecas uz vīna dārziem, bet gan uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādes teritoriju, ko norobežo administratīvās robežas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

10. *Specifikācijas pievienošana, lai aizsargātu tādu paveidu šķirnes identitāti, kas apzīmēti ar "Lambrusco" šķirnes nosaukumu*

Apraksts

Pievienota rindkopa, kurā precizēts, ka visus produktus, kas iegūti no šķirnēm, kuras nav "Lambrusco" dzimtas šķirnes, un kas pievienoti jebkurā tādu paveidu pārstrādes un sagatavošanas posmā, kas apzīmēti ar "Lambrusco" šķirnes nosaukumu, kas ietver iespējamu sajaukšanu līdz 15 % apmērā ar produktiem, kuri iegūti no vīnogām, kas ievāktas ārpus ražošanas apgabala, drīkst sajaukt tikai ar produktiem, kas iegūti vīna dārzos, kuros audzē tikai "Lambrusco" šķirnes vīnogas.

Pamatojums

Grozījuma mērķis ir patērētāju interesēs aizsargāt "Lambrusco" paveidu šķirņu identitāti, lai palielinātu no šīs šķirnes iegūto produktu vērtību un ļautu labāk kontrolēt ražošanu un dažādos pārstrādes posmos pievienotos produktus līdz brīdim, kad iepakotais vīns tiek nodots patēriņam, tādējādi pozitīvi ietekmējot saražoto vīnu kvalitāti un produktu ekonomisko vērtību.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

11. *Patēriņa raksturlielumu koriģēšana un raksturlielumu pievienošana jaunajiem paveidiem*

Apraksts

Dažiem esošajiem vīna paveidiem ir laboti patēriņa raksturlielumi, un ir pievienoti jauno vīna paveidu patēriņa raksturlielumi. Turklāt ir pievienots punkts par iespēju, ka pusdzirkstošie un dzirkstošie vīni, kas ražoti, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, ar "dell'Emilia / Emilia" tipiskas ģeogrāfiskās izcelsmes norādi var būt duļķaini rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ.

Pamatojums

Šis grozījums bija nepieciešams, lai svītrotu neprecīzus, nekonkrētus vai ar produktu kategoriju nesaderīgus terminus, pievienotu jauno vīna paveidu raksturlielumus un uzlabotu un atjauninātu produktu aprakstus.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts".

12. *Termina "vivace" (dzīvīgs) pievienošana*

Apraksts

Ir pievienota iespēja izmantot tradicionālo apzīmējumu "vivace", ko reglamentē pašreizējie ES noteikumi.

Pamatojums

Grozījums ir izdarīts, jo patērētāji šajā apgabalā, kur jau ļoti sen ražo dzirkstošos vīnus, pat nedzirkstošo vīnu paveidos augstu vērtē noteiktas pakāpes dzirkstošumu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu.

13. *Pievienota iespēja lietot apzīmējumu "rosé"*

Apraksts

Ir pievienota iespēja marķējumā izmantot apzīmējumu "rosé" kā alternatīvu terminam "Rosato" attiecībā uz visu sārtvīnu, tostarp vīnu ar vīnogu šķirnes nosaukumu, kā arī attiecībā uz vīnogu šķirni "Pinot Grigio", kad to pārstrādā sārtvīnā, macerējot uz miziņām.

Pamatojums

Grozījums izdarīts, lai apmierinātu tirgus un ražotāju prasības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu.

14. Iespēja etiķetē izmantot apzīmējumu *rifermentazione in bottiglia* (otrēji raudzēts pudelē)

Apraksts

Pievienota rindkopa, kas ļauj etiķetē izmantot apzīmējumu *rifermentazione in bottiglia*.

Pamatojums

Šis grozījums ir izdarīts, lai pareizi informētu patērētājus par to, ka pusdzirkstošo vīnu ražošanā izmantota otrēja raudzēšana pudelē, ko pēdējo gadu laikā izmanto aizvien biežāk. Rūgšanas laikā radušās nogulsnes no vīniem bieži vien netiek atdalītas, un šīs atliekas vīnu bieži padara duļķainu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu.

15. *Specifikācijas pievienošana attiecībā uz nefasēto "Lambrusco" paveida vīnu ar apzīmējumu "Emilia IGT" tiešo tirdzniecību*

Apraksts

Ir pievienota specifikācija, kas ļauj ar AĢIN "dell'Emilia / Emilia" apzīmētos "Lambrusco" paveida vīnus, kuru minimālais atlikumcukuru saturs ir 5 grami uz litru, kas nepieciešami turpmākai dabiskai raudzēšanai pudelē, pārdot nehermetizētās tvertnēs, kuru tilpums ir no 10 līdz 60 litriem.

Pamatojums

Grozījums ir izdarīts, jo tradicionāli šos paveidus, kas ir pienācīgi saldināti, pārdod galapatērētājiem bez taras (*sale in demijohn*). Pēc tam patērētāji paši iepilda vīnu pudelēs mājās, lai iegūtu tradicionālo "Lambrusco" pusdzirkstošo vīnu, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē. Šī ieraža ir iesakņojusies Emīlijā, un tāpēc tā jau ir iekļauta visās ar ACVN "Lambrusco" apzīmēto vīnu specifikācijās, kurās noteikts, ka šādā veidā patēriņam var nodot tikai pusdzirkstošā vīna paveidu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu.

16. *Informācijas atjaunināšana attiecībā uz saikni ar ģeogrāfisko vidi*

Apraksts

Punkts par saikni ar ģeogrāfisko vidi [specifikācijā] nav grozīts, taču tika nolemts pārstrādāt vienotā dokumenta punktu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

Pamatojums

Mērķis ir produkta specifikācijā jau ietverto informāciju iekļaut arī vienotajā dokumentā. Tāpēc tas ir tikai redakcionāls grozījums.

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta iedaļu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

dell'Emilia / Emilia

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

11. Daļēji norūgusi vīnogu misa

15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

—

1. "dell'Emilia / Emilia" *Bianco* (baltvīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: labas intensitātes, ar dominējošām ziedu un/vai augļu niansēm, kas mainās atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un audzēšanas vides.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

2. "dell'Emilia / Emilia" *Bianco Frizzante* (pusdzirkstošs baltvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: labas intensitātes, ar pārsvarā svaigām ziedu un augļu niansēm, kas mainās atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

3. "dell'Emilia / Emilia" *Bianco Spumante* (dzirkstošs baltvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un atšķirīga, ar ziedu un augļu niansēm.

Garša: no īsta bruta [*brut nature*] līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

4. "dell'Emilia / Emilia" *Bianco Passito* (baltvīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini dzeltena, kas tuvojas dzintarkrāsai.

Smarža: maigi aromātiska.

Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

5. "dell'Emilia / Emilia" *Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato* (daļēji norūgušu vīnogu baltvīna misa)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: labas intensitātes, ar pārsvarā svaigām ziedu un augļu niansēm, kas mainās atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm.

Garša: salda.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

6. “dell’Emilia / Emilia” *Rosso* (sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar vairāk vai mazāk nogatavojušos augļu niansēm, dažkārt kopā ar ziedu (parasti – vijolīšu) un pikantuma niansēm atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un audzēšanas apgabala.

Garša: no sausas līdz saldai, zīdaina un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

7. “dell’Emilia / Emilia” *Rosso Frizzante* (pusdzirkstošs sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska, ar patīkamu svaigumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

8. “dell’Emilia / Emilia” *Rosso Spumante* (dzirkstošs sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana vai granātsarkana.

Smarža: maiga, aromātiska un plaša, ar ziedu niansēm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

9. "dell'Emilia / Emilia" *Rosso Novello* (jauns sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

10. "dell'Emilia / Emilia" *Rosso Passito* (sarkanvīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: intensīvi granātsarkana.

Smarža: maigi aromātiska. Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

11. "dell'Emilia / Emilia" *Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato* (daļēji norūgušu vīnogu sarkanvīna misa)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

12. "dell'Emilia / Emilia" *Rosato* (sārtvīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādu intensitāšu un toņu sārta.

Smarža: ar dominējošām augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu zīdainumu un svaigumu, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

13. "dell'Emilia / Emilia" *Rosato Frizzante* (pusdzirkstošs sārtvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādu intensitāšu un toņu sārta.

Smarža: ar vieglām ziedu notīm, ko papildina izteiktākas augļu notis.

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu zīdainumu un svaigumu, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

14. "dell'Emilia / Emilia" *Rosato Spumante* (dzirkstošs sārtvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: aromātiska, savdabīga, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

15. "dell'Emilia / Emilia" *Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato* (daļēji norūgušu vīnogu sārtvīna misa)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

16. "dell'Emilia / Emilia" *Ancellotta* vai *Lancellotta Rosso*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar gatavu augļu notīm, ko dažkārt papildina ziedu notis.

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska, ar patīkamu svaigumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana vai granātsarkana.

Smarža: maiga, aromātiska un plaša, ar augļu niansēm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

21. "dell'Emilia / Emilia" *Ancellotta* vai *Lancellotta Rosato*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: ar dominējošām augļu notīm, ko papildina ziedu notis.

Garša: no sausas līdz saldai, zīdaina, svaiga, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: ar dominējošām augļu notīm, ko papildina ziedu notis.

Garša: no sausas līdz saldai, zīdaina, svaiga, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: maiga un aromātiska, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: ar dominējošām augļu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

25. "dell'Emilia / Emilia" *Barbera*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, patīkami izsmalcināta.

Garša: sausa, ar optimālu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar spēcīgām augļu notīm.

Garša: sausa, ar patīkamu svaigumu un skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana vai granātsarkana.

Smarža: maiga, aromātiska un plaša, ar augļu niansēm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

28. "dell'Emilia / Emilia" *Barbera Novello* (jauns vīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana vai granātsarkana.

Smarža: maiga, aromātiska un atšķirīga, ar ziedu niansēm.

Garša: no sausas līdz saldai, zīdaina un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana vai granātsarkana.

Smarža: maiga, aromātiska un plaša, ar ziedu niansēm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

32. "dell'Emilia / Emilia" *Lambrusco Rosso Novello Frizzante* (pusdzirkstošs jauns sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

34. “dell’Emilia / Emilia” *Lambrusco Rosato Frizzante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: patīkama, asa, aromātiska un savdabīga, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

35. “dell’Emilia / Emilia” *Lambrusco Rosato Spumante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: aromātiska, savdabīga, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

36. “dell’Emilia / Emilia” *Lambrusco Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

37. "dell'Emilia / Emilia" *Lambrusco* (*Vinificato in Bianco* [raudzēšana bez mizām]) *Frizzante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un atšķirīga, ar ziedu niansēm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un plaša, ar ziedu niansēm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar augļu notīm.

Garša: sausa, ar optimālu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar augļu notīm.

Garša: sausa, patīkami aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: aromātiska, vīnam raksturīga.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

45. "dell'Emilia / Emilia" *Malbo Gentile Passito* (vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: intensīvi granātsarkana.

Smarža: maigi aromātiska.

Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

47. "dell'Emilia / Emilia" *Pinot Nero*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: gaiši rubīnsarkana.

Smarža: maiga, aromātiska, bagātīga.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

48. “dell’Emilia / Emilia” *Pinot Nero Frizzante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: gaiši rubīnsarkana.

Smarža: maiga, aromātiska un bagātīga, ar izteiktām augļu niansēm.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

49. “dell’Emilia / Emilia” *Pinot Nero Spumante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: gaiši rubīnsarkana.

Smarža: aromātiska, bagātīga.

Garša: no īsta bruta līdz sausai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

50. “dell’Emilia / Emilia” *Cabernet* (no “Cabernet Franc” un/vai “Cabernet Sauvignon”)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti sarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar zāles notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

51. "dell'Emilia / Emilia" *Cabernet* (no "Cabernet Franc" un/vai "Cabernet Sauvignon") *Novello*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti sarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar zāles notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar zāles notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

56. "dell'Emilia / Emilia" *Fogarina*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: ļoti spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar gatavu augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, patīkami aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: granātsarkana.

Smarža: plaša un aromātiska, ar augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši sarkana ar granātsarkaniem toņiem.

Smarža: maigi aromātiska.

Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

62. "dell'Emilia / Emilia" *Fortana*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar augļu un ziedu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska, ar patīkamu svaigumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: maiga, aromātiska.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

65. “dell’Emilia / Emilia” *Fortana Novello*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

66. “dell’Emilia / Emilia” *Fortana Mosto di uve parzialmente fermentato*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

67. “dell’Emilia / Emilia” *Marzemino*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar augļu notīm.

Garša: sausa, ar optimālu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar augļu notīm.

Garša: sausa, patīkami aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: intensīvi granātsarkana.

Smarža: maigi aromātiska.

Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

73. "dell'Emilia / Emilia" *Merlot*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar zāles notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

75. "dell'Emilia / Emilia" *Sangiovese*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar rūgtu pēcgaršu.

Garša: sausa, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska, bagātīga.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un bagātīga, ar izteiktām augļu niansēm.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, bagātīga.

Garša: no īsta bruta līdz sausai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

80. "dell'Emilia / Emilia" *Alionza*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: ar dominējošām augļu notīm.

Garša: sausa un apjomīga, ar optimālu pilnmiesīgumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: patīkami intensīva, ar svaigām un augļu notīm.

Garša: sausa, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: ar augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

84. "dell'Emilia / Emilia" *Chardonnay*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: gaiši salmu dzeltena.

Smarža: augļu, ar spēcīgu ābolu noti.

Garša: sausa, smalka, eleganta.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: gaiši salmu dzeltena.

Smarža: patīkami intensīva, ar augļu notīm.

Garša: sausa, patīkama, eleganta.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: gaiši salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz sausai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: gaiši salmu dzeltena.

Smarža: ar augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

88. "dell'Emilia / Emilia" *Malvasia* (no "Malvasia di Candia Aromatica")

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, ar augļu un ziedu aromātu.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

89. "dell'Emilia / Emilia" *Malvasia* (no "Malvasia di Candia Aromatica") *Frizzante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: zeltaini salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, ar augļu un ziedu aromātu.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

90. "dell'Emilia / Emilia" *Malvasia* (no "Malvasia di Candia Aromatica") *Spumante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: salmdzeltena, ar zeltainu nokrāsu.

Smarža: aromātiska, savdabīga, pilnmiesīga.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

91. "dell'Emilia / Emilia" *Malvasia* (no "Malvasia di Candia Aromatica") *Passito*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini dzeltena, kas tuvojas dzintarkrāsai.

Smarža: maigi aromātiska.

Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

92. "dell'Emilia / Emilia" *Malvasia* (no "Malvasia di Candia Aromatica") *Mosto di uve parzialmente fermentato*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, ar augļu un ziedu aromātu.

Garša: no sausas līdz saldai, svaiga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

94. “dell’Emilia / Emilia” *Malvasia Bianca Frizzante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: zeltaini salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, ar augļu un ziedu aromātu.

Garša: no sausas līdz saldai, svaiga un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

95. “dell’Emilia / Emilia” *Malvasia Bianca Spumante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: salmdzeltena, ar zeltainu nokrāsu.

Smarža: aromātiska, savdabīga.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

96. “dell’Emilia / Emilia” *Malvasia Bianca Mosto di uve parzialmente fermentato*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

97. "dell'Emilia / Emilia" *Montù*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: ar dominējošām augļu notīm.

Garša: sausa un apjomīga, ar optimālu pilnmiesīgumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: patīkami intensīva, ar svaigām un augļu notīm.

Garša: sausa, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: ar augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

101. "dell'Emilia / Emilia" *Moscato*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini salmu dzeltena.

Smarža: ar augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska, pilnīga, ar optimālu pilnmiesīgumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: zeltaini salmu dzeltena.

Smarža: patīkami intensīva, ar svaigām un augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, intensīva, aromātiska, izteikta.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: zeltaini salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: ar augļu un ziedu notīm.

Garša: salda un aromātiska, ar patīkamu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,0 %.

Faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne mazāk kā 1 % un ne vairāk kā 7 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: salmdzeltena, ar zeltainu nokrāsu.

Smarža: aromātiska, savdabīga, pilnmiesīga.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini dzeltena, kas tuvojas dzintarkrāsai.

Smarža: maigi aromātiska.

Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska, bagātīga.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un bagātīga, ar izteiktām augļu niansēm.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, bagātīga.

Garša: no īsta bruta līdz sausai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: gaiši zeltaini dzeltena, dažkārt gaiši sārta vai vara krāsa.

Smarža: maiga, aromātiska.

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: gaiši zeltaini dzeltena, dažkārt gaiši sārta vai vara krāsa.

Smarža: maigi aromātiska, ar augļu notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: gaiši zeltaini dzeltena, dažkārt gaiši sārta vai vara krāsa.

Smarža: aromātiska, bagātīga.

Garša: no īsta bruta līdz sausai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

115. “dell’Emilia / Emilia” *Riesling Italico*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena, ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: maiga un aromātiska, ar viegli aromātiskām notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

116. “dell’Emilia / Emilia” *Riesling Italico Frizzante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: maiga, papildināta ar augļu notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

117. “dell’Emilia / Emilia” *Riesling Italico Spumante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, bagātīga.

Garša: no īsta bruta līdz sausai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

118. "dell'Emilia / Emilia" *Sauvignon*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, savdabīga.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska, ar augu notīm.

Garša: sausa, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: gaiši salmu dzeltena.

Smarža: aromātiska, savdabīga.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini dzeltena, kas tuvojas dzintarkrāsai.

Smarža: maigi aromātiska.

Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

122. "dell'Emilia / Emilia" *Spergola*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: salmdzeltena, ar zeltainu nokrāsu.

Smarža: aromātiska, savdabīga, ar augu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini dzeltena, kas tuvojas dzintarkrāsai.

Smarža: maigi aromātiska.

Garša: patīkami vidēji salda vai salda, silta, samtaina, dažkārt nedaudz dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %, no kuriem faktiskais spirta saturs ir vismaz 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

126. "dell'Emilia / Emilia" *Trebbiano*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: koši zeltaini dzeltena.

Smarža: maiga, ar augu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga, viegli aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

127. “dell’Emilia / Emilia” *Trebbiano Frizzante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: koši zeltaini dzeltena.

Smarža: maiga, aromātiska un izteikta, ar augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska, intensīva, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

128. “dell’Emilia / Emilia” *Trebbiano Spumante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: zeltaini dzeltena.

Smarža: aromātiska, savdabīga.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga piegaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Ja vīns tiek ražots, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē, tas var būt duļķains rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Bagātināšana – saldināšana un otrējā raudzēšana

Attiecīgais vīndarības metožu ierobežojums

Dabisko spirta saturu (tilp. %) var paaugstināt, produktu bagātinot ar koncentrētu vīnogu misu, kas izgatavota no vīnogām, kuras iegūtas noteiktajā ražošanas apgabalā, vai ar koncentrētu un rektificētu vīnogu misu, un ievērojot ES un valstu tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Tipiskā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "dell'Emilia / Emilia" ir paredzēta attiecīgo kategoriju vīnkopības produktiem, kuriem vismaz 85 % produktu vai jebkuru vīnam izmantoto produktu, tostarp jebkuru saldināšanai un otrējai raudzēšanai izmantoto produktu, ir iegūti noteiktajā ražošanas apgabalā.

2. "Pinot Nero" vīnogu raudzēšana bez mizām

Īpašā vīndarības metode

Pusdzirkstošie un dzirkstošie vīni ir tradicionāli ražoti, raudzējot šķirnes "Pinot Nero" vīnogas bez mizām. "Pinot Nero" vīnogu raudzēšana bez mizām nodrošina vīnam baltu krāsu un patīkamu aromātu ar elegantām niansēm, kā arī ilgnoturīgas, smalkas putas.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – ietverti visi paveidi, izņemot Passito

29 000 kg vīnogu no hektāra

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – ietverti visi paveidi, izņemot Passito

26 000 kg vīnogu no hektāra

3. Malvasia (no "Malvasia di Candia Aromatica") – ietverti visi paveidi, izņemot Passito

24 000 kg vīnogu no hektāra

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – ietverti visi paveidi, izņemot Passito

23 000 kg vīnogu no hektāra

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – ietverti visi paveidi, izņemot Passito

21 000 kg vīnogu no hektāra

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – ietverti visi paveidi, izņemot Passito

20 000 kg vīnogu no hektāra

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – ietverti visi paveidi, izņemot Passito

20 000 kg vīnogu no hektāra

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 hektolitri no hektāra

9. *Grechetto Gentile Passito*

130 hektolitri no hektāra

10. Malvasia (no "Malvasia di Candia Aromatica") Passito

120 hektolitri no hektāra

11. *Spergola Passito*

115 hektolitri no hektāra

12. Sauvignon Passito

105 hektolitri no hektāra

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals, kurā tiek audzētas vīnogas, ko izmanto ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "dell'Emilia / Emilia" apzīmētu vīnu un daļēji norūgušas vīnogu misas ražošanā, aptver visu Boloņas [*Bologna*], Ferrāras [*Ferrara*], Modēnas [*Modena*], Parmas [*Parma*], Pjačencas [*Piacenza*] un Redžo nell'Emīlijas [*Reggio Emilia*] provinču administratīvo teritoriju. Boloņas provincē aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "dell'Emilia / Emilia" var izmantot vīnogām, kas audzētas *Sillaro* upes labajā krastā un ko paredzēts izmantot tādu vīnkopības produktu ražošanā, uz kuriem attiecas minētais nosaukums, izņemot "Lambrusco" paveidus.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes(-ņu) apraksts**

8.1. *A) Ziņas par ģeogrāfisko apgabalu*

1) Saikni veidojošie dabas faktori

Visām kategorijām, uz kurām attiecas specifikācija, ar AĢIN “dell’Emilia / Emilia” apzīmēto vīnu ražošanas apgabals aptver visu Boloņas, Ferrāras, Modēnas, Parmas, Pjačencas un Redžo nell’Emīlijas provinču administratīvo teritoriju.

Ņemot vērā zemes kopīgo izcelsmi, novietojumu un vērsumu, šajā apgabalā ir vienādi augsnes un klimatiskie apstākļi, un viss apgabals ir labi piemērots tajā zeļošajām vīnkopības darbībām. Jo īpaši klimatiskie apstākļi ir radījuši vienādu ainavu, kas nozīmē, ka vīna dārzos visā apgabalā, kur tiek ražoti ar AĢIN “dell’Emilia / Emilia” apzīmēti vīni, lielākoties tiek izmantoti vieni un tie paši audzēšanas paņēmieni.

Lai nodrošinātu viendabīgus apgabalus mijiedarbībai starp vīnogu šķirnēm un vidi, ražošanas apgabalā ir iekļauta zeme *Sillaro* upes labajā krastā, kas atrodas Boloņas provincē. Šajā apgabalā ir tādas augsnes un klimata īpašības, kas ir līdzīgas pašreizējā ražošanas apgabala augsnes īpašībām, kurām raksturīgas ļoti dziļas vidējas konsistences apstrādātas augsnes, kas ir vāji līdz vidēji kaļķainas, un ļoti kaļķainas dziļākos augsnes slāņos, ar pH līmeni no neitrāla līdz vāji sārmainam, ar labu skābekļa pieejamību un labu ražošanas spēju attiecībā uz galvenajiem kultūraugiem, kurus tajās var audzēt.

Noteiktais apgabals, kas no rietumiem aptver sešas provinces, ietver ļoti atšķirīgas ainavas, kas gandrīz vienādi sadalītas starp līdzenumu un Apenīnu kalniem. Šajā apgabalā ir viendabīgi augsnes un klimatiskie apstākļi, ko nosaka augsnes kopīgā izcelsme, novietojums un vērsums. Dažādi klimata aspekti ir radījuši vienotu ainavu, kā rezultātā tiek audzētas viendabīgas kultūras. Tādējādi vīnogu šķirnes, ko izmanto, lai ražotu vīnus ar tipisku ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Emilia”, visā apgabalā tiek audzētas, izmantojot lielā mērā viendabīgas metodes.

Līdzenums, kura augstums pārsvarā ir no 2 līdz 70 m virs jūras līmeņa, ir izvietots nepārtrauktā apgabalā no Po upes līdz Adrijas jūras piekrastei, plešoties līdz plašajām Apenīnu ielejām, kas atrodas līdz 150 m augstumā virs jūras līmeņa. Plakanajās pakājēs un aluviālajā līdzenumā, kam raksturīgas vertikālas nogulsnes, nogulumus galvenokārt veidojušas Apenīnu upes un strauti, savukārt līkumotā līdzenuma un deltas līdzenuma nogulumus veidojusi Po upe.

Apenīnu pakalni veido vienlaidu apgabalu, kas stiepjas no pirmajiem pakalniem līdz Apenīnu kalnu grēdai, aptverot viļņainu pārejas līdzenumu, lai gan reģiona dienvidaustrumu daļā, kas nav iekļauta noteiktajā apgabalā, gandrīz nav zemieņu. Augstums virs jūras līmeņa ir no 100 līdz 2 200 metriem, bet lielākā daļa vīna dārzu atrodas zemāk par 600 metriem virs jūras līmeņa. Dominē nogulumieži ar dažādiem litotipiem (smilšakmens, māls, kaļķakmens, krīts, smiltis un konglomerāti). Augsnes sadalījuma mozaīka ir sarežģīta, un to nosaka dažādie vietējie orogrāfiskie faktori un morfoģenētisko procesu ietekme, litotipu ģeoloģiskās struktūras un sadalījuma sarežģītība, kā arī klimata, veģetācijas un cilvēku iejaukšanās daudzveidība.

Vīna dārzi atrodas dažādos augstumos – no līdzenumiem uz augšu – atkarībā no vietas, audzētajām vīnogu šķirnēm un vīnkopības un vīndarības tradīcijām; vismazāk vīnogulāju ir augstajos Apenīnos, kur ir pārāk auksts klimats. Temperatūra šajā apgabalā ir ļoti mainīga, sākot no mēreni subkontinentālas (vispiemērotākā vīnkopības apgabalam) un beidzot ar mēreni vēsu. Līdzenumos klimats ir kontinentālāks, gada vidējā temperatūra ir aptuveni 14–16 °C. Gada nokrišņu daudzums ir no 600 līdz 800 mm, un nokrišņi galvenokārt vērojami rudenī un mazākā mērā pavasarī. Vismazākais nokrišņu daudzums ir ziemeļaustrumos Po deltas apgabalā, kur ir nepārprotama jūras ietekme.

Ūdens trūkums galvenokārt rodas vasarā, un to mazina augsts relatīvais gaisa mitrums un virszemes ūdeņu pieejamība. Lielākā augstumā nokrišņu daudzums palielinās – no 800 m Apenīnu malā, no kuras paveras skats uz līdzenumiem, līdz vairāk nekā 2 000 mm augstu Apenīnos, kur ir arī vairāk lietainu dienu. Hidroklimatiskajam līdzsvaram ir tāda pati tendence kā nokrišņu daudzumam, un tā vērtības svārstās no aptuveni 400 mm iekšzemes līdzenumos līdz 0 mm Apenīnu kalnu vidū ar pozitīviem rādītājiem lielākos augstumos.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Pastāv cieša saikne starp cilvēkfaktoriem un vidi, jo vīnkopības apgabala iedzīvotāji jau sen tradicionāli ražo "Emilia" vīnus. Emīlijas reģiona vīna dārziem ir sena izcelsme, jo dažādās *Terramare* teritorijās, kas atrodas šajā apgabalā, ir konstatētas vīnogu sēklas, kas datējamas ar dzelzs laikmetu. Vissenākās šķirnes šajā reģionā ir "Lambrusco" vīnkoki, kas noteikti ir etrusku izcelsmes vīnkoki un jebkurā gadījumā ģenētiski tuvāki savvaļas vīnkokiem, no kuriem tie tika selekcionēti. Noteiktajā teritorijā tika stādīti paleoligūriešu, etrusku un romiešu vīnogulāji, bet to ietekmēja arī ķeltu populācijas. Šīs dažādās ietekmes rezultātā izplatījās divas audzēšanas sistēmas – *arbustum gallicum*, kad vīnkoki tiek audzēti uz dzīviem kokiem un ir piemērotāki auglīgai līdzenuma videi, un *vinea characatae*, kas ir zema Grieķijas izcelsmes audzēšanas sistēma un ir piemērota kalnainiem apgabaliem. Vēlāk vairāki romiešu autori piemin un atzinīgi vērtē Emīlijas reģiona vīnkopību, kas plaukst un ražo labus vīnus. Viduslaikos vīnkopība turpināja attīstīties, pateicoties apgabala ciematu iedzīvotāju un *verjuice* [skābu vīnogu sulu] ražojošo mūku darbam. 1300. gadā *Pietro de' Crescenzi* rakstīja par aptuveni 30 vīnkoku šķirnēm un vīniem, kas tiek ražoti Emīlijā – gan līdzenumos, gan kalnos, tostarp par "Trebbiano", "Grechetto Gentile" ("Pignuolo") un "Lambrusco" šķirnēm.

Interesants ir vēsturiskais pārskats par to, kā vīnkopība un paši vīni ir attīstījušies kopš 14. gs. – no zemākajiem līdzenumiem līdz pat augstākajiem pakalniem. *Pietro de' Crescenzi* raksta: "Un tā ir no citas šķirnes, ko dēvē par *duracla*, kura ir ļoti melna un kurai ir garenas vīnogas, un, to audzējot mitrās un slapjās augsnēs, no tās sanāk ļoti melns vīns, taču tā neaug kalnos vai sausās vietās: un to vairāk par visām citām izvēlas Ferrārā; un ir vēl viena šķirne, ko dēvē par *gmaresta*, kura nav tik melna un kurai ir garenas vīnogas, un tā pirms nogatavošanās nomet visas lapas, tai ir rūgta un etiķaina garša, vīnogulāju ražas apjoms ir vidēji liels, un no tās skrajiem ķekariem iegūst izcilu un ļoti patīkamu vīnu; savukārt ēšanas ziņā vīnogas negaršo ne putniem, ne suņiem, ne cilvēkiem; un to parasti sastop Boloņas kalnainajos reģionos." Kā liecina dažādas starptautiskas vīna izstādes (piemēram, Itālijas izstādes 1861. gada nacionālais katalogs), Emīlijas vīnu reputācija ir izplatījusies gadsimtu gaitā gan attiecībā uz sarkanvīniem un baltvīniem, gan nedzirkstošajiem un pusdzirkstošajiem vīniem, kā arī desertvīniem vai vīniem no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, līdz to oficiāli atzina, ieviešot cilmes vietas nosaukumus. 1925. gadā *Norberto Marzotto* sagatavoja interesantu sarakstu ar vīnogām, kas audzētas dažādās Emīlijas provincēs, uzskaitot visas 2. punktā minēto paveidu šķirnes, tostarp dažas izteikti vietējas šķirnes, piemēram, "Spergola", "Moscato", "Fogarina" un "Termarina". Netika minētas starptautiskas šķirnes, jo tās neinteresēja autoru, lai gan tās bija plaši izplatītas visā teritorijā. 20. gadsimta piecdesmito gadu sākumā vīnkopība šajā apgabalā atguva dinamiku un ekonomisko dzīvotspēju, pateicoties konsekventiem un ievērojamiem komerciāliem panākumiem, kas ļāva ar "Emilia IGT" apzīmētos vīnus tirgot tālās valstīs, jo īpaši tos, kas ražoti no "Lambrusco", "Malvasia", "Grechetto Gentile" un "Trebbiano" vīnogu šķirnēm. 1967. gadā attiecīgajā apgabalā tika apstiprināti trīs aizsargāti cilmes vietas nosaukumi, kuru skaits nākamajā desmitgadē pieauga līdz desmit, tādējādi apstiprinot šā apgabala iedzīvotāju spēcīgās vīndarības prasmes. Ar ministrijas 1995. gada 18. novembra dekrētu tika apstiprināta tipiskā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "dell'Emilia" / "Emilia", kuras robežas daļēji vai pilnībā ietilpst plašākajā norādē "Emilia".

Noteiktajā apgabalā ir augsts kopējais vīnogu audzēšanas potenciāls, jo *ISTAT* 2000. gada statistikā ir uzskaitīti 32 427 hektāri, kas apstādīti ar vīnogulājiem. Šajos vīna dārzos ražotā ar "Emilia IGT" apzīmētā vīna daudzums vienmēr ir bijis liels. Saskaņā ar *ISMEA-MIPAAF* observatorijas datiem 2009. gadā vīnogu produkcija sasniedza 130 000 tonnu no aptuveni 6 300 hektāriem, kas šajā ziņā ir trešais lielākais ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi aizsargātais produkcijas apjoms valstī. Sarkanvīni dominē pār baltvīniem.

Cilvēkfaktors ir būtisks tipiskajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei, proti:

— vīna dārzos audzētās šķirnes: vīnogu šķirnes ir tās, ko tradicionāli audzē noteiktajā apgabalā, vairākas no tām ir Emīlijas apgabala vietējās šķirnes un tiek audzētas tikai šajā apgabalā;

— izmantotās audzēšanas metodes: audzēšanas un stādīšanas sistēmas ir tādas, kas laika gaitā ir attīstījušās šajā apgabalā un kuru mērķis ir ierobežot ražu un nodrošināt specifikācijā noteiktās īpašības. Augsnes un klimatiskie apstākļi dabiski veicina vīnogulāju augšanu, un saimniecības ir izvēlējušās pastāvīgu kordonu audzēšanas sistēmu ar nokareniem zariem, kas var ierobežot augu enerģisku augšanu, nodrošināt pumpuru vienmērīgu izkliedi, ļaut augiem sasniegt savu ražošanas potenciālu, uztvert saules enerģiju un nodrošināt, ka ķekariem ir pietiekami daudz gaisa un gaismas. Visbiežāk izmantotās sistēmas ir brīvi augošs kordons, zarotais kordons, Ženēvas dubulto špaleru sistēma, *Guyot* un *Sylvoz* sistēma. Stādījumu biezība ir 2 500–3 000 vīnkoku uz hektāru zemieņu augsnēs un 3 000–4 000 vīnkoku uz hektāru Apenīnu malā un ielejās Apenīnu zemākajās daļās. Visbiežāk izmantotie potcelmi ir šādi: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P;

— vīndarības metodes: tradicionāli veidojušās šajā apgabalā sarkanvīnu un baltvīnu, nedzirkstošo vai pusdzirkstošo vīnu, kas atbilst specifikācijā atļautajiem paveidiem, kā arī vīnu no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām un jaunu vīnu ražošanai.

8.2. *B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnīgi saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi*

Runājot par analītiskajām un organoleptiskajām īpašībām – vīniem, uz kuriem attiecas šī produkta specifikācija, piemīt ļoti skaidras un raksturīgas īpašības, kas aprakstītas 6. punktā, tādēļ tos var skaidri identificēt un uzskatīt par tipiskiem attiecīgajai ģeogrāfiskajai videi. Kopumā Emīlija ir pusdzirkstošo vīnu mājvieta, kas ir senas vietējās tradīcijas rezultāts, kurā apvienojas vīni no līdzenumiem un kalnu nogāzēm no reģiona austrumiem līdz pat reģiona rietumiem, lai gan ir arī vairāki nozīmīgi nedzirkstošie sarkanvīni un baltvīni, galvenokārt no kalnainajiem apgabaliem.

Konkrētāk, vienas šķirnes vīnogu sarkanvīni ir nedzirkstoši, līdzsvaroti un augļaini vīni, piemēram, *Cabernet* (*Cabernet Franc* un *Sauvignon*), *Merlot*, *Pinot Nero* un *Sangiovese*, salīdzinot ar citiem vīniem, kas var būt gan nedzirkstoši, gan pusdzirkstoši vīni, piemēram, *Malbo Gentile*, *Marzemino*, *Ancellotta* un *Barbera*, vai tipiskāki pusdzirkstošie vīni ar līdzsvarotu skābumu un aromātu, piemēram, "Emilia IGT" *Lambrusco*, *Fogarina* un *Fortana* vīni.

Visus baltvīnus ražo nedzirkstošā vai pusdzirkstošā veidā, kas ir plašāk izplatīts, arī no tādām aromātiskajām šķirnēm kā "Malvasia di Candia Aromatica" un "Moscato Bianco". Tradicionālie "burbuļi" pusdzirkstošajos vīnos palīdz līdzsvarot garšu, izceļot vīnogu šķirņu aromāta nianses. Baltvīniem, kas iegūti gan no starptautiskām vīnogu šķirnēm, piemēram, "Sauvignon" vai "Chardonnay", gan no reģionālām vai vietējām vīnogu šķirnēm, piemēram, "Grechetto Gentile", "Mont" vai "Spergola", ir atbilstošs skābuma līmenis, tostarp ābolskābes līmenis, lai izceltu vīnogu šķirņu aromātu.

Vīnkopībai vispiemērotākajās teritorijās ražo vīnus ar interesantu aromātu un struktūru, jo īpaši kalnainos apgabalos, kur var iegūt strukturētākus vīnus, pat vīnus no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, kas šajā apgabalā ir tradicionāli vīni.

Ar "Emilia IGT" apzīmēto jauno vīnu versijās notis, kas izriet no vīnogu macerācijas ar oglekli, apvienojas ar vīnogu šķirnes organoleptiskajām īpašībām un augšanas vides īpatnībām.

Dzirkstošo vīnu ražošana ir tieši saistīta ar pusdzirkstošo vīnu ražošanu, un kopš 1950. gada plaši izmanto otrējo raudzēšanu lielos, slēgtos traukos. Dzirkstošo vīnu ražošanā izmantotās tehnoloģijas, kas pieņemtas saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem, ļauj iegūt dažādus vīna paveidus – no sausa līdz saldam atkarībā no atlikumcukuru satura.

8.3. *C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) punktā minētajiem aspektiem*

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir ļoti daudzveidīgs, un tā iezīmju rezultātā ir izveidojušies dažādi vīnkopības veidi un dažādas vīnogu šķirnes, kas raksturīgas katrai attiecīgajai teritorijai. Aptuveni 60 % vīna dārzu, kuros audzē "Emilia" vīniem paredzētās vīnogas, atrodas līdzenumos un 38 % – kalnu pakājēs (*Istat*, 2000. g.). Vīnu raksturs atspoguļo divus Emīlijas-Romanjas vīnogu audzēšanas makroreģionus, jo līdzenumos iegūst svaigus un vieglāk dzeramus vīnus, savukārt kalnu nogāzēs iegūtajiem vīniem bieži piemīt strukturētāki, elegantāki un noturīgāki aromāti un garšas.

Kopumā ar vīnogulājiem apstādīto platību saules gaismas un temperatūras apstākļi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj vīnogām pietiekami labi nogatavoties. Vislielākās augšanas grāddienu vērtības ir līdzenumos, kur ir 2 400 grādi (Vinklera indekss), bet tās samazinās, palielinoties augstumam virs jūras līmeņa. Kalnu nogāzēs tradicionāli ar vīnogulājiem apstādītās platības, kurās ražo augstas kvalitātes vīnus, ir tās, kurās ir vislabākie klimatiskie apstākļi, nogāzes ar labu vērsumu pret debespusēm vai ielejas, kas ir aizsargātas no auksta gaisa straumēm.

Vīnkopība kalnu nogāzēs ir plašāk izplatīta Pjačencas, Parmas un Boloņas provincēs. Īsā cikla vīnogu šķirnes vislabāk aug lielākā augstumā virs jūras līmeņa, kur vīna dārzi ir marginālāki, ar seklām augsnēm, kas pakļautas intensīvai erozijai. Zemienēs ir vislabākie apstākļi šķirnēm, kurām nepieciešams vislielākais siltuma daudzums, piemēram, "Lambrusco" šķirnēm, kas ir visizplatītākās reģiona centrālajā daļā, jo īpaši Redžo nell'Emīlijas un Modēnas provincēs, savukārt Apenīnu malā un Apenīnu zemākajā daļā, kur pirmie pakalni saplūst ar ielejām, ir ideāli apstākļi daudzām vīnogu šķirnēm, kas paredzētas gan baltvīnu, gan sarkanvīnu, gan nedzirkstošo, gan pusdzirkstošo vīnu ražošanai, vai pat vīnu no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām ražošanai. Kontinentālā klimata ietekmi mazina vējš un lielāks nokrišņu daudzums, un atkarībā no vēlamā produkta paveida izvēlas neviendabīgākas nogāzes un augsnes.

Subkontinentālais klimats nodrošina pietiekamu nokrišņu daudzumu visa gada garumā, savukārt vasaras sausumu līdzenumos mazina ūdensteces un dziļās augsnes, bet pakalnos – lielāks un labāk sadalīts nokrišņu daudzums, kas veido šo labvēlīgo vīnkopības vidi.

Ir daudz savdabīgu vietējo parādību, piemēram, līdzenumos pie Ferrāras, kur augstumā, kas ir zem jūras līmeņa, atrodas augsnes no deltas un piekrastes līdzenumiem ar seklu hidromorfismu, un augsnes ūdens pieejamība tiek neitralizēta ar ļoti negatīvu nokrišņu evapotranspirācijas vērtību; šķirne "Fortana" tradicionāli tiek audzēta šādā vidē.

Tomēr kopumā lielās atšķirības starp nakts un dienas temperatūru vīnogu nogatavošanās laikā apvienojumā ar galvenokārt sārmainām vai vāji sārmainām augsnēm ar smalku vai vidēji smalku konsistenci ļauj iegūt aromātiskus vīnus ar augstu polifenolu saturu, kas vīniem nodrošina to tipiskās organoleptiskās īpašības.

Vīnkopība un vīnkopības produkti atšķiras arī rietumos un austrumos atkarībā no atsevišķu apgabalu tradīcijām. Līdzenumos ražo vislielāko vīna daudzumu, un tajos ietilpst arī Emīlijas vēsturiskais etrusku apgabals, kurā ražo "Lambrusco" vīnus, apgabals, kurā audzē šķirnes "Trebbiano", un īpašs Ferrāras provinces apgabals netālu no piekrastes, kur dominē "Fortana" šķirnes vīnogas. Pakalnos, kas stiepjas no rietumiem uz austrumiem, valda grieķu-romiešu vīnkopības tradīcija no Pjačencas kalniem, kas saistīta ar vīnogu šķirnēm "Barbera" un "Croatina", un tradicionālo "Malvasia di Candia Aromatica", kuras audzēšanas apgabals sniedzas līdz pat Parmas un Redžo nell'Emīlijas pakalniem. Kalnu nogāzēs audzē daudzas citas starptautiskas un vietējas vīnogu šķirnes, tostarp "Sauvignon", "Spergola", "Montuni" un "Grechetto Gentile", pēdējā no kurām ir plaši izplatīta Boloņas apgabalā, kā arī sarkanogu vīnogas, ko izmanto *Cabernet* un *Merlot Bordeaux* tipa vīnu ražošanai. Paugurainā apgabala austrumos atrodamas arī vēsturiskās "Sangiovese" un "Albana" šķirnes.

Vīnkopības nozīmi šajā apgabalā apliecina daudzi vīna dārzi noteiktajā apgabalā un simtiem tūkstošu hektolitru "Emilia" vīna, ko katru gadu ražo un tirgo visā pasaulē.

8.4. *"dell'Emilia / Emilia" – kategorija: vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām*

Informācija par produkta specifiskajām īpašībām, kas saistāmas ar tā ģeogrāfisko izcelsmi, un saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Atkarībā no izmantotās šķirnes krāsa mainās no zeltaini dzeltenas līdz dzintara krāsai baltvīnos un līdz granātsarkanai sarkanvīnos. Aromāts ir izsmalcināts un īpašs, ar vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu niansēm, reizēm tas ir vircots un atgādina medu un gatavus augļus. Garša ir pilnīga un harmoniska un var būt no sausas līdz saldai, lai gan lielākajai daļai vīnu ir lielāks cukuru saturs.

Passito vīnus var gatavot no visām vīnogu šķirnēm – gan baltogu, gan tumšo ogu –, bet visbiežāk tiek izmantotas aromātiskās vīnogu šķirnes ("Moscato Giallo", "Moscato Rosa", "Traminer Aromatico") un pusaromātiskās vīnogu šķirnes ("Goldtraminer", "Nosiola", "Riesling Renano", "Sauvignon" u. c.).

Vīnogas žāvē īpašās žāvēšanas telpās, un žūšanas perioda ilgums ir atkarīgs no to īpašību intensitātes, kuras ar šo paņēmienu ir paredzēts nodot galaproduktam.

Vīnogas, ko izmanto *Passito* vīnu ražošanā, ražotājs izvēlas, pamatojoties uz specifiskajām vīnogu ķekara fizikālajām un kvalitātes īpašībām.

Ķekari, kuros starp vīnogām ir daudz vietas, ir īpaši labi piemēroti žāvēšanai un tiek atlasīti vīna dārzā ražas novākšanas laikā.

Žāvēšanu veicina izteiktās temperatūras atšķirības dienā un naktī, kas ir īpaši novērojamas vasaras beigās un rudenī.

Vīnu kvalitātes īpašības ietekmē ražošanas apgabala augsne un klimatiskie apstākļi. Mērenais, vēsais un vējainais klimats, labi drenētās augsnes ar pietiekamu ūdens pieejamību, ko nodrošina lietusgāzes, kuras ir vienmērīgi sadalītas arī vasaras mēnešos, un ievērojamās temperatūras atšķirības naktī un dienā vīnogu gatavošanās laikā nodrošina vīnogu ķekaru optimālu nogatavošanos, kā rezultātā vīnogās ir labs cukuru un skābes saturs apvienojumā ar citām kvalitātes un organoleptiskajām īpašībām, kas ir specifiskas katrai šķirnei un ko var sajust no tām gatavotajos vīnos.

Tāpēc cēloniskā saikne ir balstīta uz produkta specifiskajām īpašībām, ko saistāmas ar tā ģeogrāfisko izcelsmi.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Atkāpe attiecībā uz vīndarību un pārstrādi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar atkāpi, kas paredzēta Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punkta b) apakšpunktā, daļēji norūgušas vīnogu misas un visu pārējo kategoriju vīnu, kuri apzīmēti ar AĢIN "dell'Emilia / Emilia", gatavošana, ieskaitot pusdzirkstošā un dzirkstošā vīna ražošanu un otrējo raudzēšanu, papildus noteiktajam ražošanas apgabalam var notikt arī blakus esošo Ravennas [*Ravenna*], Forli-Čezēnas [*Forlì-Cesena*], Mantujas [*Mantua*] un Kremonas [*Cremona*] provinču robežās.

Divu vai vairāku vīnogu šķirņu norādīšana marķējumā

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Nosacījuma apraksts

Lai ar AĢIN "dell'Emilia / Emilia" apzīmētiem vīniem varētu norādīt divu vai vairāku vīnogu šķirņu nosaukumus, katras "mazāk svarīgās" šķirnes vīnogu īpatsvaram jābūt lielākam par 15 % no kopējā daudzuma, un marķējumā šķirnes jānorāda dilstošā secībā, ņemot vērā izmantoto vīnogu faktisko daudzumu.

Tas vajadzīgs, lai nodrošinātu, ka šādi iegūti un apzīmēti vīni atspoguļo visu to vīnogu šķirņu īpašības, no kurām tie gatavoti, un lai izvairītos no maldinošas informācijas sniegšanas patērētājiem, jo attiecīgajos ES tiesību aktos (Regulas (ES) 2019/33 50. panta 1. punkta a) apakšpunkta ii) punktā) nav noteikts izmantoto "mazāk svarīgo" šķirņu vīnogu minimālais procentuālais daudzums.

Šis ierobežojošais noteikums atbilst Regulas (EK) Nr. 2019/33 58. panta 1. punktam, kas dalībvalstīm produkta specifikācijās ļauj paredzēt stingrākus marķēšanas noteikumus, tostarp attiecībā uz vīnogu šķirņu norādīšanu.

Saite uz produkta specifikāciju

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