C/2025/2734

8.5.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2734)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Reggiano«

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Betegnelse**

»Reggiano«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GI)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Disse ændringer henhører under definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da de ikke er omfattet af definitionerne i artikel 24, stk. 3, i nævnte forordning, fordi:

— de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, anvendelsen af betegnelsen eller produktkategorien

— der ikke er risiko for, at den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet, ugyldiggøres

— de ikke fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Tilføjelse af en præcisering af kategorierne*

Beskrivelse:

Der tilføjes en præcisering til kategorien mousserende »Reggiano«-vine: »vino spumante di qualità« (mousserende kvalitetsvin).

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at præcisere kategorien af fremstillede mousserende vine.

Ændringen vedrører artikel 1, 2 og 4 i produktspecifikationen.

2. *Tilføjelse af den nye type med navnet på sorten Fogarina*

Beskrivelse:

Den nye type med navnet på sorten Fogarina tilføjes i følgende versioner:

— kategorien »vin«: stille vintype, herunder med betegnelserne »novello« (ny vin) og »passito« (vin af let tørrede druer)

— kategorien »perlevin«: perlende vin, herunder med betegnelsen »novello«

— kategorien »delvis gæret druemost« fremstillet ved fuldstændig udpresning

— kategorien »mousserende kvalitetsvin«: mousserende vin

Der er også indført en yderligere geografisk enhed »Gualtieri« for denne type med det formål at fremhæve det historiske område, hvor denne druesort har været dyrket i århundreder.

Begrundelse:

Den nye type, der bærer navnet på sorten Fogarina, er blevet tilføjet efter talrige anmodninger fra sammenslutningens medlemmer, eftersom genopdagelsen af denne sort har vakt interesse blandt producenterne i de senere år.

Ændringen vedrører artikel 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 og 9 i produktspecifikationen og afsnittene »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Maksimalt udbytte«, »Afgrænset geografisk område« og »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

3. *Tilføjelse af frizzante-udgaven for typen »Reggiano« rosso novello*

Beskrivelse:

Frizzante (perlevin) for typen »Reggiano« rosso (rød) novello er blevet tilføjet.

Begrundelse:

Området Emilia fokuserer hovedsagelig på fremstilling af perlevin, og fraværet af frizzante-udgaven har i betydelig grad hæmmet produktionen og udviklingen af denne type vin.

Ændringen vedrører artikel 1, 4 og 6 i produktspecifikationen og afsnittene »Beskrivelse af vinen/vinene« og Maksimalt udbytte" i enhedsdokumentet.

4. *Ændring af det ampelografiske grundlag*

Beskrivelse:

Det ampelografiske grundlag for de forskellige typer er blevet ændret som følger:

— »Reggiano« Lambrusco (dens forskellige typer): sorterne Lambrusco Benetti og Lambrusco del Pellegrino er for nylig blevet opført på den regionale liste over egnede sorter til dyrkning. De tilføjes nu.

— »Reggiano« Fogarina (dens forskellige typer): Det ampelografiske grundlag er blevet tilføjet. Der anvendes mindst 85 % af Fogarina-sorten, mens de resterende 15 % kan bestå af alle sorterne i Lambrusco-familien samt sorten Malbo Gentile, som dyrkes i vid udstrækning i det afgrænsede produktionsområde.

— »Reggiano« rosso: Det ampelografiske grundlag er blevet ajourført, så det omfatter alle sorter af Lambrusco-familien, som ikke tidligere indgik i denne type (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino og Lambrusco Montericco).

Begrundelse:

Denne ændring skyldes behovet for at medtage alle de sorter af Lambrusco-familien, der kan dyrkes i området, samt tilføjelsen af den nye type med navnet på sorten Fogarina.

Ændringen vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og afsnittet »Primær(e) druesort(er)« i enhedsdokumentet.

5. *Berigtigelse af teksten, idet bestemmelsen om udelukkelse af visse områder, der er uegnede til produktion, udgår*

Beskrivelse:

Bestemmelsen om udelukkelse af visse »områder, der er uegnede til produktion« udgår flere steder i teksten.

Begrundelse:

I løbet af de seneste 30 år er der sket betydelige fremskridt inden for vindyrkning, både med hensyn til dyrkningsmetoder og med hensyn til metoder til drueproduktion, idet man har baseret sig på solid agronomisk og teknisk viden. Samtidig er det sket en betydelig temperaturstigning i den varme sæson, hvilket sikrer en optimal modning af druerne. I denne nye miljømæssige sammenhæng er bestemmelsen om områder, der er uegnede til vindyrkning, fuldstændig forældet på grund af de nye klimatiske og agronomiske forhold. Desuden kan den for vage og upræcise definition give anledning til tvister mellem producenterne og de myndigheder, der er ansvarlige for udstedelsen af tilladelser til nyplantning.

Ændringen vedrører artikel 3 i produktspecifikationen.

6. *Tilføjelse af produktionsområdet for druer til den nye vintype Fogarina*

Beskrivelse:

Produktionsområdet for druer bestemt til den nye vintype med navnet på sorten Fogarina er blevet tilføjet. Det omfatter hele kommunerne Boretto, Gualtieri og Guastalla i den nordlige del af provinsen Reggio Emilia.

Begrundelse:

Denne ændring er blevet nødvendig efter indførelsen af den nye vintype med navnet på sorten Fogarina.

Ændringen vedrører artikel 3 i produktspecifikationen.

7. *Omformulering af artiklen om regler for vindyrkning*

Beskrivelse:

Der er foretaget en præcisering af reglerne for vindyrkning for den nye sort Fogarina, for hvilken det maksimale udbytte er fastsat til 18 ton druer/ha for udgaverne »tranquillo«, »frizzante«, »spumante«, »novello« og »novello frizzante«. For Fogarina »passito«-udgaven er det maksimale udbytte fastsat til 10 ton druer/ha efter sortering af druerne. Den resterende mængde druer pr. hektar kan være bestemt til en af de andre typer Fogarina-vin, der er fastsat i produktspecifikationen, forudsat at den maksimumsgrænse, der er fastsat for den valgte type, overholdes. For den nye type med navnet på sorten Fogarina, er det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen desuden blevet indsat og fastsat til 9,5 % vol. for udgaverne »tranquillo«, »frizzante«, »spumante«, »novello« og »novello frizzante«. For typen Fogarina »passito« er der tilføjet bestemmelser vedrørende: druernes naturlige minimumsalkoholindhold ved høst udtrykt i volumen, fastsat til 9,5 % vol., proceduren for let tørring af druerne, det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen efter tørring fastsat til 13 % vol. og det maksimale udbytte ved vinfremstilling, der er fastsat til 50 %.

Desuden er afsnittet om maksimale udbytter blevet fuldstændig omformuleret, og afsnittet om regionens eventuelle indgriben i tilfælde af ugunstige vejrforhold udgår.

Begrundelse:

Denne ændring er blevet nødvendig efter indførelsen af den nye vintype med navnet på sorten Fogarina. Det var nødvendigt med en omformulering, så der kunne oprettes en samlet liste efter farve eller type med sortens navn med henblik på at gøre bestemmelsen lettere at læse. Desuden udgår afsnittet om regionens indgriben, da det er forældet i lyset af de gældende bestemmelser.

Ændringen berører artikel 4 i produktspecifikationen og afsnittene »Maksimale udbytter« og »Særlige ønologiske fremgangsmåder« i enhedsdokumentet.

8. *Omarbejdning af artiklen om regler for vindyrkning*

Beskrivelse:

Nogle henvisninger til retsforskrifter er blevet ajourført, og der er foretaget rettelser af ministeriets navn. Desuden er artiklens tekst blevet forbedret: Bestemmelserne om eftergæring af »frizzante«-typerne er blevet fastsat særskilt, og det er blevet præciseret, at forarbejdningen kan finde sted ved eftergæring både i lukkede beholdere og på flaske.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at indsætte de korrekte henvisninger og undgå enhver tvetydighed i fortolkningen af bestemmelsen.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

9. *Gæring og eftergæring*

Beskrivelse:

Der er indsat et afsnit om fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Reggiano« for at tillade gæring eller eftergæring af produkterne i forudgående produktionsled og af vine efter den 31. december hvert år og frem til den 30. juni i det efterfølgende år.

Begrundelse:

Den indførte ændring har til formål at standardisere produktionsforholdene i hele Emilia-området under hensyntagen til de særlige kendetegn ved Lambrusco-sorten og de traditionelle produktionsmetoder, der er rodfæstet i regionen.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

10. *Definition af farveintensitet*

Beskrivelse:

Der er indsat et afsnit for at definere den maksimale parameter for de forskellige produkters farveintensitet afhængigt af forarbejdningsfasen.

Begrundelse:

Formålet med denne ændring er at sikre, at vin og produkter, der anvendes til fremstilling af vin, holder sig inden for et præcist farveintensitetsspektrum i overensstemmelse med traditionen og autenticiteten af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Reggiano«. Det er i de senere år blevet konstateret, at produkter med betegnelsen »Reggiano« for så vidt angår de typer, der bærer navnet på Lambrusco-sorten, der har en højere farveintensitet end den, der er fastsat med denne ændring, på markedsføringstidspunktet blot anvendes som supplerende produkter ved sammenstikninger til fremstilling af færdige vine og aldrig direkte er bestemt til aftapning.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

11. *Egenskaber ved forbrug*

Beskrivelse:

Forbrugsegenskaberne for de allerede eksisterende typer er blevet delvist korrigeret, og de nye typers egenskaber er blevet tilføjet. Desuden er der indsat et afsnit for at præcisere, at vinene kan forekomme lidt uklare på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester, dog med undtagelse af »spumante«-udgaverne.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig for at korrigere ukorrekte, unøjagtige eller inkonsekvente udtryk i forhold til produktkategorien og for at præcisere de nye typers egenskaber. Den gør det også muligt at forbedre og ajourføre beskrivelserne. Desuden er der indsat et afsnit for at præcisere, at vinene kan forekomme lidt uklare på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester, dog med undtagelse af spumante-udgaverne. Dette skyldes en tilbagevenden til en mere håndværksmæssig praksis og produktion med sekundær gæring på flaske uden fjernelse af gæringsbærme.

Ændringen berører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

12. *Afsnittet om grænserne for totalt syreindhold og sukkerfrit ekstrakt udgår*

Beskrivelse:

Afsnittet om ministeriets mulighed for ved dekret at ændre de angivne grænser for totalt syreindhold og sukkerfrit ekstrakt udgår.

Begrundelse:

Dette afsnit udgår, da denne bestemmelse med de nuværende regler er blevet forældet.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen.

13. *Ændringer vedrørende mærkning og præsentation af vin*

Beskrivelse:

Rækkevidden af forbuddet mod anvendelse af visse kvalificerende adjektiver på etiketten er blevet præcist defineret. For alle vintyper med navnet på sorten Fogarina er der nu mulighed for at medtage en henvisning til den supplerende geografiske enhed »Gualtieri« med særlige regler for anvendelse af denne på etiketten. Der er desuden tilføjet et afsnit for at gøre det muligt at anvende udtrykket »eftergæring på flaske« på etiketten. Muligheden for at anvende udtrykket »rosé« i stedet for »rosato« er også blevet tilføjet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Reggiano«.

Begrundelse:

Denne ændring var nødvendig efter tilføjelsen af den nye vintype med navnet på sorten Fogarina og indførelsen af den supplerende geografiske enhed »Gualtieri«. Der er også taget hensyn til, at produktionsteknikken med eftergæring på flaske er blevet genindført i de senere år for at opnå perlevin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Reggiano«. Sidstnævnte, som ofte fremstilles uden fjernelse af gæringsbærme, forekommer således lidt uklare på grund af tilstedeværelsen af disse rester. Ændringen blev således foretaget for at informere forbrugeren korrekt om denne egenskab. For så vidt angår indførelsen af udtrykket »rosé«, som kan anvendes i stedet for udtrykket »rosato«, var ændringen nødvendig for at imødekomme efterspørgslen på markedet.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

14. *Ændringer vedrørende aftapning af vinene*

Beskrivelse:

Den maksimale størrelse på glasflasker til forbrugssalg er blevet forhøjet fra 5 til 9 liter, ledsaget af et udtrykkeligt forbud mod anvendelse af »ballonflaske« på 5 liter. Afsnittet om godkendte lukkeanordninger er blevet omformuleret, så det indeholder nærmere oplysninger om anvendelsen af skruelåg, kapsler og standardkorkpropper fastgjort med tråd.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig for at give producenterne flere afsætningsmuligheder, da forbrugerne undertiden efterspørger flasker med større kapacitet primært ved selskabelige lejligheder eller andre særlige begivenheder. For at bevare flaskens traditionelle form er formatet med en 5 liters »ballonflaske« udelukket. Ændringen er foretaget for at præcisere lukkeanordningerne, gøre teksten mere læsevenlig og undgå divergerende fortolkninger.

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen.

15. *Omskrivning af tilknytningen til det geografiske område*

Beskrivelse:

Artiklen om tilknytningen til det geografiske område er blevet ajourført og suppleret med noter om tilføjelsen af den nye vintype med navnet på sorten Fogarina og om indførelsen af den supplerende geografiske enhed »Gualtieri«.

Begrundelse:

Ændringen af denne artikel blev nødvendig efter tilføjelsen af den nye vintype med navnet på sorten Fogarina og indførelsen af den supplerende geografiske enhed »Gualtieri«. I den forbindelse blev det også anset for nødvendigt at omskrive afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet for at bringe det i overensstemmelse med produktspecifikationen. Denne omskrivning må derfor anses for at være rent formel.

Ændringen vedrører artikel 9 i produktspecifikationen og afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

16. *Tilføjelse af bilag A*

Beskrivelse:

Produktspecifikationen er blevet suppleret med et bilag A om den geografiske afgrænsning af den supplerende geografiske enhed »Gualtieri«.

Begrundelse:

Årsagen til indsættelsen af det nye bilag er behovet for at beskrive afgrænsningen af den nye supplerende geografiske enhed.

Ændringen vedrører indsættelsen af et nyt bilag til produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Reggiano

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

11. Delvis gæret druemost

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 4. 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYNALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *»Reggiano« Lambrusco*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rosa af varierende intensitet, rubinrød til intens rød

Duft: behagelig, karakteristisk, frugtagtig til blomsteragtig

Smag: tør, halvtør, blød, sød, frisk, behagelig, karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 5,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *»Reggiano« Lambrusco frizzante*

KORT BESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: rosa af varierende intensitet, rubinrød til intens rød

Duft: behagelig, karakteristisk, frugtagtig til blomsteragtig

Smag: tør, halvtør, blød, sød, frisk, behagelig, karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 7,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

3. *»Reggiano« Lambrusco novello*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rød

Duft: blomsteragtig, intens, frugtagtig

Smag: velsmagende, karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4. *»Reggiano« Lambrusco novello frizzante:*

KORT BESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: rød

Duft: intens og frugtagtig

Smag: velsmagende, livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 5,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. *»Reggiano« Lambrusco spumante*

KORT BESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: rosa af varierende intensitet, rubinrød til intens rød

Duft: behagelig, karakteristisk, frugtagtig til blomsteragtig

Smag: meget tør til sød, harmonisk, frisk, blød, karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 5,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

6. *»Reggiano« Lambrusco Salamino*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rosa eller rød

Duft: behagelig, karakteristisk, frugtagtig til blomsteragtig

Smag: tør, halvtør, blød, sød, frisk, behagelig, karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 5,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

7. *»Reggiano« Lambrusco Salamino frizzante*

KORT BESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: rosa eller rød

Duft: behagelig, karakteristisk, frugtagtig til blomsteragtig

Smag: tør, halvtør, blød, sød, frisk, behagelig, karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 7,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

8. *»Reggiano« Fogarina*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rosa til meget intens rød

Duft: karakteristisk, frugtagtig, antydning af modne røde frugter

Smag: fra tør til sød, frisk med et godt syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 6,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

9. *»Reggiano« Fogarina frizzante*

KORT BESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: rosa til meget intens rød

Duft: karakteristisk, frugtagtig, antydning af modne røde frugter

Smag: fra tør til sød, velsmagende med et godt syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 7,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 6,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

10. *»Reggiano« Fogarina spumante*

KORT BESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: rosa til meget intens rød

Duft: karakteristisk, frugtagtig og blomsteragtig

Smag: meget tør til sød, harmonisk, frisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 5,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 6,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

11. *»Reggiano« Fogarina novello*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rosa til intens rød

Duft: karakteristisk, frugtagtig

Smag: blød, velsmagende, syrlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 6,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

12. *»Reggiano« Fogarina novello frizzante:*

KORT BESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: rosa til intens rød

Duft: karakteristisk, frugtagtig

Smag: blød, velsmagende, syrlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 6,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

13. *»Reggiano« Fogarina passito*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rosa til intens rød med mulige orange reflekser

Duft: karakteristisk, frugtagtig med noter af røde frugter, blomsteragtig, undertiden let krydret

Smag: sød, fyldig, meget krop, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13 % vol.

Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

14. *»Reggiano« Rosso*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rød

Duft: karakteristisk, frugtagtig, blomsteragtig

Smag: tør, halvtør, blød, sød, behagelig, fyldig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 5,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

15. *»Reggiano« Rosso frizzante*

KORT BESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: rød

Duft: karakteristisk, frugtagtig, blomsteragtig

Smag: tør, halvtør, blød, sød, behagelig, fyldig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 7,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

16. *»Reggiano« Rosso novello*

KORT BESKRIVELSE

Farve: rød

Duft: vinøs, intens, frugtagtig

Smag: velsmagende, stille

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

17. *»Reggiano« Rosso novello frizzante*

KORT BESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: rød

Duft: vinøs, intens, frugtagtig

Smag: velsmagende, blød

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

18. *»Reggiano« Bianco spumante*

KORT BESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: hvid, der går i retning af svagt strågul

Duft: karakteristisk, frugtagtig, blomsteragtig

Smag: velsmagende, frisk, harmonisk, fløjlsagtig, blød, meget tør til sød

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt virkeligt alkoholindhold i volumen: 5,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l

Hvis vinen er lagret på fad, kan smagen have lette træagtige noter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Fremstilling af perlevin og delvis gæret most

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vinfremstillingsmetoderne svarer til de traditionelle, pålidelige og konstante metoder, som udelukkende er baseret på naturlig eftergæring på flaske og naturlig eftergæring i lukkede beholdere, som er afgørende for at give vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Reggiano« deres særlige kendetegn. Eftergæring og tilsætning af sødemiddel er tilladt på de betingelser og inden for de grænser, der er fastsat i medlemsstatens og EU's regler.

2. Fremstilling af typen Fogarina passito

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Det maksimale drueudbytte pr. hektar til fremstilling af »Reggiano« Fogarina passito-vin må ikke overstige 10 ton/ha efter sortering af de druer, der er bestemt til fremstilling af »Reggiano« Fogarina-vine, der opfylder kravene til de forskellige typer. Vinfremstillingen af disse druer må først finde sted efter en let naturlig tørring, der også kan foregå ved hjælp af systemer eller teknologier, der fungerer ved temperaturer svarende til temperaturerne i den naturlige proces. Efter den lette tørring skal druerne have et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13 % vol., uden tilsætning, og det maksimale vinudbytte fra dem må ikke overstige 50 %.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. »Reggiano« Lambrusco (herunder frizzante, vino spumante di qualità, novello og novello frizzante)

18 000 kg druer pr. hektar.

2. »Reggiano« Lambrusco Salamino (herunder frizzante)

18 000 kg druer pr. hektar.

3. »Reggiano« Fogarina (herunder frizzante, vino spumante di qualità, novello og novello frizzante)

18 000 kg druer pr. hektar.

4. »Reggiano« rosso (herunder frizzante, novello og novello frizzante)

18 000 kg druer pr. hektar.

5. »Reggiano« bianco vino spumante di qualità

18 000 kg druer pr. hektar.

6. »Reggiano« Fogarina passito

10 000 kg druer pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druer til fremstilling af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Reggiano Lambrusco skal fremstilles i provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfatter navnlig hele det administrative område i følgende kommuner: 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 og Baiso.

Druer til fremstilling af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Reggiano« Rosso skal fremstilles i provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfatter navnlig hele det administrative område i følgende kommuner: 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 og Scandiano.

Druer til fremstilling af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Reggiano« Lambrusco Salamino skal fremstilles i provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfatter navnlig hele det administrative område i følgende kommuner: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla og Novellara.

Druer til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Reggiano« Fogarina skal fremstilles i provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfatter navnlig hele det administrative område i kommunerne Boretto, Gualtieri og Guastalla.

Druer til fremstilling af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Reggiano« Bianco spumante skal fremstilles i provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfatter navnlig hele det administrative område i følgende kommuner: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio og Campegine.

7. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *A) Oplysninger om det geografiske område*

1) Naturlige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område, der svarer til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Reggiano«, ligger i den centrale til vestlige del af regionen Emilia-Romagna i provinsen Reggio Emilia. Det strækker sig over et stort lavlandsområde og et mindre område med bakker, der ligger tæt på bjergområdet. Højden over havet stiger jo længere sydpå, man kommer, og landskaberne bliver mere forskelligartede:

— et åbent område, der er typisk for Po-sletten, af alluvial oprindelse, der består af naturlige aflejringer, der stammer fra holocen, med varierende tekstur, hovedsagelig middelfin og fin kornstørrelse, med store fraktioner af foranderlige mineraler og karbonater, der stammer fra vandløb og bjergstrømme i Apenninerne, med undtagelse af dem, der er knyttet til sletterne i Po-flodens slyngninger, i en smal stribe mod nord, som hovedsageligt ikke indgår i det afgrænsede område

— en slette, der strækker sig mod bakkerne, som har en uregelmæssig morfologi, og som består af gamle alluviale aflejringer med en vekslende tekstur, der stammer fra Pleistocæn. Disse områder med bløde bakker og dale består af dyb, skaleret og dekarboniseret jord med en middelfin eller fin tekstur. Iltindholdet varierer fra godt til moderat, og nogle steder findes der blottede sten og grus

— bløde bakker med moderat stejle skråninger, der hovedsageligt vender mod nord-syd. Jordbunden, der hovedsagelig består af pelitiske klipper eller lagdelte bjergarter med en høj pelitisk bestanddel med en fin eller middelfin tekstur, er kalksten af varierende dybde og er lokalt udsat for hydrogeologisk ustabilitet.

Vinmarkerne ligger normalt i en højde på mellem 20 og 450 m over havets overflade, men der findes også højere beliggende vinmarker.

Klimaet er subkontinentalt, mere udtalt i lavlandsområdet med særligt barske vintre (kolde og våde) og meget fugtige og kvælende varme somre. Området er kendetegnet ved store daglige temperaturudsving, som er mere udtalte på sletten end på bakkerne. Nedbøren er sublittoral med den største mængde nedbør om efteråret, både med hensyn til mængde og fordeling, og den mindste mængde nedbør om sommeren, navnlig i de første 10 dage af juli. Nedbørsmængden og antallet af regndage stiger med højden over havet fra 650 mm på lavsletten til 850 mm i det bakkede område med et gennemsnit på 719 mm og 78 regndage.

Det geografiske område for Lambrusco-typen svarer til hele området for betegnelsen, mens området for de tre andre typer (Rosso, Bianco spumante og Lambrusco Salamino) er mere begrænset og hovedsagelig omfatter lavlandsområdet, navnlig den østlige del, der er kendetegnet ved en god fysisk og kemisk frugtbarhed og et varmere klima om sommeren og foråret. For Fogarina-vinen er drueproduktionsområdet begrænset til kommunerne Boretto, Gualtieri og Guastalla. Det er inden for dette område, at den supplerende geografiske enhed »Gualtieri« er blevet afgrænset.

8.2. *A) Oplysninger om det geografiske område*

2) Menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen til det geografiske område

Vindyrkningsarealerne i regionen Reggio Emilia går tilbage til romertiden (hvilket fremgår af mosaikker fra det 1. århundrede før vores tidsregning, der er bevaret i Musei Civici de Reggio Emilia). Udbredelsen af vindyrkningen i det afgrænsede område fremgår af langfristede lejekontrakter fra middelalderen og det 9. og 10. århundrede. Denne udbredelse bekræftes yderligere af statutterne fra 1265. Forbindelsen til de oprindelige sorter i Lambruschi-familien blev etableret i 1303 af Pier De Crescenzi.

Det er under alle omstændigheder den stærke tilstedeværelse af vinstokke på provinsens område, der på det kraftigste understreger vinens betydning i regionen Reggio Emilia. Denne tilstedeværelse blev dokumenteret i 1597 af Andrea Bacci, i 1661 af Vincenzo Tanara og i det 19. århundrede af Filippo Re, Claudio della Fossa og Claudio Roncaglia, som fremhæver de typiske træk ved den producerede vin: skarp og perlende, mere eller mindre fyldig.

I 1847 producerede provinsen Reggio Emilia 1 mio. hektokilogram druer (Bellocchi), som i tiåret 1908-1918 steg til 1,7 mio. hektokilogram på de 107 000 ha vinmarker med blandede afgrøder. Rækkerne af vinstokke kombineret med levende støttepæle strakte sig uden afbrydelse fra de bløde bakker til Pos bredder. Der blev i regionen hovedsagelig fremstillet most og rødvine, navnlig fra Lambruschi-familien, som for det meste var perlevin. En stor del af denne produktion blev eksporteret til Veneto eller til udlandet, hvilket fremgår af jernbanedokumenter fra begyndelsen af det 20. århundrede.

Det var på daværende tidspunkt, at de første kooperative strukturer for forarbejdning og markedsføring af most og vin blev dannet. Disse kooperativer spredtes hurtigt over hele det afgrænsede område og bidrog således til udviklingen af ønologien. Det første kooperativ med hjemsted i San Martino in Rio går tilbage til 1906.

I loven af 10. juli 1930 anerkendes Lambrusco som en typisk italiensk vin.

I det 19. århundrede blev sorten Fogarina også udbredt på lavsletten i Reggio Emilia, navnlig i kommunen Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924).

I årtierne omkring århundredskiftet mellem det 19. og det 20. århundrede oplevede denne sort en kraftig stigning i en sådan grad, at Gualtieri kommune i 1924 alene producerede omkring 50 000 hektokilogram (Dolcini et al., 1967) med en samlet produktion, der anslås til 60 000 hektoliter vin. Fra 1930'erne og fremefter blev dyrkningen af Fogarina, som blev anset for at være urentabel, gradvist udfaset. Sorten udgik således gradvist af den lokale lovgivning og derefter af de nationale bestemmelser, da oprindelsesbetegnelserne opstod.

Med den ønologiske udvikling i regionen Reggio Emilia ændrer vindyrkningslandskabet sig også: Fra 1960'erne er det vindyrkningsareal, hvor der dyrkes blandede afgrøder, gradvist blevet indskrænket, hvilket giver plads til specialiserede vindyrkningsarealer, hvilket er en forudsætning for en bedre kvalificering af vindyrkningen i området.

Den 18. december 1962 blev »Consorzio volontario per la difesa del vino tipico Lambrusco reggiano« (frivillig sammenslutning til beskyttelse af den typiske vin Lambrusco Reggiano) oprettet. Den var derefter ansvarlig for beskyttelse og fremme af vine fra regionen Reggio Emilia, både i Italien og internationalt.

Ved dekret af 22. juli 1972 anerkendte republikkens præsident den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Reggiano«, som dækker et stort område af sletten, hovedsagelig nordøst for Reggio Emilia, og den sydlige del, herunder et første bakkerigt område, og følgende sorter: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri og Ancellotta. Miljø- og dyrkningsforholdene på vindyrkningsarealerne skal respektere traditionen og sikre vinens særlige karakteristika. Alle former for fremdrivning er strengt forbudt.

Den 26. november 1996 blev oprindelsesbetegnelsen omdøbt til »Reggiano« med en differentiering af de vintyper, der kan fremstilles.

I begyndelsen af 2000'erne bestilte de lokale myndigheder et forsøg med henblik på at kontrollere forekomsten af sorten Fogarina, de etablerede forsøgsvindyrkningsarealer og evaluerede deres ønologiske produktion med det formål at genoprette og genoplive denne sort, der var så vigtig et århundrede tidligere.

Efter dette studie og evalueringen af de fremragende resultater, der blev opnået ved hjælp af moderne dyrknings- og vinfremstillingsteknikker, blev vintyperne med navnet på Fogarina-sorten i 2013 først medtaget i produktspecifikationen for vine med betegnelsen »Emilia/dell'Emilia« (IGT) og derefter i produktspecifikationen for denne betegnelse. Det er sådan, de har genindtaget deres retmæssige plads i vindyrkningen i regionen Reggio Emilia.

Den menneskelige faktor er afgørende for betegnelsen, for så vidt angår:

— de traditionelt dyrkede sorter, der hovedsagelig er hjemmehørende i det pågældende område eller i Emilia-området

— de anvendte agronomiske teknikker, der er forankret i områdets traditioner, og som har til formål at begrænse udbyttet og opnå de kvaliteter, der er fastsat i produktspecifikationen

— de traditionelle vinfremstillingsmetoder, der er indført i området, i forbindelse med fremstilling af perlevin og mousserende vin, samt fremstilling af stille rødvine og nye vine i området.

8.3. *B) Oplysninger om produktets kvalitet eller kendetegn, som i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Oprindelsesbetegnelsen »Reggiano« omfatter forskellige vintyper, hvis analytiske og organoleptiske kendetegn, som beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen, kan tilskrives det ampelografiske grundlag, de anvendte ønologiske fremgangsmåder og produktionsområderne.

Lambrusco-vinene, som traditionelt har små bobler (af typen frizzante og spumante),har en god smagsbalance og fremstilles af blandinger af Lambrusco-sorter fra forskellige vindyrkningsjorder, hvilket fremhæver deres syrlighed og friskhed. Når de drikkes unge, har de frugtagtige og blomsteragtige aromaer, der er typiske for basissorterne, røde eller rosé.

Lambrusco Salamino, rød eller rosé, en typisk perlevin, har et godt syreindhold, navnlig med hensyn til æblesyre, en stor friskhed, der stammer fra produktionsområdet, samt aromaer og smagsnoter, der er typiske for den dominerende sort.

Fogarina-vinen, der går fra rosa til en meget intens rød, er en stille vin, herunder af typen passito, frizzante og spumante, og er kendetegnet ved sin fremragende struktur, et udtalt syreindhold, en elegant og vedvarende smag og sine intense aromaer af modne røde frugter, der er karakteristiske for den druesort, den er fremstillet af.

Rosso-vinen, der er perlende eller stille, er stærkt præget af sorten Ancellotta, som giver den en kraftigere farve, en mere udpræget sødme og et lavere syreindhold sammenlignet med Lambrusco.

Bianco spumante-vinen er en hvidvin fremstillet af Lambrusco Marani, en rød druesort med et lavere anthocyaninindhold end andre Lambrusco-sorter. Denne vin har fremtrædende kendetegn i form af friskhed og smag, der hænger sammen med de mere ekstreme forhold i produktionsområdet og den sort, der er anvendt til fremstillingen.

Rødvinene er generelt mere fyldige og rige på frugtagtige aromaer af bær og stenfrugter, mens rosévinene og Bianco spumante er kendetegnet ved deres syreindhold og blomsternoter. »Novello«-vinene påvirkes af udblødningen under kulsyretryk med vinøse og frugtagtige aromaer og en udtalt smag.

Den delvis gærede druemost af typerne Lambrusco, Lambrusco Salamino og Rosso er kendetegnet ved sin typiske karakter og betydning. De er kendetegnet ved deres store indhold af anthocyaniner, deres aromaer og deres sukkerindhold.

8.4. *C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)*

Det afgrænsede geografiske område, hvor Winkler-indekset i gennemsnit når op på 2 032 graddage, har et højt antal solskinstimer og høje temperaturer, der fremmer en korrekt modning af druerne. I bakkerne inde i landet, hvor begrænsningerne er mere udtalte, og de højeste temperaturer er lavere, om end sjældent mindre end 1 700 graddage, opnås de bedste resultater ved at udvælge de traditionelle sorter, der er bedst tilpasset disse miljøer, idet der vælges de områder, der er bedst eksponeret, og der produceres vine med en mindre kraftig farve.

Området for betegnelsen er afgrænset mod syd der, hvor skråningerne bliver stejlere, og bakkerne er højere beliggende, normalt over 600 meter, hvor klimaet ændrer sig og mister sin karakter af kontinentalklima, og hvor jorden, der stammer fra lagdelte bjergarter, normalt er sur, og her findes betingelser, der gør det vanskeligt at opnå de ønologiske egenskaber, der kræves for benævnelsen.

Takket være en rigelig nedbør, jordbundens karakter – hovedsagelig alluvial og dyb – og den lokale tilgængelighed af grundvand har jordbunden i oprindelsesområdet en god vandforsyning, hvilket bidrager til produktionen af vine med et godt syreindhold, navnlig æblesyre: Dette er nødvendigt for fremstillingen af områdets karakteristiske perlevin og mousserende vin og andre traditionelle friske vine.

I de områder, hvor frugtbarheden er lavere, navnlig i de lavtliggende områder, hvor jordbunden har en fin tekstur, og der dannes revner i jorden om sommeren, medfører vegetativ stress et lavere udbytte. Sorterne har således et højere alkoholindhold, et mere moderat syreindhold og et højt indhold af polyphenoler. Disse områder egner sig bedre til fremstilling af »novello«-vine.

De store temperaturudsving mellem dag og nat i druernes modningsperiode i hele det afgrænsede område muliggør sammen med en moderat til meget kalkholdig jordbund, der er subbasisk eller basisk og har en moderat til fin tekstur, fremstilling af parfumerede vine, der er rige på anthocyaniner og polyphenoler, og har organoleptiske egenskaber som beskrevet i artikel 6.

Udbredelsen af vindyrkning i denne region, som er dokumenteret fra romertiden og middelalderen og frem til i dag, er uløseligt forbundet med de karakteristiske hjemmehørende sorter og vidner om en tæt forbindelse mellem miljømæssige og menneskelige faktorer og de vine, der produceres i dette område.

Udviklingen af ønologien i området går hånd i hånd med udviklingen af de traditionelle sorter i området, navnlig sorterne i Lambruschi-familien, som har eksisteret her siden oldtiden, hvilket disse druers vilde oprindelse vidner om.

Vinstokkene har altid været til stede i hele det afgrænsede område, fra sletterne til bakkerne. I 1597 beskrev Andrea Bacci betydningen af vindyrkning i denne region, hvis vindyrkningsarealer strakte sig så langt, øjet rakte, med levende støttepæle, og hvis drueklaser bevægede sig væk fra jorden og klatrede opad mod solen. Han priste produktionen af fine, hovedsagelig røde, lette eller mere typisk fyldige vine, der ofte var skarpe og umodne, men sunde, og »perlevine med bobler«. I det 17. århundrede priste Vincenzo Tanara perlevinenes gode egenskaber og syreindhold, idet disse blev fremstillet af sorten Lambrusco, som »giver en skarp, moden, pikant og sjælden vin«.

Filippo Re, Claudio della Fossa og Claudio Roncaglia har siden 1800 omtalt de mange vindyrkningsområder i det afgrænsede område, der strækker sig fra Reggiolo kommune, der ligger lidt over 20 m over havets overflade, til de højtbeliggende bjergkommuner, og den mangfoldighed af sorter, der dyrkes der.

I 1847 skabte Galloni grundlaget for vindyrkningen i regionen Reggio Emilia og for handel med vinene i området. Han understregede behovet for at nedbringe antallet af dyrkede sorter for at opnå vine, der var mere ensartede fra årgang til årgang og lettere at identificere. Han slog også til lyd for brugen af Lambrusco-druer til rødvine, hovedsagelig til eksport, og anførte, at »vine fremstillet af vores Lambrusco-druer, som således har deres karakteristiske smag fra denne ene sort, er blandt de mest værdsatte rødvine« og har fremragende kvalitative resultater i hele regionen Reggio Emilia, hvad enten det er »på sletterne, på mellemhøje bakker eller på skråningerne, som det er blevet påvist«. Allerede fra 1487 var eksporten af vine og andre ønologiske produkter fra området betydelig med en produktion på omkring en million hektokilogram druer i regionen Reggio Emilia.

I 1859 blev det første certifikat for kontrolleret oprindelse udstedt for at tillade handel med den lokale vin produceret i Olmo di Gattatico under betegnelsen Este til de østrigske områder (Bellocchi).

I 1876 anbefalede Antonio Zanelli, at man fokuserede på »gemmeegnede bordvine fremstillet af de bedste druer fra disse områder«, hvilket resulterede i behagelige og ensartede vine.

Samtidig (1873) analyserede professor Spallanzani most og vin af sorten Fogarina, hvorefter dyrkningen heraf blev mere udbredt. Han beskrev en vin, der var »meget velduftende og med en meget behagelig smag«, men dens aromaer af stikkelsbær og hindbær gav den ikke på daværende tidspunkt status som »almindelig bordvin«. I 1896 beskrev Ravà sorten Fogarina som en »meget rustik sort, der kan etablere sig selv i lavtliggende og fugtige miljøer, og det centrale vindyrkningsområde i provinsen Reggio er sågar beliggende i Gualtieri-området i nærheden af Guastalla, der ligger omkring 20 m over havets overflade«.

Siden begyndelsen af det 20. århundrede har produktionen af druer og vin været stigende. Udviklingen af ønologien går hånd i hånd med udviklingen af kooperative vinkældre med moderne forarbejdningsfaciliteter, som fremmer den ønologiske teknik og produktets kvalitet og gør den mere professionel. Disse kældre er ansvarlige for at kontrollere, at autentisk fremstillede vine, når de er overført til detailhandlerne, ikke undergår »omstikning og manipulation«, som gør dem uigenkendelige, og sigter mod at optimere kvaliteten af produktionen på stedet ved hjælp af passende teknisk bistand.

I 1922 beskrev Adelio Franceschini og Vittorio Premuda vinfremstillingsteknikkerne, der også fokuserede på den betydelige produktion af delvis gæret eller filtreret sød most, og understregede faren for illoyal konkurrence mellem vine med kunstigt tilsat kulsyre og naturligt mousserende vine såsom Lambrusco. De opremsede derefter de mange (over 60) lokalt dyrkede sorters egenskaber.

Lambrusco er således en vin, der traditionelt fremstilles ved sammenstikning af flere druesorter, hvilket fremgår af betegnelsen »Lambrusco Reggiano«, der blev officielt godkendt den 22. juli 1971. Det er en vin med en karakteristisk smag og et højt syreindhold, den er perlende og parfumeret og har et godt alkohol- og ekstraktindhold.

I de første årtier af det 20. århundrede blev Fogarina-sorten også dyrket intensivt på Reggio Emilia-sletten, navnlig i kommunen Gualtieri. På grund af det høje syreindhold blev Fogarina-vinen imidlertid »anvendt som en sammenstukket vin for at forstærke farven og fremme gemmeegnetheden«. I kommunerne Gualtieri, Boretto og Brescello tegnede denne sort sig for ca. 80 % af produktionen, og den fandtes ligesom sorten Ancellotta i hele provinsen og i naboprovinserne" (Toni, 1927).

I 1976 blev Lambrusco produceret i regionen Reggio Emilia, takket være Cantine Cooperative Riunite, den italienske sortsvin, der blev eksporteret mest til USA, og en af de førende i verden.

Efter slutningen af Anden Verdenskrig oplevede sorten Fogarina imidlertid en nedgang, og den blev langsomt udfaset på grund af udviklingen i de ønologiske fremgangsmåder og ændringer i forbrugernes smag, indtil den udgik af de nationale bestemmelser om druesorter og oprindelsesbetegnelser.

I årenes løb har forskellige ændringer ført til betegnelsen »Reggiano«, der blev godkendt i 1996, og som nu specificerer produktionsområderne og de vintyper, der kan anvendes. Formålet hermed er at forbinde de produkter, der kan fremstilles, med de bedst egnede områder, ikke kun på grund af deres naturlige karakteristika, men også på grund af deres historie og tradition.

Det geografiske produktionsområde for »Reggiano« Rosso svarer nærmere bestemt til et hovedsageligt fladt område, der er beliggende øst for Crostolo-bjergstrømmen, som er særligt velegnet til fremstilling af produkter med en kraftigere farve. Dette skyldes navnlig jordbundens høje kalkindhold i de højere beliggende områder og det store temperaturinterval, der ses i måneden forud for høsten, en periode, i hvilken sorten Ancellottas fulde potentiale kommer til udtryk. Denne sort, der har haft et godt omdømme siden det 19. århundrede (Claudio della Fossa), er også kendt under synonymet »Ancellotta di Massenzatico« efter lokaliteten af samme navn i kommunen Reggio Emilia. Denne sort har historisk set afgrænset området for betegnelsen, hvor den er udbredt, og hvor den har særligt høje niveauer af anthocyaniner, polyphenoler og aromaer.

Det afgrænsede område for Lambrusco Salamino og Bianco spumante har hovedsagelig flad jord af alluvial oprindelse, der er beliggende i under 129 m højde over havets overflade. Disse forhold garanterer et gennemsnitligt antal graddage på over 2 100, høje sommertemperaturer og store vandunderskud i foråret og om sommeren, som kun delvist afhjælpes af tilstedeværelsen af grundvand. Morfologisk hævede områder, der er mere kalkholdige, og hvor vandmanglen er mindre, giver mere syrlige, lette, parfumerede og farvede produkter, mens vine fra lavtliggende områder har en bedre struktur og en mindre kraftig farve. Historisk set er sorten Lambrusco Salamino først og fremmest blevet dyrket mod øst på grænsen til Modena, hvor den er mere udbredt (A. Greco, 1968), mens Lambrusco Marani findes i de kommuner, der er beliggende mere mod nord og vest ved foden af bjergene.

Siden da har betegnelsen udviklet sig positivt med produktionen af stadig mere anerkendte kvalitetsvine, hvilket fremgår af det omdømme, som »Reggiano«-vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse nyder.

Et eksempel herpå er genindførelsen af sorten Fogarina i løbet af de seneste 20 år takket være et forsøg med mikrovinifikation for at fastlægge de ønologiske teknikker, der er bedst egnede til at udnytte dens potentiale. Dette førte til genopdagelsen af sorten og senere til medtagelsen af de vintyper, der bærer navnet på sorten Fogarina, i produktspecifikationen for betegnelsen »Reggiano«.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

—

Link til produktspecifikationen

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