C/2025/2734

8.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2734)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Reggiano“

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Reggiano“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Настоящите изменения отговарят на определението за стандартни изменения в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не попадат в обхвата на определенията в член 24, параграф 3 от посочения регламент. С други думи:

— те не включват промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт;

— те не създават риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ;

— те не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Добавяне на уточнение за категорията*

Описание:

Уточнява се категорията, към която принадлежат пенливите вина „Reggiano“: „качествени пенливи вина“.

Основание:

Изменението е направено, за да се внесат разяснения относно категорията на произвежданите пенливи вина.

Изменението се отнася до членове 1, 2 и 4 от продуктовата спецификация.

2. *Добавяне на нов вид, наречен на сорта грозде Fogarina*

Описание:

Новият вид, наречен на сорта грозде Fogarina, е добавен в следните разновидности:

— категория „вино“: тихи вина, включително тези, които се определят като „novello“ (млади) и „passito“ (от стафидирано грозде);

— категория „искрящо вино“: искрящи вина, включително вина, които се определят като „novello“ (млади);

— категория „частично ферментирала мъст“ със свръхналягане;

— категория „качествени пенливи вина“: вид пенливи.

За този вид е добавена и допълнителна географска единица „Gualtieri“, за да се популяризира историческият район, в който този сорт грозде се отглежда от векове.

Основание:

Новият вид, наречен на сорта грозде Fogarina, е добавен след многобройни настоявания от страна на членовете на консорциума, тъй като неотдавнашното преоткриване на този сорт е предизвикал интереса на производителите.

Това изменение се отнася до членове 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 и 9 от продуктовата спецификация и до разделите на единния документ „Описание на виното или вината“, „Максимални добиви“, „Определен географски район“ и „Връзка с географския район“.

3. *Добавяне на разновидността „frizzante“ (искрящо) за вида „Reggiano“ Rosso novello (младо червено)*

Описание:

За вида „Reggiano“ Rosso novello е добавена разновидността „frizzante“ (искрящо).

Основание:

Винопроизводството на територията на района Емилия-Романя е насочено предимно към искрящите вина и отсъствието на разновидността „frizzante“ (искрящо) поставя този вид младо червено вино в много неблагоприятно положение по отношение на производството и развитието.

Изменението се отнася до членове 1, 4 и 6 от продуктовата спецификация, както и до разделите на единния документ „Описание на вината“ и „Максимални добиви“.

4. *Изменение на разрешените сортове грозде*

Описание:

По отношение на разрешените сортове грозде за производство на различните видове вина са направени следните промени:

— „Reggiano“ Lambrusco (във всичките му форми): добавени са сортовете Lambrusco Benetti и Lambrusco del pellegrino, които наскоро бяха включени в регионалния списък на сортовете, одобрени за отглеждане;

— „Reggiano“ Fogarina (във всичките му форми): добавена е съответната разрешена комбинация от сортове грозде — сортът Fogarina трябва да съставлява 85 % от общото количество, а за останалите 15 % е разрешено използването на всички сортове от семейство Lambrusco, както и на широко разпространения в района на производство сорт Malbo Gentile;

— „Reggiano“ Rosso: разрешените сортове грозде са актуализирани, за да се включи семейството Lambrusco (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del pellegrino и Lambrusco Monterrico), което преди не е било включено за този вид.

Основание:

Това изменение се дължи на необходимостта да се включат всички сортове от семейство Lambrusco, които могат да се отглеждат в района, и да се добави новият вид вино, наречен на името на сорта Fogarina.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и раздела „Винени сортове грозде“ в единния документ.

5. *Корекция на текста, с която се заличава разпоредбата за изключване на определени райони, считани за неподходящи за производство*

Описание:

Разпоредбата в различни части на текста, изключваща определени „райони, считани за неподходящи за производство“, е заличена.

Основание:

Въз основа на солидния агрономичен и технически опит през последните 30 години лозарството се е подобрило значително както по отношение на формировките, така и на методите за отглеждане на грозде. През същия тридесетгодишен период летните температури са се повишили значително, което е предпоставка за отлично узряване на гроздето. В този нов екологичен контекст разпоредбата за районите, считани за неподходящи за отглеждане на лоза, вече не е приложима поради настоящите климатични и земеделски условия. Освен това определението е неясно и може да доведе до спорове между производителите и органите, отговарящи за издаването на разрешения за засаждане на лоза.

Това изменение се отнася до член 3 от продуктовата спецификация.

6. *Добавяне на района на производство на гроздето, от което се произвежда новият вид вино Fogarina*

Описание:

Добавен е районът за производство на гроздето за новия вид вино, наречен на сорта Fogarina. Той обхваща цялата територия на общините: Boretto, Gualtieri и Guastalla, разположени в северната част на провинция Реджо Емилия.

Основание:

Изменението се налага след добавянето на новия вид, наречен на сорта грозде Fogarina.

Изменението се отнася до член 3 от продуктовата спецификация.

7. *Преформулиране на члена за лозарските стандарти*

Описание:

Добавени са спецификации относно правилата за лозарство за новия вид вино, наречен на сорта грозде Fogarina, за който максималният добив е 18 тона грозде от хектар за следните разновидности вина: „tranquillo“ (тихо), „frizzante“ (искрящо), „spumante“ (пенливо), „novello“ (младо) и „novello frizzante“ (младо искрящо). За разновидността „passito“ (от стафидирано грозде) на виното Fogarina е определен максимален добив от 10 тона от хектар, който се постига чрез подбор на гроздето. Останалото количество грозде от хектар в лозята може да се използва за производството на един от другите видове вина Fogarina, предвидени в продуктовата спецификация, като се спазва горната граница, определена за въпросния вид. Добавено е и минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за новия вид вино, наречен на името на сорта Fogarina. То е 9,5 % за разновидностите „tranquillo“, „frizzante“, „spumante“, „novello“ и „novello frizzante“. За разновидността Fogarina passito са добавени спецификации, според които минималното естествено алкохолно съдържание на гроздето при беритба е 9,5 % об., а по отношение на процеса на сушене минималното естествено алкохолно съдържание след сушене е 13 % об. и степента на извличане на вино от гроздето е ограничена до 50 %.

Освен това целият параграф за максималните добиви е преформулиран, а алинеята, която се отнася до евентуална помощ от региона в случай на лоши метеорологични условия, е заличена.

Основание:

Изменението се налага след добавянето на новия вид вино, наречен на сорта Fogarina. Това преформулиране е необходимо, за да се състави пълен списък по видове вина, разбит според сорта или цвета на гроздето, да се направи разпоредбата по-лесна за четене и да се заличи алинеята, която се отнася до намесата на регионалните власти, тъй като тя вече не се прилага съгласно действащите правила.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация и до разделите на единния документ относно „максимални добиви“ и „специфични енологични практики“.

8. *Преформулиране на члена относно правилата за винопроизводство*

Описание:

Актуализирани са определени препратки към законодателството и са направени корекции в наименованието на министерството. Текстът на члена също е подобрен, като са отделени разпоредбите относно вторичната ферментация на вината от вида „искрящо вино“ и е добавено, че вторичната ферментация може да се извършва в автоклави или в бутилка.

Основание:

Изменението е направено, за да се включат правилните препратки и да се избегнат всякакви съмнения относно тълкуването на разпоредбата.

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

9. *Ферментация и вторична ферментация*

Описание:

Добавен е параграф относно производството на вина със ЗНП „Reggiano“, с който се предоставя възможност за удължаване на периода на ферментация или на вторична ферментация на вината и на продуктите, предназначени за производство на вино, след 31 декември всяка година и до 30 юни следващата година.

Основание:

Изменението е добавено с цел стандартизиране на условията за производство на територията на района Емилия-Романя, като се вземат предвид изискванията относно сортовете Lambrusco и традиционните производствени техники, които с течение на времето са установени в посочения район.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

10. *Определяне на наситеността на цвета*

Описание:

Добавен е параграф, в който се определя максималната наситеност на цвета на различните вина на всеки етап от производството.

Основание:

Това изменение е добавено, за да се запази наситеността на цвета на виното и на продуктите от началните фази на производство на виното в съответствие с традицията и с автентичността на вината със ЗНП „Reggiano“ и в рамките на точно определен цветови диапазон. Причината за това е, че през последните години е установено, че видовете вина с наименование „Reggiano“, на чиито етикети е посочен сортът Lambrusco и чийто цвят е по-наситен от предложения в настоящото изменение, се третират на етапа на пускане на пазара като обикновени помощни съставки, използвани за производството на смесите, от които се правят готовите вина, а не като продукти, предназначени директно за бутилиране.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

11. *Характеристики при предлагане за консумация*

Описание:

При съществуващите видове са коригирани определени характеристики при предлагане за консумация, а при новите видове са добавени характеристики при предлагане за консумация. Освен това е добавен параграф относно възможността при различните видове вина — с изключение на вината от категорията „качествени пенливи вина“ — да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Основание:

Това изменение се налага, за да се премахнат неточните, неясни или несъответстващи на продуктовата категории термини, да се добавят характеристиките на новите видове вина, както и да се подобрят и актуализират описанията на продуктите. Добавен е и параграф относно възможността различните видове вина, с изключение на винata от категорията „spumante“ (пенливи), да бъдат мътни поради остатъци от ферментация, предвид връщането към по-занаятчийските вина и производствената техника на вторична ферментация в бутилката без отстраняване на ферментационните утайки.

Изменението засяга член 6 от продуктовата спецификация и раздела „Описание на виното или винata“ от единния документ.

12. *Заличаване на параграфа относно пределните стойности за обща киселинност и беззахарен екстракт*

Описание:

Заличава се параграфът, в който се описва възможността министерството да издава указ за изменение на пределните стойности за обща киселинност и беззахарен екстракт.

Основание:

Посоченият параграф е заличен, тъй като тази разпоредба е заменена от действащото законодателство.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация.

13. *Изменения относно етикетирането и представянето на винata*

Описание:

Ясно е описана забраната за използване на определени прилагателни върху етикетите. За всички видове вина, на чиито етикети е посочен сортът Fogarina, е добавена възможността за включване на допълнителната географска единица Gualtieri, като са предвидени специални правила за използването ѝ при етикетиране. Добавен е също така параграф, който позволява върху етикета да се използва определението „rifermentazione in bottiglia“ (вторична ферментация в бутилката), както и възможността за използване на термина „rosè“ за разновидностите розе на винata със ЗНП „Reggiano“.

Основание:

Изменението се налага поради добавянето на новия вид, наречен на сорта Fogarina, както и за да се въведе възможността за посочване на допълнителната географска единица „Gualtieri“. Освен това през последните няколко години се наблюдава възраждане на производствената техника, която включва вторична ферментация в бутилка с цел получаване на искрящи вина със ЗНП „Reggiano“. Често утайките от ферментацията при тези вина не се отстраняват, като наличието на остатъци може да придаде на виното вид на „помътняло“. Поради това изменението се налага, за да се информира надлежно потребителят за тази характеристика. С цел да се отговори на изискванията на пазара се налага изменение, с което се въвежда терминът „rosè“ като алтернатива на термина „rosato“.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

14. *Промени в опаковката на винata*

Описание:

Максималната вместимост на стъклените бутилки, в които се предлагат винata на пазара, е увеличена от 5 l на 9 l, като изрично е забранено използването на 5-литрови бутилки тип дамаджана. Параграфът относно разрешените запушалки на бутилките е преформулиран с уточнения, свързани с използването на винтови капачки, кроненкоркови капачки и стандартни тапи с канап.

Основание:

Изменението се налага с цел предоставяне на повече търговски възможности за производителите, тъй като понякога клиентите търсят по-големи бутилки, главно за обществени прояви и други специални събития. Петлитровата бутилка тип дамаджана е забранена с цел да се запази традиционната форма на бутилката. Изменението по отношение на системите за затваряне се налага, за да се осигури яснота, да се улесни четенето и да се избегнат противоречиви тълкувания.

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация.

15. *Актуализиране на връзката с географската среда*

Описание:

Членът за връзката с географската среда е актуализиран и допълнен с информация за добавянето на новия вид, наречен на сорта Fogarina, и за възможността за посочване на допълнителната географска единица „Gualtieri“ върху етикета.

Основание:

Изменението на този член се налага поради добавянето на новия вид, наречен на сорта Fogarina, както и на възможността за посочване на допълнителната географска единица „Gualtieri“. Освен това е счетено за необходимо да се преформулира разделът „Връзка с географския район“ от единния документ, за да се приведе в съответствие с продуктовата спецификация. Следователно изменението е чисто редакционно.

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

16. *Добавяне на приложение A*

Описание:

Към продуктовата спецификация е добавено приложение A, в което са описани географските граници на допълнителната географска единица „Gualtieri“.

Основание:

Новото приложение е добавено поради необходимостта да се опишат границите на новата допълнителна географска единица.

Изменението се отнася до въвеждането на ново приложение към продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Reggiano

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

11. Частично ферментирала гроздова мъст

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 4. 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; мъст от грозде, различна от тази от № 2009

4. **Описание на вината**

1. *„Reggiano“ Lambrusco*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: розов с различна степен на наситеност; от рубиненочервен до тъмночервен;

мирис: приятен, от плодов до цветен;

вкус: сухо, полусухо, полусладко или сладко вино със свеж, приятен, характерен вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 5,50 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„Reggiano“ Lambrusco frizzante (искрящо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: интензивни, краткотрайни;

цвят: розов с различна степен на наситеност; от рубиненочервен до тъмночервен;

мирис: приятен, от плодов до цветен;

вкус: сухо, полусухо, полусладко или сладко вино със свеж, приятен, характерен вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 7,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Може да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„Reggiano“ Lambrusco novello (младо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: червен;

мирис: цветен, наситен, плодов;

вкус: добре изразен, характерен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *„Reggiano“ Lambrusco novello frizzante (младо искрящо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: интензивни, краткотрайни;

цвят: червен;

мирис: наситен, плодов;

вкус: добре изразен, с осезаема киселинност;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Може да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 5,5

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *„Reggiano“ Lambrusco spumante (пенливо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: фини и дълготрайни;

цвят: розов с различна степен на наситеност; от рубиненочервен до тъмночервен;

мирис: приятен, от плодов до цветен;

вкус: от брют натюр до сладко вино с хармоничен, свеж, мек, характерен вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 5,50 % об.

минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *„Reggiano“ Lambrusco Salamino*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: розовеещ или червен

мирис: приятен, от плодов до цветен;

вкус: сухо, полусухо, полусладко или сладко вино със свеж, приятен, характерен вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 5,50 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. *„Reggiano“ Lambrusco Salamino frizzante (искрящо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: интензивни, краткотрайни;

цвят: розовеещ или червен

мирис: приятен, от плодов до цветен;

вкус: сухо, полусухо, полусладко или сладко вино със свеж, приятен, характерен вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 7,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Може да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

8. *„Reggiano“ Fogarina*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: от розовеещ до червен, понякога много наситен;

мирис: характерен, плодов (на зрели червени плодове);

вкус: от сухо до сладко вино със свеж вкус и добра киселинност;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

9. *„Reggiano“ Fogarina frizzante (искрящо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: интензивни, краткотрайни;

цвят: от розовеещ до червен, понякога много наситен;

мирис: характерен, плодов (зрели червени плодове);

вкус: от сухо до сладко вино с добре изразен вкус и добра киселинност;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 7,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Може да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

10. *„Reggiano“ Fogarina spumante (пенливо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: фини и дълготрайни;

цвят: от розовеещ до червен, понякога много наситен;

мирис: характерен, плодов и цветен;

вкус: от брют натюр до сладко вино с хармоничен, свеж вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 5,50 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

11. *„Reggiano“ Fogarina novello (младо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: от розовеещ до червен, понякога много наситен;

мирис: характерен, плодов;

вкус: мек, добре изразен, накиселяващ;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

12. *„Reggiano“ Fogarina novello frizzante (младо искрящо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: интензивни, краткотрайни;

цвят: от розовеещ до червен, понякога много наситен;

мирис: характерен, плодов;

вкус: мек, добре изразен, накиселяващ;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Може да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

13. *„Reggiano“ Fogarina passito (от стафидирано грозде)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: от розовеещ до червен, който може да бъде наситен, понякога с оранжеви отблясъци;

мирис: характерен, с нотки на червени плодове и цветя, понякога леко пикантен;

вкус: сладък, заоблен, плътен, хармоничен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13 % об.;

минимална обща киселинност: 5,5 g/l.

минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

14. *„Reggiano“ Rosso (червено)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: червен;

мирис: характерен, плодов, цветен;

вкус: сухо, полусухо, полусладко или сладко вино със свеж, приятен, плътен вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 5,50 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

15. *„Reggiano“ Rosso frizzante (червено искрящо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: интензивни, краткотрайни;

цвят: червен;

мирис: характерен, плодов, цветен;

вкус: сухо, полусухо, полусладко или сладко вино със свеж, приятен, плътен вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 7,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Може да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

16. *„Reggiano“ Rosso novello (червено младо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

цвят: червен;

мирис: винен, наситен, плодов;

вкус: тихо вино с добре изразен вкус;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

17. *„Reggiano“ Rosso novello frizzante (червено младо искрящо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: интензивни, краткотрайни;

цвят: червен;

мирис: винен, наситен, плодов;

вкус: добре изразен, мек;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Може да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

18. *„Reggiano“ Bianco spumante (бяло пенливо)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

мехурчета: фини и дълготрайни;

цвят: бял, с лек сламеножълт оттенък;

мирис: характерен, плодов, цветен;

вкус: добре изразен, свеж, хармоничен, кадифен, мек; от брют натюр до сладко вино;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти: 5,50 %;

минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Може да има лек дървесен аромат, ако е отлежало в бъчва.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Производство на искрящи вина и на частично ферментирала гроздова мъст

Специфична енологична практика

Тези вина се произвеждат по традиционни методи, усъвършенствани с времето и запазващи своята надеждност и устойчивост, които включват единствено използването на естествената вторична ферментация в бутилки и на естествената вторична ферментация в автоклави, които са от съществено значение за придаване на уникалните характеристики на вината със ЗНП „Reggiano“. Процесите на вторична ферментация и подслаждане са разрешени в съответствие с условията и пределните стойности, определени в националното законодателство и законодателството на ЕС.

2. Производство на вида вино Fogarina passito

Специфична енологична практика

Максималното производство на грозде от хектар за производството на вино „Reggiano“ Fogarina passito не трябва да надвишава 10 тона от хектар, което се постига чрез подбор на гроздето, предназначено за производството на вина „Reggiano“ Fogarina, което отговаря на изискванията, определени за различните видове. Такова грозде може да бъде винифицирано само след като е било изсушено по естествен път или чрез използване на системи или технологии, работещи при температури, наподобяващи естествения процес. Изсушеното грозде трябва да има естествено алкохолно съдържание от най-малко 13 % об., без да се обогатява. Степента на извличане на вино от това грозде е ограничена до 50 %.

5.2. *Максимални добиви*

1. „Reggiano“ Lambrusco, включително frizzante, spumante VSQ (качествено пенливо), novello и novello frizzante

18 000 килограма грозде от хектар

2. „Reggiano“ Lambrusco Salamino (включително frizzante)

18 000 килограма грозде от хектар

3. „Reggiano“ Fogarina, включително frizzante, spumante VSQ, novello и novello frizzante

18 000 килограма грозде от хектар

4. „Reggiano“ Rosso, включително frizzante, novello и novello frizzante

18 000 килограма грозде от хектар

5. „Reggiano“ Bianco spumante VSQ

18 000 килограма грозде от хектар

6. „Reggiano“ Fogarina passito

10 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Гроздето, използвано за производството на вино със защитено наименование за произход „Reggiano“ Lambrusco, трябва да бъде отглеждано в провинция Реджо Емилия. По-конкретно районът на производство обхваща цялата територия на следните общини: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti и Baiso.

Гроздето, използвано за производството на вино със защитено наименование за произход „Reggiano“ Rosso, трябва да бъде отглеждано в рамките на територията на провинция Реджо Емилия. По-конкретно районът на производство обхваща цялата територия на следните общини: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella и Scandiano.

Гроздето, използвано за производството на вино със защитено наименование за произход „Reggiano“ Lambrusco Salamino, трябва да бъде отглеждано в рамките на територията на провинция Реджо Емилия. По-конкретно районът на производство обхваща цялата територия на следните общини: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla и Novellara.

Гроздето, използвано за производството на вино със защитено наименование за произход „Reggiano“ Fogarina, трябва да бъде отглеждано в рамките на територията на провинция Реджо Емилия. По-конкретно районът на производство обхваща цялата територия на общините Boretto, Gualtieri и Guastalla.

Гроздето, използвано за производството на вино със защитено наименование за произход „Reggiano“ Bianco spumante, трябва да бъде отглеждано в рамките на територията на провинция Реджо Емилия. По-конкретно районът на производство обхваща цялата територия на следните общини: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio и Campegine.

7. **Винени сортове лози**

Ancellotta N. — Lancellotta

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Fogarina N.

Fortana N.

Lambrusco Barghi N. — Lambrusco

Lambrusco Benetti N. — Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. — Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. — Groppello Maestri

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 del Pellegrino N. — Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. — Lambrusco

Malbo Gentile N.

Marzemino N. — Berzemino

Merlot N.

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *А) Информация за географския район*

1) Природни фактори, които допринасят за връзката

Географският район, който съответства на защитеното наименование за произход „Reggiano“, се намира в централната западна част на област Емилия-Романя, в провинция Реджо Емилия, и обхваща една голяма равнина и една по-малка хълмиста област, която достига до подножието на планинския район. На юг надморската височина се увеличава, като се образуват няколко различни ландшафта:

— открита равнина с алувиален произход, характерна за долината на река По, съставена от естествени седименти с различна структура, предимно средно- и финозърнеста, датиращи от епохата на холоцена, с високо съдържание на метаморфни и карбонатни минерали, които произхождат от апенинските реки и потоци, с изключение на тези, произхождащи от равнините, през които се извиват меандрите на река По, в тясна ивица на север, разположена в по-голямата си част извън определения географски район;

— преходна равнина с пресечен релеф и неравен терен, съставена от древни алувиални седименти с различна структура, датиращи от епохата на плейстоцена. Тези седиментни отлагания са покрити от много дълбока, развита и декарбонизирана почва с умерено фина или фина текстура, на места чакълеста, а наличието на кислород варира от добро до умерено;

— възвишенията са хълмисти или умерено стръмни и се простират предимно от север на юг. Почвата им се състои предимно от пелитови скали или от слоести скали със силен пелитов компонент; тя е с фина или умерено фина текстура, варовикова, с различна дълбочина и на места предразположена към хидрогеоложка нестабилност.

Надморската височина на лозята обикновено варира между 20 и 450 m, въпреки че има и много лозя на по-голяма надморска височина.

Климатът е субконтинентален. Това важи особено за равнинния район, където зимата е особено сурова (студена и влажна), а лятото — много горещо, влажно и задушно. Районът е изложен на големи дневни температурни колебания, които са по-големи в равнината и по-малки в района на възвишенията. Валежите са от сублиторален тип, като достигат своя максимум през есента, както по отношение на вида на валежите, така и по отношение на разпределението им, и своя минимум през лятото, особено през първото десетдневие на юли. Валежите и дъждовните дни се увеличават с надморската височина — от 650 mm в равнината до 850 mm във възвишенията, със средна стойност 719 mm и 78 дъждовни дни годишно.

Географският район за вида Lambrusco съответства на целия район на наименованието, докато районите за другите три вида — Rosso, Bianco spumante и Lambrusco Salamino — са по-ограничени и обхващат предимно равнинния район, особено източната част, която се характеризира с почви с добро физическо и химическо плодородие и с по-топъл климат през пролетта и лятото. Районът на производство на гроздето от сорта Fogarina обхваща само територията на общините Boretto, Gualtieri и Guastalla, а допълнителната географска единица „Gualtieri“ се намира в този район.

8.2. *А) Информация за географския район*

2) Човешки фактори, които допринасят за връзката

Лозовите насаждения в района Реджо датират от римско време (както се вижда от мозайките от I в. пр.н.е., съхранявани в обществените музеи на Реджо Емилия). Сведения за разпространението на лозята в определения географски район се откриват в многобройните договори за безсрочно отдаване под наем (emphyteusis) от Средновековието (IX—X в.) и се потвърждават в устава от 1265 г. Връзката с местните сортове грозде, известни като „uve lambrusche“ (сортове Lambrusco), е направена още през 1303 г. от Pietro de' Crescenzi.

Значението на виното в провинция Реджо Емилия се доказва най-добре от огромното разпространение на лозови масиви на нейната територия, за което свидетелства през 1597 г. Andrea Bacci (философ, лекар и писател от XVI в., който наред с много други трудове пише и ръководство за виното *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*). За това свидетелства през 1661 г. и Vincenzo Tanara (агроном и гастроном), а след това през XIX в. Filippo Re (който пише първия труд по агрономия през 1798 г.), Claudio della Fossa и Claudio Roncaglia (които изследват лозовите насаждения в рамките на определения географски район и съобщават за засадените сортове), които описват типичните характеристики на произвежданото вино — освежаващо и искрящо, повече или по-малко плътно.

Според Ugo Bellocchi (италиански историк, журналист и библиотекар) през 1847 г. в провинция Реджо Емилия са произведени 1 милион квинтала грозде (100 000 000 kg), а през десетилетието от 1908 до 1918 г. количеството нараства до 1,7 милиона квинтала (170 000 000 kg) годишно. Те са отглеждани върху 107 000 ha лозя със смесени култури с формиране на лозовите насаждения върху живи дървета (т.нар. система alberata), а лозовите масиви се простират без прекъсване от полегатите хълмове надолу до бреговете на река По. Основното производство е било гроздова мъст и червени вина, по-специално Lambrusco, предимно искрящи вина, които са изнасяни главно за района Венето или в чужбина, за което свидетелстват документи за железопътния транспорт от началото на XX в.

През този период са създадени първите кооперативи за производство и продажба на гроздова мъст и вина. Те бързо се разпространяват в целия определен географски район и винопроизводството в района започва да се развива с бързи темпове. Първата кооперативна винарна е основана в San Martino in Rio през 1906 г.

Законът от 10 юли 1930 г. признава Lambrusco за едно от типичните вина на Италия.

През XIX в. сортът Fogarina е широко отглеждан в ниските равнини на област Реджо, по-специално в община Gualtieri (Ravà, 1896 г., Bellini, 1924 г.).

Сортът Fogarina преживява най-бурния си период на развитие през десетилетията в края на XIX и началото на XX в. и то до такава степен, че през 1924 г. само в община Gualtieri са произведени 50 хиляди квинтала (5 000 000 kg) грозде (Dolcini et al., 1967). Общото производство на вино е било приблизително 60 хиляди хектолитра. През 30-те години на миналия век отглеждането на сорта Fogarina постепенно се преустановява, тъй като вече не е рентабилен. В резултат на това сортът постепенно е изключен от местното законодателство, а впоследствие — и от националното законодателство, когато са създадени наименованията за произход.

С развитието на винопроизводството в провинция Реджо Емилия се променят също така и лозовите масиви. От 60-те години на миналия век площите, засадени с лозови насаждения, отглеждани заедно с други култури, намаляват значително, отстъпвайки място на специализираните лозови масиви, което е предпоставка за по-голяма специализация на лозарството в района.

На 18 декември 1962 г. е създаден Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano (Доброволен консорциум за защита на типичното вино Lambrusco Reggiano), който впоследствие отговаря за защитата и популяризирането на вината Reggio в Италия и по света.

С указ на президента на републиката от 22 юли 1972 г. се признава защитеното наименование за произход „Lambrusco Reggiano“. Това наименование се отнася за обширна равнинна област, главно на североизток от Реджо Емилия, а на юг включва първоначалната хълмиста област, както и за следните сортове: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri и Ancellotta. Условията на околната среда и условията на отглеждане на лозята трябва да бъдат такива, каквито са се запазили във времето и които придават на полученото вино неговите специфични характеристики. Всякакви практики за форсиране на културите са забранени.

На 26 ноември 1996 г. наименованието за произход е променено на „Reggiano“, за да се разграничат видовете вина, които могат да се произвеждат, от други вина.

В началото на XXI в. местните власти възлагат експериментално изследване, за да проверят дали сортът Fogarina все още съществува, да създадат опитни лозя и да проверят производството на вино от тях с цел да се възстанови и възроди този толкова важен през миналия век сорт грозде.

В резултат на това изследване и с оглед на отличните резултати, постигнати с помощта на съвременните техники за отглеждане на лозя и за винопроизводство, видовете вина, наречени на сорта Fogarina, първо са добавени към продуктовата спецификация за вината „Emilia / dell'Emilia“ IGT (*Identificazione Geografica Tipica*, типично географско указание, еквивалентно на защитеното географско указание — ЗГУ) през 2013 г., а след това и към настоящата спецификация, като по този начин намират своето достойно място сред асортимента от вина, произвеждани в провинция Реджо.

Установено е, че човешкият фактор е от съществено значение за наименованието по отношение на:

— традиционно отглежданите сортове, които произхождат предимно от местния район или от по-широкия район Емилия;

— традиционните агрономически техники, прилагани в района, насочени към ограничаване на добивите и постигане на характеристиките, посочени в продуктовата спецификация;

— методите на винопроизводство, които са се наложили с течение на времето в този район на производство на пенливи и искрящи вина, както и за производството на тихи червени вина и млади вина в района.

8.3. *Б) Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда*

Наименованието за произход „Reggiano“ включва различни видове, които дължат своите аналитични и органолептични характеристики, описани в член 6 от продуктовата спецификация, на комбинацията от разрешени сортове грозде, на прилаганите енологични практики и на производствените райони, в които се отглежда гроздето.

Вината Lambrusco традиционно са шумящи (в техните разновидности както искрящи и като пенливи), което е важно за балансирания им вкус, и се произвеждат от купажи от сортове грозде Lambrusco и в среда, която разкрива тяхната киселинност и свежест. Подходящи за дегустация докато са млади, те са с плодови и цветни аромати, характерни за основния сорт, независимо дали е червен или розе.

Виното Lambrusco Salamino, било то червено или розе, е типично искрящо вино, с добра киселинност, включително ябълчна киселина, и има забележима свежест, която се дължи на района на производство, както и аромати и вкусове, характерни за преобладаващия сорт.

Виното Fogarina, което варира от розовещо до много наситено червено и е тихо вино, включително в разновидностите passito, frizzante и spumante, има отлична структура, силна киселинност, елегантен вкус с добър послевкус и наситени плодови аромати на зрели червени плодове, характерни за сорта грозде, от който е произведено.

Виното Rosso, както пенливото, така и тихото вино, е силно повлияно от сорта Ancellotta, който притежава по-наситен цвят и мекота и има по-малка киселинност в сравнение със сортовете Lambrusco.

Виното Bianco spumante е бяло вино, произведено от Lambrusco Marani — червен сорт лоза, който е с по-ниско съдържание на антоцианини в сравнение с другите сортове Lambrusco. Виното се отличава с високи нива на аромат и свежест, които са свързани с по-екстремните условия в района на производство и със сорта грозде.

Червените вина обикновено са по-плътни и имат по-изразени плодови аромати на горски плодове и костилкови плодове в сравнение с вината розе и с Bianco spumante, които се отличават с киселинност и цветни аромати. В разновидностите novello на вината се проявява ефектът от карбоновата мацерация с винен, плодов и силно изразен аромат.

Частично ферментиралата гроздова мъст, получена от видовете Lambrusco, Lambrusco Salamino и Rosso, е типична и много ценна поради високото си съдържание на антоцианини, аромати и захари.

8.4. *В) Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в буква А), и тази, посочена в буква Б)*

Определеният географски район се характеризира с високо ниво на слънчево греене и сумарна топлина от около 2 032 градусодни (показател на Winkler), което дава възможност на гроздето да узрее достатъчно. В по-затворените вътрешнопланински хълмисти райони, където сумарната топлина е по-малка, но рядко е под 1 700 градусодни, най-добрите резултати се постигат чрез избор на най-подходящите традиционни сортове за такава среда, на най-добрите изложения, както и чрез отдаване на предпочитание на по-слабо обагрено грозде.

Определеният географски район свършва на юг, където започват по-високи хълмове и стръмни склонове, обикновено на височина над 600 m, където климатът се променя и губи континенталния си характер, а почвата е предимно от слоести скали, които обикновено са кисели. Тези условия не позволяват получаването на енологичните характеристики, необходими за наименованието.

Изобилието на вода в почвите в района на произход, свързано с количеството на валежите, с предимно алувиалния и дълбок характер на почвите и с наличието на локални подпочвени води, дава възможност за производство на грозде с добро ниво на киселинност, включително ябълчна киселина, която е необходима за производството на типичните за района искрящи и пенливи вина, както и на други традиционно произвеждани свежи вина.

Там, където плодородието на почвата е по-слабо, особено при по-ниски надморски височини, където почвата е с фина текстура, която се напуква през лятото, което от своя страна забавя растежа на растенията и води до по-малка реколта, сортовете дават по-постоянно алкохолно съдържание и по-ниска киселинност, но по-високо съдържание на полифеноли. Това са най-подходящите райони за производство на вината novello.

По цялата територия на определения район периодът на зреене на гроздето се характеризира с резки температурни колебания между деня и нощта. Почвите са от умерено до силно варовикови, субалкални или алкални, с фина или умерено фина текстура, в резултат на което се произвеждат ароматни вина с високо съдържание на антоцианини и полифеноли, които са тясно свързани с органолептичните характеристики на вината, описани в член 6.

Разпространението на лозарството в този район, документирано от римско време през Средновековието до наши дни, което е неразривно свързано с конкретни местни сортове грозде, показва тясната връзка между екологичните и човешките фактори и вината, произвеждани в този район.

Развитието на енологията в района следва и върви ръка за ръка с това на традиционните сортове грозде в района, по-специално на сорта Lambrusco. Те съществуват още от древността, за което свидетелстват диворастящите сортове грозде.

Лозови насаждения винаги са се срещали по цялата територия на определения район — от равнините до хълмовете. През 1597 г. Andrea Bacci описва значението на лозарството в тези райони, където лозята се простират докъдето стига погледът, а формирането на лозовите насаждения е върху живи дървета (използването на системата alberata, традиционно върху тополи), като гроздовете растат нагоре, издигайки се във въздуха и устремявайки се към слънцето. Производството се състои от изключителни вина, предимно червени, някои от които с лека текстура, а други с по-характерна плътна структура, често тръпчиви и незрели, но благотворни, и вина, които са „искрящи, с мехурчета“. Агрономът от XVII в. Vincenzo Tanara възхвалява искрящите вина с добра киселинност, произведени от сортове Lambrusco, от които „се прави освежаващо, зряло, пикантно и като цяло изключително вино“.

От 1800 г. насам Filippo Re, Claudio della Fossa и Claudio Roncaglia изброяват многобройните лозя в рамките на определения географски район, от община Reggiolo, на малко повече от 20 m надморска височина, до общините високо в планината, както и множеството сортове грозде, отглеждани в тях.

През 1847 г. д-р Antonio Galloni полага основите на лозарството и търговията с вино в провинция Реджо Емилия, като посочва необходимостта от намаляване на броя на отглежданите сортове, за да се получат по-утвърдени и разпознаваеми вина през годините, както и необходимостта от използване на сортове Lambrusco за червените вина, особено за тези, предназначени за износ, тъй като: „вината, произведени от нашите сортове Lambrusco, чийто характерен вкус се дължи на обилната слънчева светлина, бяха сред най-харесваните“ и имат отлични качество в цялата провинция Реджо Емилия: „в ниските и централните равнини и в хълмистите райони, както е доказано“. Износът на вина и други енологични продукти е голям още през 1487 г., като производството в района на Reggio е около 1 милион квинтала грозде (100 000 000 kg).

Според Bellocchi първият сертификат за защитен произход е издаден през 1859 г., за да се разреши търговията с местно вино, произведено в Olmo, в община Gattatico, която е под управлението на династията Дом Есте, близо до териториите под австрийски контрол.

През 1876 г. агрономът Antonio Zanelli препоръчва да се наблегне на „трапезните вина, които са подходящи за съхранение, като се използва най-доброто грозде, което се произвежда в този район“, за да се направят приятни вина с надеждно качество.

По същото време, през 1873 г., проф. Pellegrino Spallanzani (химик) анализира мъстта и вината, произведени от сорта грозде Fogarina, чието отглеждане се утвърждава все повече по това време. Spallanzani смята, че виното е „много ароматно и понякога много приятно за небцето“, но поради аромата си на касис и малини не се счита за „стандартно трапезно вино“ по онова време. Както съобщава Jacopo Ravà през 1896 г., сортът Fogarina „е много издръжлив сорт, който вирее дори на ниска надморска височина и на влажни места. Това се потвърждава от факта, че провинция Reggio Gualtieri, близо до Guastalla, се намира в центъра на лозовите масиви, на около 20 m надморска височина“.

От началото на XX в. производството на грозде и вино се увеличава. Развитието на енологията върви ръка за ръка с развитието на кооперативните винарни, повечето от които разполагат с модерни преработвателни предприятия. Тези винарни издигат на ново професионално равнище техниките на винопроизводство и качеството на продуктите и отговарят за проверката дали произведените автентични вина, след като бъдат предадени на търговците на дребно, не стават предмет на „смесване и манипулиране“, които да ги направят неузнаваеми; целта на винарните е да оптимизират качеството на гроздето в лозята, като предоставят подходяща техническа помощ.

През 1922 г. Adelio Franceschini и Vittorio Premuda описват техниките за производство на вино, като се спират и на голямото производство на частично ферментирала или сладка филтрирана гроздова мъст и подчертават опасността от нелоялна конкуренция между изкуствено газираните вина и естествените пенливи вина като Lambrusco. По-нататък те изброяват характеристиките на многобройните сортове грозде, които се отглеждат на място и които са над шестдесет.

В действителност Lambrusco е вино, което традиционно се произвежда чрез комбиниране на различни сортове грозде, както е отбелязано в наименованието „Lambrusco Reggiano“, обявено официално на 22 юли 1971 г. Това е вино с характерен вкус, висока киселинност, искрящо и ароматно, с добро ниво на алкохолно съдържание и екстракти.

През първите десетилетия на XX в. сортът Fogarina се отглежда интензивно и в равнините на Реджо Емилия, по-специално в община Gualtieri. Въпреки това през 1927 г. G. Toni пише, че поради високата си фиксирана киселинност по онова време виното Fogarina „се използва като купажно вино, за да му се придаде яркът цвят и да се увеличи трайността му. В общините Gualtieri, Boretto и Brescello до 80 % от гроздето е от този сорт и подобно на сорта Ancellotta той е разпространен в известна степен в цялата провинция и съседните провинции“.

През 1976 г. Lambrusco, произведен в провинция Реджо Емилия, благодарение на Cantine Cooperative Riunite (Обединени кооперативни винарни), е най-изнасяният италиански винен сорт за САЩ и е сред водещите сортове в света.

След Втората световна война обаче отглеждането на сорта Fogarina отбелязва спад и постепенно този сорт е изоставен вследствие на развитието на енологията и промените във вкусовете на потребителите. В крайна сметка той е изключен от националното законодателство относно винените сортове грозде и наименованията за произход.

През годините последователните изменения водят до наименованието „Reggiano“, което е одобрено през 1996 г. В рамките на това наименование се уточняват производствените райони, както и видовете вино, които могат да се произвеждат в тях, за да се свържат продуктите с най-подходящите райони, като се вземат предвид не само техните природни характеристики, но също така историята и традициите.

По-специално географският район на производство на „Reggiano“ Rosso е предимно равнинен, разположен на изток от река Crostolo, и е особено подходящ за производство на червени вина, най-вече поради високото съдържание на варовик в почвите в районите с по-голяма надморска височина, както и поради температурния диапазон в месеца, предшестващ прибирането на реколтата, когато сортът Ancellotta успява да изрази най-добре своите естествени характеристики. Този сорт е известен от 1800 г. (по илюстрация на Claudio della Fossa) и дължи синонима си „Ancellotta di Massenzatico“ на местността с това име (Massenzatico) в община Реджо Емилия. Той се разпространява и по исторически причини районът му на отглеждане съвпада с района, обхванат от наименованието, където този сорт постига особено високи нива на съдържание на антоцианини, полифеноли и аромати.

Определеният географски район на видовете Lambrusco Salamino и Bianco spumante се характеризира с алувиални, равнинни почви и с надморска височина под 129 m. Същевременно това гарантира повече от 2 100 градусодни, високи летни температури и значителен недостиг на вода през пролетта и лятото, който само отчасти се смекчава от наличието на подпочвени води. В районите с по-голям релеф и повече варовикови почви, които са подложени на по-малък воден стрес, се произвеждат по-леки вина с повече киселинност, аромат и цвят. Вината, произведени от грозде, отглеждано на по-ниска надморска височина, са по-структурирани, но с по-слабо изразен цвят. В исторически план районът на производство на сорта Lambrusco Salamino е разположен още по на изток, към границата с провинция Модена, където той е по-широко разпространен (A. Greco, 1968 г.), докато сортът Lambrusco Marani се засажда повече в общините на север и запад, в равнините сред предпланините.

Оттогава насам наименованието, което се развива положително в посока на производството на вина с все по-висока стойност и качество, процъфтява, за което свидетелства отличната репутация на вината със ЗНП „Reggiano“.

Пример за това е възстановяването на сорта грозде Fogarina през последните двадесет години чрез изследвания в областта на дребномащабното винопроизводство с цел да се установят най-добрите техники за оползотворяване на неговия потенциал, което доведе до преоткриването на този сорт и до включването на вината с етикет „Fogarina“ в продуктовата спецификация на наименованието „Reggiano“.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

Връзка към продуктовата спецификация

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22202