C/2025/2734

8.5.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2734)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Reggiano“

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.2.2025

1. **Název produktu**

„Reggiano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Tyto změny odpovídají definici standardních změn v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože nespadají pod definice v čl. 24 odst. 3 téhož nařízení. Jinými slovy:

— nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v druhu produktu,

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Přidání specifikace týkající se druhů*

Popis:

Byl upřesněn druh, do kterého patří šumivá vína „Reggiano“ („jakostní šumivá vína“).

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem vyjasnit druh vyráběného šumivého vína.

Tato změna se týká článků 1, 2 a 4 specifikace produktu.

2. *Přidání nového typu pojmenovaného podle odrůdy „Fogarina“*

Popis:

Nový typ pojmenovaný podle odrůdy „Fogarina“ byl přidán v těchto verzích:

— druh „víno“: tiché víno, včetně vín označených jako „novello“ (mladé) a „passito“ (ze zaschlých hroznů),

— druh „perlivé víno“; perlivý typ, včetně vína označeného jako „novello“ (mladé),

— druh „částečně zkvašený mošt“ s přetlakem,

— druh „jakostní šumivé víno“; šumivý typ.

Pro tento typ byla přidána další zeměpisná jednotka „Gualtieri“, aby se zviditelnila historická oblast, v níž se tato odrůda po staletí pěstuje.

Odůvodnění:

Nový typ pojmenovaný podle odrůdy „Fogarina“ byl přidán na základě četných žádostí členů konsorcia, neboť nedávné znovuobjevení této odrůdy vyvolalo zájem producentů.

Tato změna se týká článků 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 a 9 specifikace produktu a oddílů jednotného dokumentu „Popis vína (vín)“, „Maximální výnosy“, „Vymezená zeměpisná oblast“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

3. *Přidání verze „Frizzante“ (perlivé) k typu „Reggiano Rosso Novello“ (mladé červené)*

Popis:

U typu „Reggiano Rosso Novello“ (mladé červené) byla přidána verze „perlivé“.

Odůvodnění:

Území regionu Emilia-Romagna je zaměřeno převážně na výrobu perlivých vín a absence této verze „Frizzante“ (perlivé) způsobila, že tento typ mladého červeného vína je z hlediska výroby a rozvoje velmi znevýhodněn.

Změna se týká článků 1, 4 a 6 specifikace produktu a také oddílů jednotného dokumentu „Popis vín“ a „Maximální výnosy“.

4. *Změna povolených odrůd*

Popis:

Povolené odrůdy révy vinné pro výrobu různých typů prošly následujícími změnami:

— „Reggiano“ Lambrusco (ve všech podobách): byly přidány odrůdy „Lambrusco Benetti“ a „Lambrusco del pellegrino“, které byly nedávno zapsány na regionální seznam odrůd schválených k pěstování.

— „Reggiano“ Fogarina (ve všech podobách): byla přidána příslušná povolená kombinace odrůd révy vinné: odrůda Fogarina musí tvořit 85 % celkového množství, zbývajících 15 % může tvořit kterákoli z odrůd rodiny Lambrusco či odrůda „Malbo Gentile“, která je v oblasti produkce hojně rozšířena.

— „Reggiano Rosso“ (červené): Povolené odrůdy vinné révy byly doplněny o rodinu „Lambrusco“, která dříve nebyla u tohoto typu uvedena (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del pellegrino a Lambrusco Monterrico).

Odůvodnění:

Tato změna vychází z potřeby zahrnout všechny odrůdy rodiny „Lambrusco“, které lze v oblasti pěstovat, a přidat nový typ pojmenovaný podle odrůdy Fogarina.

Změna se týká článku 2 specifikace produktu a oddílu jednotného dokumentu „Hlavní moštové odrůdy“.

5. *Oprava textu, vypuštění ustanovení o vyloučení některých oblastí považovaných za nevhodné pro produkci*

Popis:

Ustanovení v různých částech textu vylučující některé „oblasti považované za nevhodné pro produkci“ bylo zrušeno.

Odůvodnění:

Vinařství za posledních 30 let v souvislosti s důkladnými agronomickými a technickými poznatky výrazně pokročilo, a to jak pokud jde o systémy vedení révy, tak co se týče způsobů, jak se hrozny pěstují. V tomtéž třicetiletém období došlo k výraznému zvýšení letních teplot, takže je jistota, že hrozny dokonale dozrají. V tomto novém environmentálním kontextu již nelze vzhledem k současným klimatickým a zemědělským podmínkám použít ustanovení o oblastech považovaných za nevhodné pro pěstování vinné révy. Definice byla navíc vágní a mohla vést ke sporům mezi producenty a orgány odpovědnými za vydávání povolení k výsadbě vinic.

Tato změna se týká článku 3 specifikace produktu.

6. *Doplnění oblasti produkce hroznů pro výrobu nového typu vína „Fogarina“*

Popis:

Byla přidána oblast produkce hroznů pro nový typ vína pojmenovaný podle odrůdy „Fogarina“. Ta zahrnuje celé území obcí: Boretto. Gualtieri a Guastalla, které se nacházejí v severní části provincie Reggio Emilia.

Odůvodnění:

Tato změna byla nutná v návaznosti na přidání nového typu pojmenovaného podle odrůdy „Fogarina“.

Změna se týká článku 3 specifikace produktu.

7. *Přepracování článku o vinařských normách*

Popis:

Byly doplněny specifikace týkající se pravidel pěstování vinné révy pro nový typ vína pojmenovaný podle odrůdy „Fogarina“, u něhož maximální výnos činí 18 tun hroznů na hektar v případě tiché, perlivé a šumivé verze, jakož i verzí novello (mladé) a novello frizzante (mladé perlivé). Pro verzi „Passito“ (víno ze zaschlých hroznů) odrůdy Fogarina byl stanoven maximální výnos 10 tun na hektar, kterého se dosáhne výběrem hroznů. Zbývající množství hroznů na hektar vinice může být použito k výrobě některého z dalších typů vína „Fogarina“ stanovených ve specifikaci produktu, přičemž je třeba dodržet horní hranici stanovenou pro daný typ. Byl také doplněn minimální přirozený obsah alkoholu u nového typu vína pojmenovaného podle odrůdy Fogarina. Ten je pro varianty „tranquillo“ (tiché), „frizzante“ (perlivé), „spumante“ (šumivé), „novello“ (mladé) a „novello frizzante“ (mladé perlivé) stanoven na 9,5 %. Pro verzi „Fogarina Passito“ (ze zaschlých hroznů) byly doplněny specifikace, které stanovují minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech při sklizni na 9,5 % objemových, pokud jde o proces sušení, minimální přirozený obsah alkoholu po sušení na 13 % objemových a maximální míru extrakce vína z hroznů na 50 % objemových.

Dále byl přepracován celý odstavec o maximálních výnosech a byl vypuštěn pododstavec, který se týkal možné pomoci ze strany regionu v případě špatných povětrnostních podmínek.

Odůvodnění:

Změna byla nutná v důsledku přidání nového typu vína pojmenovaného podle odrůdy „Fogarina“. Toto přepracování bylo nutné, aby bylo možné sestavit úplný seznam typů vín členěný podle odrůdy nebo barvy hroznů, pro lepší srozumitelnost ustanovení a s cílem vypustit pododstavec, který se týkal zásahu regionálních orgánů, neboť ten se podle stávajících platných předpisů již nepoužívá.

Změna se týká článku 4 specifikace produktu a oddílů jednotného dokumentu týkajících se „maximálních výnosů“ a „zvláštních enologických postupů“.

8. *Přepracování článku o enologických pravidlech*

Popis:

Byly aktualizovány některé odkazy na právní předpisy a opraven název ministerstva; text článku byl rovněž vylepšen oddělením ustanovení týkajících se druhotného kvašení „perlivých“ typů vín a doplněním, že druhotné kvašení může probíhat buď v autoklávu, nebo v láhvi.

Odůvodnění:

Tato změna byla provedena proto, aby byly uvedeny správné odkazy a aby se předešlo pochybnostem o tom, jak toto ustanovení vykládat.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu.

9. *Kvašení a druhotné kvašení*

Popis:

Doplňuje se odstavec týkající se výroby vín s CHOP „Reggiano“, který umožňuje kvašení nebo druhotné kvašení předcházejících produktů a vín po 31. prosinci každého roku až do 30. června následujícího roku.

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem sjednotit podmínky výroby na území regionu Emilia-Romagna s přihlédnutím k výjimečnosti odrůdy Lambrusco a tradičním výrobním postupům zavedeným v této oblasti.

Změna se týká článku 5 specifikace produktu.

10. *Definice intenzity barvy*

Popis:

Doplňuje se odstavec, který definuje maximální parametr kolorimetrické intenzity různých produktů podle stupně jejich zpracování.

Odůvodnění:

Tato změna byla přidána, aby se víno a produkty vínu předcházející pohybovaly v přesně definovaném rozmezí kolorimetrické intenzity v souladu s tradicí a autenticitou vín s CHOP „Reggiano“. V posledních letech se totiž ukázalo, že typy vína s označením „Reggiano“ odrůdy Lambrusco a s vyšší intenzitou barvy, než jakou stanoví tato změna, jsou při uvádění na trh považovány za pouhé pomocné složky používané k přípravě směsí pro výrobu hotových vín, a nikoli za produkty určené přímo k lahvování.

Změna se týká článku 5 specifikace produktu.

11. *Vlastnosti při spotřebě*

Popis:

Byly opraveny některé vlastnosti při spotřebě u stávajících typů a doplněny vlastnosti při spotřebě u nových typů. Doplňuje se dále odstavec týkající se možnosti, že v důsledku fermentačních zbytků se může u různých typů vín s výjimkou variant vyráběných v rámci druhu „jakostní šumivé víno“ objevit zakalení.

Odůvodnění:

Tato změna byla nutná za účelem odstranění nepřesných, nejasných nebo s druhem produktu nesouladných výrazů, doplnění vlastností nových typů vín a zlepšení a aktualizace popisů produktů. Dále se doplňuje odstavec týkající se možnosti, že u některých typů vín, s výjimkou druhu „spumante“ (šumivé), se může v důsledku fermentačních zbytků objevit zakalení vzhledem k návratu k řemeslnějším vínům a výrobnímu postupu druhotného kvašení v láhvi, aniž by se odstraňovaly kvasničné kaly.

Změna se týká článku 6 specifikace produktu a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

12. *Vypuštění odstavce o mezních hodnotách celkové kyselosti a bezcukerného extraktu*

Popis:

Vypouští se odstavec, který stanovil možnost, aby ministerstvo vyhláškou změnilo mezní hodnoty celkové kyselosti a bezcukerného extraktu.

Odůvodnění:

Tento odstavec byl vypuštěn, protože ustanovení bylo nahrazeno platnými právními předpisy.

Změna se týká článku 6 specifikace produktu.

13. *Změny týkající se označování a prezentace vín*

Popis:

Byl jednoznačně vymezen zákaz používání některých přídavných jmen na etiketách. U všech typů vín s označením odrůdy „Fogarina“ byla doplněna možnost uvádět další zeměpisnou jednotku „Gualtieri“ a zvláštní pravidla pro její použití na etiketě. Byl také doplněn odstavec, který umožňuje používat na etiketě výraz „rifermentazione in bottiglia“ (druhotné kvašení v láhvi), a zavedena možnost používat výraz „rosè“ pro „růžové“ verze vín s CHOP „Reggiano“.

Odůvodnění:

Tato změna byla nutná kvůli přidání nového typu pojmenovaného podle odrůdy „Fogarina“ a kvůli zavedení možnosti odkazovat na další zeměpisnou jednotku „Gualtieri“; kromě toho se při výrobě perlivých vín s označením CHOP Reggiano v posledních několika letech obnovil výrobní postup druhotného kvašení v láhvi. U těchto vín se často neodstraňují kvasné kaly a přítomnost těchto zbytků může způsobit, že se víno jeví jako „zakalené“. Změna byla proto nezbytná, protože spotřebitel musí být o této vlastnosti řádně informován. Aby bylo vyhověno požadavkům trhu, bylo nutné zavést termín „rosè“ jako alternativu k termínu „rosato“.

Změna se týká článku 7 specifikace produktu.

14. *Změny týkající se balení vín*

Popis:

Maximální objem skleněných lahví, v nichž se vína uvádějí na trh, byl zvýšen z 5 litrů na 9 litrů, přičemž bylo výslovně zakázáno používat pětilitrové demižony. Odstavec týkající se povolených uzávěrů je rovněž přeformulován tak, aby obsahoval specifikace týkající se použití šroubového uzávěru, korunkového uzávěru a běžné korkové zátky převázané provázkem.

Odůvodnění:

Změna je nezbytná s cílem poskytnout producentům více obchodních příležitostí, neboť někdy spotřebitelé vyžadují láhve většího objemu, zejména pro společenské a jiné zvláštní akce. Pětilitrový demižon se vylučuje z důvodu zachování tradičního tvaru láhve. Změna týkající se systémů uzavírání byla nutná, aby se zajistila jasnost, usnadnila čitelnost a zabránilo se protichůdným výkladům.

Změna se týká článku 8 specifikace produktu.

15. *Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím*

Popis:

Článek o souvislosti se zeměpisným prostředím byl aktualizován a doplněn o informace o přidání nového typu pojmenovaného podle odrůdy „Fogarina“ a o možnosti uvádět na etiketě další zeměpisnou jednotku „Gualtieri“.

Odůvodnění:

Článek musel být změněn, aby mohl být přidán nový typ pojmenovaný podle odrůdy „Fogarina“ a aby bylo možné odkazovat na další zeměpisnou jednotku „Gualtieri“. Rovněž se považovalo za nezbytné přeformulovat oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu, aby byl tento oddíl v souladu se specifikací produktu. Jedná se tedy o čistě redakční změnu.

Změna se týká článku 9 specifikace produktu a oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

16. *Přidání přílohy A*

Popis:

Do specifikace produktu byla doplněna příloha A, která popisuje zeměpisné hranice další zeměpisné jednotky „Gualtieri“.

Odůvodnění:

Nová příloha byla přidána z důvodu potřeby popsat hranice nové další zeměpisné jednotky.

Změna se týká zavedení nové přílohy specifikace produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Reggiano

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Částečně zkvašený hroznový mošt

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 4. 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vín**

1. *„Reggiano“ Lambrusco*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová různé intenzity, rubínově červená až tmavě červená,

vůně: příjemná, která přechází od ovocné do květinové,

chuť: suchá, středně suchá, středně sladká nebo sladká, svěží, příjemná, výrazná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 5,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *„Reggiano" perlivé Lambrusco*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: živé, prchavé,

barva: růžová různé intenzity, rubínově červená až tmavě červená,

vůně: příjemná, která přechází od ovocné do květinové,

chuť: suchá, středně suchá, středně sladká nebo sladká, svěží, příjemná, výrazná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 7,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *„Reggiano" Lambrusco Novello (mladé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: červená,

vůně: květinová, intenzivní, ovocná,

chuť: aromatická, výrazná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *„Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante (mladé perlivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: živé, prchavé,

barva: červená,

vůně: intenzivní, ovocná,

chuť: aromatická, živá,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 5.5

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *„Reggiano" Lambrusco Spumante (šumivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: jemné a přetrvávající,

barva: růžová různé intenzity, rubínově červená až tmavě červená,

vůně: příjemná, která přechází od ovocné do květinové,

chuť: od chuti typu brut po sladkou; harmonická, svěží, jemná a charakteristická,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 5,50 %,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *„Reggiano“ Lambrusco Salamino*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová nebo červená,

vůně: příjemná, která přechází od ovocné do květinové,

chuť: suchá, středně suchá, středně sladká nebo sladká, svěží, příjemná, výrazná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 5,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *„Reggiano“ Lambrusco Salamino Frizzante (perlivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: živé, prchavé,

barva: růžová nebo červená,

vůně: příjemná, která přechází od ovocné do květinové,

chuť: suchá, středně suchá, středně sladká nebo sladká, svěží, příjemná, výrazná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 7,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. *„Reggiano“ Fogarina*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od růžové po červenou, někdy velmi intenzivní,

vůně: výrazná, ovocná (zralé červené ovoce),

chuť: suchá až sladká, svěží, s dobrou kyselinkou,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. *„Reggiano“ Fogarina Frizzante (perlivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: živé, prchavé,

barva: od růžové po červenou, někdy velmi intenzivní,

vůně: výrazná, ovocná (zralé červené ovoce),

chuť: suchá až sladká, aromatická, s dobrou kyselinkou,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 7,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

10. *„Reggiano“ Fogarina Spumante (šumivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: jemné a přetrvávající,

barva: od růžové po červenou, někdy velmi intenzivní,

vůně: charakteristická, ovocná, květinová,

chuť: od chuti „brut nature“ po sladkou; harmonická, svěží,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 5,50 %,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

11. *„Reggiano“ Fogarina Novello (mladé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od růžové po červenou, někdy velmi intenzivní,

vůně: charakteristická, ovocná,

chuť: jemná, aromatická, nakyslá,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

12. *„Reggiano“ Fogarina Novello Frizzante (mladé perlivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: živé, prchavé,

barva: od růžové po červenou, někdy velmi intenzivní,

vůně: charakteristická, ovocná,

chuť: jemná, aromatická, nakyslá,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

13. *„Reggiano“ Fogarina Passito (ze zaschlých hroznů)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od růžové po červenou, která může být intenzivní, někdy s oranžovými odlesky,

vůně: výrazná, s tóny červeného ovoce a květin, někdy mírně kořeněná,

chuť: sladká, zakulacená, plná, harmonická,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13 % obj.,

minimální celková kyselost: 5,5 g/l,

minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

14. *„Reggiano“ červené*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: červená,

vůně: charakteristická, ovocná, květinová,

chuť: suchá, středně suchá, středně sladká nebo sladká, svěží, příjemná, plná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 5,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

15. *„Reggiano" Rosso Frizzante (perlivé červené)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: živé, prchavé,

barva: červená,

vůně: charakteristická, ovocná, květinová,

chuť: suchá, středně suchá, středně sladká nebo sladká, svěží, příjemná, plná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 7,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

16. *„Reggiano" Rosso Novello (mladé červené)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: červená,

vůně: vinná, intenzivní, ovocná,

chuť: aromatická, stálá,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

17. *„Reggiano“ Rosso Novello Frizzante (mladé perlivé červené)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: živé, prchavé,

barva: červená,

vůně: vinná, intenzivní, ovocná,

chuť: aromatická, jemná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

18. *„Reggiano“ Bianco Spumante (šumivé bílé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Perlení: jemné a přetrvávající,

barva: bílá s mírným nádechem do slámově žluté,

vůně: charakteristická, ovocná, květinová,

chuť: aromatická, svěží, harmonická, sametová, jemná, od chuti typu „brut nature“ až po sladkou,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální celkový obsah skutečného alkoholu: 5,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Pokud zraje v sudech, může mít lehký nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Výroba perlivých vín a částečně zkvašeného hroznového moštu

   Zvláštní enologický postup

   Při výrobě těchto vín se užívají tradiční metody, které byly v průběhu času zdokonaleny, které jsou stále spolehlivé a neměnné a které zahrnují pouze přirozené druhotné kvašení v lahvích a přirozené druhotné kvašení v autoklávu, což jsou nutné předpoklady pro to, aby vína s CHOP „Reggiano“ získala své jedinečné vlastnosti. Druhotné kvašení a slazení jsou povoleny v souladu s podmínkami a limity stanovenými vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

2. Výroba vína typu Fogarina Passito (ze zaschlých hroznů)

   Zvláštní enologický postup

   Pro účely výroby vína „Reggiano Fogarina Passito“ nesmí maximální produkce překročit 10 tun hroznů na hektar, čehož je dosaženo výběrem hroznů určených k výrobě vín „Reggiano Fogarina“, které splňují požadavky stanovené pro různé typy. Takové hrozny lze zpracovat na víno až po jejich přirozeném vysušení nebo za použití systémů či technologií fungujících při teplotách podobných tomuto přirozenému procesu. Sušené hrozny musí mít přirozený obsah alkoholu nejméně 13 % objemových bez jakéhokoli obohacování. Míra výlisnosti vína z těchto hroznů je omezena na 50 %.

5.2 *Maximální výnosy*

1. „Reggiano“ Lambrusco, včetně Frizzante (perlivého), Spumante VSQ (jakostního šumivého), Novello (mladého) a Novello Frizzante (mladého perlivého)

   18 000 kilogramů hroznů na hektar

2. „Reggiano“ Lambrusco Salamino (včetně perlivého)

   18 000 kilogramů hroznů na hektar

3. „Reggiano“ Fogarina, včetně Frizzante (perlivého), Spumante VSQ (jakostního šumivého), Novello (mladého) a Novello Frizzante (mladého perlivého)

   18 000 kilogramů hroznů na hektar

4. „Reggiano“ Rosso (červené), včetně Frizzante (perlivého), Novello (mladého) a Novello Frizzante (mladého perlivého)

   18 000 kilogramů hroznů na hektar

5. „Reggiano“ Bianco Spumante VSQ (jakostní šumivé bílé)

   18 000 kilogramů hroznů na hektar

6. „Reggiano“ Fogarina Passito (ze zaschlých hroznů)

   10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Hrozny používané k výrobě vína s chráněným označením původu „Reggiano Lambrusco“ musí být vypěstovány v provincii Reggio Emilia. Konkrétně oblast produkce zahrnuje celé území následujících obcí: 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 a Baiso.

Hrozny používané k výrobě vína s chráněným označením původu „Reggiano Rosso“ musí být vypěstovány na území provincie Reggio Emilia. Konkrétně oblast produkce zahrnuje celé území následujících obcí: 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 a Scandiano.

Hrozny používané k výrobě vína s chráněným označením původu „Reggiano Lambrusco Salamino“ musí být vypěstovány na území provincie Reggio Emilia. Konkrétně oblast produkce zahrnuje celé území následujících obcí: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla a Novellara.

Hrozny používané k výrobě vín s chráněným označením původu „Reggiano Fogarina“ musí být vypěstovány na území provincie Reggio Emilia. Konkrétně oblast produkce zahrnuje celé území obcí Boretto, Gualtieri a Guastalla.

Hrozny používané k výrobě vína s chráněným označením původu „Reggiano Bianco Spumante“ (šumivé bílé) musí být vypěstovány na území provincie Reggio Emilia. Konkrétně oblast produkce zahrnuje celé území následujících obcí: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio a Campegine.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1 *A) Údaje o zeměpisné oblasti*

1) Přírodní faktory související s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast odpovídající chráněnému označení původu „Reggiano“ se nachází ve středozápadní části regionu Emilia Romagna, v provincii Reggio Emilia, a rozkládá se na velké rovině a v menší kopcovité oblasti, která sahá až po úpatí horské oblasti. Na jihu nadmořská výška roste a tak vzniklo několik odlišných reliéfů:

— otevřená rovina aluviálního původu, typická pro Pádskou nížinu, tvořená převážně středně jemnými a jemnými přírodními sedimenty různé struktury pocházejícími z holocénu, s vysokým podílem metamorfovaných minerálů a uhličitanů, které pocházejí z apeninských řek a potoků, případně z rovin, v nichž Pád meandruje, v úzkém pásu na severu, který se nachází z větší části mimo vymezenou oblast,

— přechodná rovina s členitým reliéfem a nerovným terénem, tvořená starými aluviálními sedimenty různé struktury, pocházejícími z pleistocénu. Tyto sedimenty jsou pokryty velmi hlubokými a rozvinutými půdami, které neobsahují uhličitany, se středně jemnou nebo jemnou strukturou s lokálními štěrkovými odkryvy s dobrou nebo přiměřenou dostupností kyslíku,

— zvlněné nebo mírně strmé kopce, které se táhnou převážně od severu k jihu. Zdejší půdy pocházejí převážně z pelitických hornin nebo vrstevnatých hornin s výraznou pelitickou složkou, mají jemnou nebo středně jemnou texturu, jsou křídové, s proměnlivou hloubkou, a lokálně jsou vystavené hydrogeologické nestabilitě.

Nadmořská výška vinic se většinou pohybuje mezi 20 a 450 m n. m., byť mnoho zdejších vinic je i ve vyšších nadmořských výškách.

Podnebí je subkontinentální. To platí zejména pro rovinatou oblast, kde panují obzvláště drsné zimy (chladné a vlhké) a velmi horká, vlhká a dusná léta. Oblast je vystavena velkým denním výkyvům teplot, které jsou výraznější v nížinách, než v kopcích. Srážky jsou sublitorálního typu. Nejbohatší na srážky je podzim – jak z hlediska typu srážek, tak z hlediska jejich rozložení – a nejchudší léto, zejména prvních deset dnů července. Srážky a počet deštivých dnů rostou spolu s nadmořskou výškou: v nížinách spadne 650 mm, v kopcích 850 mm a průměrné hodnoty činí 719 mm a 78 deštivých dnů za rok.

Zeměpisná oblast pro druh Lambrusco odpovídá celé oblasti označení, zatímco v případě ostatních tří typů – Rosso (červené), Bianco Spumante (bílé šumivé) a Lambrusco Salamino – jsou oblasti vymezené úžeji a zahrnují především nížinnou rovinatou oblast, zejména východní část, která se vyznačuje půdami s dobrou fyzikální a chemickou úrodností a teplejším podnebím na jaře a v létě. Oblast produkce hroznů Fogarina zahrnuje pouze území obcí Boretto, Gualtieri a Guastalla, přičemž další zeměpisná jednotka „Gualtieri“ je součástí této oblasti.

8.2 *A) Údaje o zeměpisné oblasti*

2) Lidské faktory související s vymezenou oblastí

Vinice v oblasti Reggia sahají až do římských dob (o čemž svědčí mozaiky z 1. století př. n. l. uchovávané v Musei Civici Reggio Emilia). Zprávy o rozšíření vinic ve vymezené oblasti pocházejí z řady smluv o dědičném nájmu půdy (emfyteutický pronájem) ze středověku (9. až 10. století) a znovu se vyskytují ve stanovách z roku 1265. O souvislosti s místními odrůdami vinné révy známými jako „uve lambrusche“ (hrozny Lambrusco) se zmínil již v roce 1303 Pietro neboli Pier de' Crescenzi.

O významu vína v provincii Reggio Emilia nejlépe svědčí obrovské rozšíření vinic na jejím území, které v roce 1597 doložil Andrea Bacci (filosof, lékař a spisovatel 16. století, který je kromě řady jiných děl autorem příručky o víně *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*), v roce 1661 Vincenzo Tanara (agronom a gastronom) a v 19. století pak Filippo Re (který v roce 1798 napsal první agronomický spis), Claudio della Fossa a Claudio Roncaglia (autoři průzkumu osázených ploch ve vymezené oblasti a zprávy o vysazených odrůdách), kteří popsali typické vlastnosti vyráběného vína: osvěžující, perlivé, více či méně plné.

Podle Uga Bellocchiho (italského historika, novináře a knihovníka) se v roce 1847 v provincii Reggio Emilia vyprodukoval 1 milion metrických centů (100 000 000 kg) hroznů, přičemž mezi lety 1908–1918 se jejich roční produkce zvýšila na 1,7 milionu metrických centů (170 000 000 kg). Pěstovaly se na 107 000 hektarech smíšených vinic, na nichž byly řady keřů révy vedené po živých stromech pomocí alberátového vedení, které se bez přerušení táhly z mírných kopců až k břehům řeky Pád. Vyráběly se zejména mošty a červená vína, především Lambrusco, většinou perlivá, která se vyvážela hlavně do regionu Veneto nebo do zahraničí, jak prokazují dokumenty z železnice z počátku 20. století.

V tomto období byla založena první družstva na výrobu a prodej moštů a vín. Ta se pak rychle rozšířila po celé vymezené oblasti a vinařství v oblasti se začalo rozvíjet. První vinařské družstvo bylo založeno v obci San Martino in Rio v roce 1906.

Zákon z 10. července 1930 uznává Lambrusco jako jedno z typických italských vín.

V 19. století byla v nížinách oblasti Reggio, zejména v obci Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924), hojně pěstovanou révou odrůda Fogarina.

Největšího rozvoje dosáhla odrůda Fogarina v desetiletích na přelomu 19. a 20. století, a to do takové míry, že v roce 1924 jí bylo jen v obci Gualtieri vyprodukováno 50 tisíc metrických centů (5 000 000 kg) (Dolcini et al., 1967). Má se za to, že celková produkce vína činila 60 tisíc hektolitrů. Ve 30. letech 20. století se pak pro malou rentabilitu začalo od pěstování odrůdy Fogarina postupně upouštět. V důsledku toho byla odrůda postupně vyřazena z místní legislativy a následně, při vytváření označení původu, i z legislativy vnitrostátní.

S rozvojem vinařství v provincii Reggio Emilia se měnily i vinice. Od 60. let 20. století se rozloha smíšených vinic citelně zmenšila a v zájmu specializace vinařství v oblasti ustoupila specializovaným vinicím.

Dne 18. prosince 1962 bylo založeno „Dobrovolné konsorcium na ochranu typického vína Lambrusco Reggiano“, které mělo na starosti ochranu a propagaci vín oblasti Reggio v Itálii i ve světě.

Dekretem prezidenta republiky ze dne 22. července 1972 bylo uznáno chráněné označení původu „Lambrusco Reggiano“. To zahrnovalo rozsáhlou rovinatou oblast, především na severovýchodě od Reggio Emilia a na jih od tohoto města, včetně přechodné kopcovité oblasti, a odrůdy Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri a Ancellotta. Původní přírodní podmínky vinic a způsoby pěstování dávají výslednému vínu jeho specifické vlastnosti a musí být zachovány; veškeré postupy k rychlení plodin jsou zakázány.

Dne 26. listopadu 1996 byl název označení původu změněn na „Reggiano“, aby se odlišily typy vína, které se mohou vyrábět, od ostatních vín.

Po roce 2000 místní úřady nechaly provést průzkum, jehož cílem bylo potvrdit či vyvrátit existenci odrůdy Fogarina, založit zkušební vinice a ověřit jejich produkci, a tak obnovit a oživit tuto odrůdu, tolik významnou v předchozím století.

Na základě tohoto průzkumu a vzhledem k vynikajícím výsledkům dosaženým díky moderním pěstitelským a vinařským postupům byly typy vín pojmenované podle odrůdy „Fogarina“ nejprve v roce 2013 zařazeny do specifikace produktu „Emilia nebo dell'Emilia IGT“ (*Identificazione Geografica Tipica*, typické zeměpisné označení, tj. obdoba chráněného zeměpisného označení – CHZO) a poté do současné specifikace, čímž našly své místo v sortimentu vín vyráběných v provincii Reggio.

Bylo zjištěno, že lidský faktor má pro označení zásadní význam, pokud jde o:

— tradičně pěstované odrůdy, které pocházejí převážně z místní oblasti nebo z širšího regionu Emilia,

— tradiční agronomické postupy používané v oblasti, jejichž cílem je omezit výnosy a dosáhnout vlastností stanovených ve specifikaci produktu,

— metody vinifikace, které jsou v tomto regionu tradičně zavedeny ve výrobě perlivých a šumivých vín, jakož i tichých červených vín a mladých vín.

8.3 *B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím*

Označení původu „Reggiano“ zahrnuje různé typy, jejichž analytické a organoleptické vlastnosti, popsané v článku 6 specifikace produktu, jsou dány kombinací povolených odrůd révy vinné, použitých enologických postupů a oblastí produkce.

Vína Lambrusco jsou tradičně perlivá (v perlivých a šumivých verzích), což je důležité pro vyváženou chuť. Vyrábějí se ze směsí odrůd Lambrusco v prostředí, které zvýrazňuje jejich kyselost a svěžest. Ke konzumaci jsou vhodná mladá vína, u nichž se projeví ovocné a květinové vůně, které jsou pro hlavní odrůdu, ať už červenou nebo růžovou, typické.

Víno Lambrusco Salamino, ať už červené nebo růžové, je typicky perlivé s dobrou kyselinkou s obsahem kyseliny jablečné, a má výraznou svěžest danou oblastí produkce a vůni a chuť typickou pro převládající odrůdu.

Víno Fogarina, jehož spektrum může sahat od růžových až po velmi intenzivní a tichá červená vína, včetně vína „Passito“ (ze zaschlých hroznů) a perlivých a šumivých vín, má vynikající strukturu, silnou kyselinu, elegantní chuť s dobrým závěrem a intenzivní ovocnou vůni zralého červeného ovoce, která je charakteristická pro odrůdu, z níž se vyrábí.

Červené víno (Rosso), šumivé i tiché, má výrazný vliv odrůdy Ancellotta, která má bohatší barvu a jemnost a je méně kyselá než odrůdy Lambrusco.

„Bianco Spumante“ (šumivé bílé) je bílé víno vyrobené z odrůdy Lambrusco Marani, která je červenou odrůdou, ale má nižší obsah antokyanů než ostatní odrůdy Lambrusco. Vyznačuje se bohatou chutí a svěžestí, které souvisejí s extrémnějšími podmínkami v oblasti produkce a s odrůdou hroznů.

Červená vína jsou obvykle plnější a mají ovocnější vůni po bobulovém a peckovém ovoci ve srovnání s růžovými víny a bílým šumivým vínem „Bianco Spumante“, které vyniká kyselinkou a květinovou vůní. Ve vínech „novello“ (mladá vína) je patrný vliv karbonické macerace s vinnou, ovocnou a vysoce aromatickou vůní.

Částečně zkvašené hroznové mošty získané z odrůd Lambrusco, Lambrusco Salamino a Rosso jsou typické a velmi cenné díky vysokému obsahu antokyanů, aromatických látek a cukrů.

8.4 *C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)*

Vymezená zeměpisná oblast se vyznačuje vysokou úrovní slunečního svitu a úhrnu teplot (denních stupňů růstu, GDD) o hodnotě přibližně 2 032 GGD (Winklerův index), což umožňuje dostatečné dozrání hroznů. V úžeji vymezených vnitrozemských pahorkatinách s menším úhrnem teplot – zřídkakdy však nižším než 1 700 GGD – je nejlepších výsledků dosaženo výběrem co nejvhodnějších tradičních odrůd pro takové prostředí, nejpříhodnějšími expozicemi a volbou méně barevných hroznů.

Vymezená oblast končí na jihu, kde se zpravidla v nadmořské výšce nad 600 m zvedají vyšší kopce a strmější svahy, klima se mění a ztrácí svůj kontinentální charakter a půda se skládá převážně z vrstevnatých hornin, které bývají kyselé. Takové podmínky již neumožňují získat enologické vlastnosti požadované pro označení.

Dostatek vody v půdě v oblasti původu, který souvisí s množstvím srážek, převážně aluviální a hlubokou povahou půdy a místní dostupností podzemní vody, umožňuje produkci hroznů s dobrou úrovní kyselosti a kyseliny jablečné, které jsou třeba k výrobě typických šumivých a perlivých vín a dalších tradičně vyráběných svěžích vín v této oblasti.

V místech s méně úrodnou půdou, tedy zejména v nižších nadmořských výškách, kde má půda jemnou strukturu a v létě praská, takže brzdí růst rostlin a dává menší sklizeň, poskytují odrůdy konzistentnější obsah alkoholu a nižší kyselost, avšak vyšší obsah polyfenolů; tyto oblasti jsou nejvhodnější pro výrobu vín Novello (mladé víno).

V celé vymezené oblasti dochází v období zrání hroznů k prudkým rozdílům teplot mezi dnem a nocí. Půdy jsou středně až vysoce křídové, subalkalické nebo alkalické a mají jemnou nebo středně jemnou strukturu, což vede k produkci aromatických vín s vysokým obsahem antokyanů a polyfenolů, která mají spojitost s organoleptickými vlastnostmi vín popsanými v článku 6.

Šíření vinařství v této oblasti, doložené od římských dob přes středověk až po současnost, které je ze své podstaty neoddělitelné od konkrétních původních odrůd, je důkazem úzké souvislosti mezi faktory prostředí, lidskými faktory a víny získávanými na těchto územích.

Rozvoj enologie v oblasti navazuje na rozvoj tradičních odrůd révy vinné v oblasti, zejména odrůdy Lambrusco, a doprovází ho. Tyto tradiční odrůdy se vyskytují již od starověku, o čemž svědčí růst těchto rév ve volné přírodě.

Vinná réva se vždy vyskytovala v celé vymezené oblasti, od nížin až po kopce. V roce 1597 popsal Andrea Bacci význam vinařství v těchto oblastech, kde se vinice táhnou, kam až oko dohlédne a kde je vinná réva vedena po stromech (postup alberátového školení, tradičně na topolech) a její hrozny stoupají vzhůru ke slunci. Vyráběla se vynikající vína, většinou červená, která byla lehká nebo typičtěji plná, často hořká a pronikavá, ale zdravá, a „perlivá vína s bublinkami“. Agronom Vincenzo Tanara v 17. století chválil perlivá vína z hroznů Lambrusco s dobrou kyselinkou, která „jsou osvěžující, vyzrálá, ostrá a celkově vynikající“.

Počínaje rokem 1800 uvádějí Filippo Re, Claudio della Fossa a Claudio Roncaglia výskyt mnoha vinic ve vymezené oblasti, počínaje obcí Reggiolo v nadmořské výšce jen o málo vyšší než 20 m. n. m. a konče vysokohorskými obcemi, jakož i množství odrůd vinné révy, které se na nich pěstují.

V roce 1847 položil Dr. Antonio Galloni základy vinařství a obchodu v provincii Reggio Emilia, když poukázal na potřebu snížit počet pěstovaných odrůd, aby se tak dosáhlo vyšší produkce zavedených a identifikovatelných vín napříč ročníky, a zdůraznil význam hroznů Lambrusco pro červená vína, zejména ta určená k vývozu: „vína vyrobená z našich hroznů Lambrusco, která z tohoto slunečního světla získávají svou charakteristickou chuť, patřila k nejoblíbenějším“ a, jak bylo prokázáno, dosahovala vysoké kvality v celé provincii Reggio Emilia, „v nížinách, středních výškách i v kopcích“. Vývoz vína a dalších enologických produktů byl vysoký již v roce 1487, kdy se v oblasti Reggio vyprodukovalo přibližně 1 milion metrických centů hroznů (100 000 000 kg).

Podle Bellocchiho bylo první osvědčení o ochraně původu vydáno v roce 1859, aby bylo umožněno obchodovat s místním vínem vyrobeným v lokalitě Olmo v obci Gattatico, která byla pod vládou rodu Este, v blízkosti území pod rakouskou kontrolou.

Agronom Antonio Zanelli, který usiloval o to, aby se vyráběla příjemná vína spolehlivé kvality, v roce 1876 doporučoval zaměřit se na „stolní vína, která se dobře uchovávají, za využití těch nejlepších hroznů, které tato oblast produkuje“.

Přibližně ve stejném období, v roce 1873, provedl profesor Pellegrino Spallanzani (chemik) analýzu moštů a vín vyrobených z odrůdy Fogarina, která byla v té době stále oblíbenější. Podle Spallanzaniho bylo víno „velmi voňavé a někdy velmi příjemné na jazyku“, ale kvůli vůni rybízu a malin nebylo v té době považováno za „standardní stolní víno“. Jak uvedl Jacopo Ravà v roce 1896, odrůda Fogarina „je velmi odolná odrůda, které se daří i v nízkých nadmořských výškách a vlhkých polohách. To potvrzuje i skutečnost, že v obci Gualtieri nedaleko města Guastalla v provincii Reggio je hlavní součástí vinic v nadmořské výšce kolem 20 metrů“.

Od počátku 20. století se produkce hroznů a vína zvyšuje. Rozvoj enologie šel ruku v ruce s rozvojem vinařských družstev, obvykle vybavených moderními zpracovatelskými zařízeními. Tato družstva zdokonalovala a profesionalizovala vinařské techniky a kvalitu produktů a odpovídala za kontrolu toho, aby autentická vína vyráběná a dodávaná obchodníkům nebyla ohrožena „mícháním a snižováním kvality“, kvůli nimž by víno nešlo rozpoznat, a snažila se optimalizovat kvalitu produkce hroznů na vinicích poskytováním odpovídající technické pomoci.

V roce 1922 popisují Adelio Franceschini a Vittorio Premuda vinařské techniky, přičemž se zaměřují také na důležitou produkci částečně zkvašených nebo sladkých filtrovaných hroznových moštů a zdůrazňují nebezpečí nekalé soutěže mezi uměle sycenými víny a přírodními šumivými víny, jako je Lambrusco. Uvádějí rovněž výčet vlastností více než šedesáti místních odrůd vinné révy, které se v místě pěstují.

Lambrusco je skutečně víno, které se tradičně vyrábí kombinací různých odrůd, jak je uvedeno v označení „Lambrusco Reggiano“, oficiálně vyhlášeném 22. července 1971; víno s výraznou chutí, vysokou kyselinkou, perlivé a voňavé, s dobrým obsahem alkoholu a extraktů.

Odrůda Fogarina se v prvních desetiletích 20. století intenzivně pěstovala také v rovinách Reggio Emilia, zejména v obci Gualtieri. G. Toni však v roce 1927 zapsal, že vzhledem k vysoké pevné kyselosti se v té době víno Fogarina „používalo jako víno do směsí, k získání lepší barvy a zvýšení trvanlivosti. V obcích Gualtieri, Boretto a Brescello je až 80 % hroznů této odrůdy a stejně jako odrůda Ancellotta je v určité míře zastoupena v celé provincii a sousedních provinciích.“

V roce 1976 se stalo Lambrusco vyráběné v provincii Reggio Emilia díky sdružení Cantine Cooperative Riunite (Spojené vinařské družstvo) italskou odrůdou vína s nejvyšším vývozem do Spojených států a patřilo k nejlepším odrůdám na světě.

Odrůda Fogarina nicméně po druhé světové válce zaznamenala úpadek a v důsledku vývoje enologie a změn v chutích spotřebitelů se od ní postupně upustilo. To vedlo k jejímu vypuštění z vnitrostátních právních předpisů týkajících se odrůd vína a označení původu.

V průběhu let došlo k postupným změnám, které vyústily v označení „Reggiano“, které bylo schváleno v roce 1996. V rámci tohoto označení jsou specifikovány oblasti produkce a typy, které se v nich mohou vyrábět tak, aby došlo k průniku produktů a nejvhodnějších oblastí a aby se zohlednily nejen přírodní vlastnosti těchto vín, ale také historie a tradice.

Zeměpisnou oblast produkce „Reggiano Rosso“ (červené víno) tvoří převážně roviny, které se nacházejí východně od řeky Crostolo, a je obzvláště vhodná pro výrobu červených vín, zejména vzhledem k vysokému obsahu vápence v půdě v oblastech ve vyšších nadmořských výškách, jakož i k teplotnímu rozpětí v měsíci před sklizní, kdy odrůda Ancellotta při dozrávání nejlépe projevuje své přirozené vlastnosti. Tato odrůda je známá od roku 1800 (určeno na základě ilustrace Claudia della Fossa) a za své označení „Ancellotta di Massenzatico“ vděčí stejnojmenné lokalitě (Massenzatico) v městě Reggio Emilia. Rozšířila se a oblast jejího rozšíření se z historických důvodů shoduje s oblastí, na kterou se vztahuje označení a v níž tato odrůda dosahuje zvláště vysokého obsahu antokyanů, polyfenolů a aromatických látek.

Vymezená oblast typů „Lambrusco Salamino“ a „Bianco Spumante“ (šumivé bílé) upřednostňuje lužní, rovinaté půdy s nadmořskou výškou nižší než 129 metrů. To zároveň znamená více než 2 100 denních stupňů růstu, vysoké letní teploty a výrazný nedostatek vody na jaře a v létě, který je jen částečně zmírněn přítomností podzemní vody. V reliéfních oblastech s větším množstvím vápence, které jsou vystaveny menšímu vodnímu stresu, vznikají vína lehčí, s výraznější kyselinkou, vůní a barvou. Vína vyrobená z hroznů pěstovaných v nižších nadmořských výškách mají větší strukturu, ale méně barvy. Historicky se oblast produkce odrůdy Lambrusco Salamino nachází více na východě, směrem k hranicím s provincií Modena, kde je odrůda více rozšířena (A. Greco, 1968), zatímco Lambrusco Marani bylo vysazováno spíše v obcích na severu a západě, v rovinách v podhůří.

Označení, jehož cílem je vyrábět vína stále vyšší kvality a hodnoty, od té doby prosperuje, o čemž svědčí vynikající pověst vín s CHOP „Reggiano“.

Příkladem je obnovení odrůdy „Fogarina“ v posledních dvaceti letech, k němuž došlo díky výzkumu zaměřenému na produkci vína v malém množství, jehož cílem bylo zjistit, které techniky nejlépe odkryjí plný potenciál odrůdy, a jenž vedl ke znovuobjevení této odrůdy, přičemž přidání vín s označením „Fogarina“ do specifikace produktu s označením „Reggiano“ je završením tohoto procesu.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

—

Odkaz na specifikaci produktu

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