Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2734

8.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2734)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Reggiano»

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Reggiano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Αυτοδυναμίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις ανταποκρίνονται στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δεδομένου ότι δεν εμπίπτουν στους ορισμούς του άρθρου 24 παράγραφος 3 του ίδιου κανονισμού. Δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας ή της κατηγορίας του προϊόντος·

— δεν ακυρώνουν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Προσθήκη προσδιορισμού κατηγορίας*

Περιγραφή:

Προσδιορίζεται η κατηγορία στην οποία ανήκουν οι αφρώδεις οίνοι «Reggiano» («αφρώδεις οίνοι ποιότητας»).

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση πραγματοποιείται με σκοπό την αποσαφήνιση της κατηγορίας του παραγόμενου αφρώδους οίνου.

Η αλλαγή αυτή αφορά τα άρθρα 1, 2 και 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. *Προσθήκη νέου τύπου που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία αμπέλου «Fogarina»*

Περιγραφή:

Προστίθεται ο νέος τύπος που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina» στις ακόλουθες εκδοχές:

— κατηγορία «οίνος»: μη αφρώδης οίνος, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που χαρακτηρίζονται ως «novello» (νεαρός) και «passito» (οίνος από λιαστά σταφύλια)

— κατηγορία «ημιαφρώδης οίνος»· ημιαφρώδης οίνος, συμπεριλαμβανομένου του οίνου που χαρακτηρίζεται ως «novello» (νεαρός)

— κατηγορία «γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση», με υπερπίεση

— κατηγορία «αφρώδης οίνος ποιότητας»· αφρώδης οίνος

Για τον τύπο αυτόν, προστίθεται επίσης η πρόσθετη γεωγραφική ενότητα «Gualtieri», προκειμένου να προωθηθεί η ιστορική περιοχή στην οποία καλλιεργείται η εν λόγω ποικιλία αμπέλου εδώ και αιώνες.

Αιτιολόγηση:

Ο νέος τύπος που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina» προστίθεται έπειτα από πολυάριθμα αιτήματα των μελών της κοινοπραξίας, καθώς η πρόσφατη εκ νέου ανακάλυψη της ποικιλίας αυτής πυροδότησε το ενδιαφέρον των παραγωγών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος και τις ενότητες «Περιγραφή του/των οίνου/-ων», «Μέγιστες αποδόσεις», «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» και «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

3. *Προσθήκη της εκδοχής «Frizzante» (ημιαφρώδης) για τον τύπο «Reggiano Rosso Novello» (νεαρός ερυθρός)*

Περιγραφή:

Προστίθεται η «ημιαφρώδης» εκδοχή για τον τύπο «Reggiano Rosso Novello» (νεαρός ερυθρός).

Αιτιολόγηση:

Το έδαφος της περιφέρειας Emilia-Romagna προορίζεται κυρίως για παραγωγή ημιαφρωδών οίνων και η απουσία αυτής της εκδοχής «Frizzante» (ημιαφρώδης) συνιστά σημαντικό μειονέκτημα για αυτόν τον τύπο νεαρού ερυθρού οίνου όσον αφορά την παραγωγή και την ανάπτυξη.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 4 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος και τις ενότητες «Περιγραφή των οίνων» και «Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

4. *Τροποποίηση των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου*

Περιγραφή:

Οι επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου για την παραγωγή των διαφόρων τύπων υφίστανται τις ακόλουθες αλλαγές:

— «Reggiano» Lambrusco (σε όλες τις μορφές του): προστίθενται οι ποικιλίες «Lambrusco Benetti» και «Lambrusco del Pellegrino», οι οποίες συμπεριλήφθηκαν πρόσφατα στον περιφερειακό κατάλογο εγκεκριμένων για καλλιέργεια ποικιλιών.

— «Reggiano» Fogarina (σε όλες τις μορφές του): προστίθεται ο σχετικός εγκεκριμένος συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου: η ποικιλία Fogarina πρέπει να αντιπροσωπεύει το 85 % του συνόλου, ενώ όλες οι ποικιλίες της οικογένειας Lambrusco, καθώς και η ποικιλία «Malbo Gentile», η οποία καλλιεργείται ευρέως στην περιοχή παραγωγής, επιτρέπεται να αντιπροσωπεύουν το υπόλοιπο 15 %.

— «Reggiano Rosso» (ερυθρός): Οι επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου επικαιροποιούνται ώστε να συμπεριλάβουν την οικογένεια «Lambrusco», η οποία δεν περιλαμβανόταν προηγουμένως για τον εν λόγω τύπο (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino και Lambrusco Monterrico).

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή απορρέει από την ανάγκη να συμπεριληφθούν όλες οι ποικιλίες της οικογένειας «Lambrusco» που μπορούν να καλλιεργηθούν στην περιοχή και να προστεθεί ο νέος τύπος που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία Fogarina.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

5. *Διόρθωση στο κείμενο, απαλοιφή της διάταξης που εξαιρεί ορισμένες εκτάσεις που θεωρούνται ακατάλληλες για παραγωγή*

Περιγραφή:

Η διάταξη σε διάφορα μέρη του κειμένου που εξαιρεί ορισμένες «εκτάσεις που θεωρούνται ακατάλληλες για παραγωγή» απαλείφεται.

Αιτιολόγηση:

Κατά τα τελευταία 30 έτη έχει σημειωθεί μεγάλη πρόοδος στον τομέα της αμπελοκαλλιέργειας όσον αφορά τόσο τα συστήματα μόρφωσης όσο και τις μεθόδους καλλιέργειας των σταφυλιών, με βάση την ορθή γεωπονική και τεχνική εμπειρογνωσία. Κατά την ίδια τριακονταετή περίοδο έχει σημειωθεί σημαντική αύξηση των θερινών θερμοκρασιών, η οποία εγγυάται την τέλεια ωρίμαση των σταφυλιών. Σε αυτό το νέο περιβαλλοντικό πλαίσιο, η διάταξη σχετικά με τις εκτάσεις που θεωρούνται ακατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια δεν μπορεί πλέον να εφαρμόζεται δεδομένων των τρεχουσών κλιματικών και γεωργικών συνθηκών. Επιπλέον, ο ορισμός ήταν ασαφής και μπορούσε να προκαλέσει διαμάχες μεταξύ των παραγωγών και των αρχών που είναι αρμόδιες για τη χορήγηση αδειών φύτευσης αμπελώνων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος.

6. *Προσθήκη της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του νέου τύπου οίνου «Fogarina»*

Περιγραφή:

Προστίθεται η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών για τον νέο τύπο οίνου που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina». Η περιοχή καλύπτει το σύνολο της επικράτειας των δήμων Boretto, Gualtieri και Guastalla, που βρίσκονται στο βόρειο τμήμα της επαρχίας Reggio Emilia.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι αναγκαία μετά την προσθήκη του νέου τύπου που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος.

7. *Αναδιατύπωση του άρθρου για τα πρότυπα αμπελοκαλλιέργειας*

Περιγραφή:

Προστίθενται προδιαγραφές σχετικά με τους κανόνες αμπελοκαλλιέργειας για τον νέο τύπο οίνου που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina», για τον οποίο η μέγιστη απόδοση είναι 18 τόνοι σταφυλιών ανά εκτάριο για τις εκδοχές μη αφρώδους, ημιαφρώδους, αφρώδους, novello (νεαρού) και novello frizzante (νεαρού ημιαφρώδους) οίνου. Για την εκδοχή «Passito» (οίνος από λιαστά σταφύλια) του οίνου Fogarina, καθορίζεται μέγιστη απόδοση 10 τόνων ανά εκτάριο, η οποία επιτυγχάνεται με την επιλογή των σταφυλιών. Η εναπομένουσα ποσότητα σταφυλιών ανά εκτάριο στους αμπελώνες μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή ενός από τους άλλους τύπους οίνων «Fogarina» που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος, τηρουμένου του ανώτατου ορίου που καθορίζεται για τον εκάστοτε τύπο. Προστίθεται επίσης ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος για τον νέο τύπο οίνου που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία Fogarina. Ορίζεται σε 9,5 % για τις εκδοχές «tranquillo» (μη αφρώδης), «frizzante» (ημιαφρώδης), «spumante» (αφρώδης), «novello» (νεαρός) και «novello frizzante» (νεαρός ημιαφρώδης). Προστίθενται προδιαγραφές για την εκδοχή «Fogarina Passito» (οίνος από λιαστά σταφύλια) που καθορίζουν τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο των σταφυλιών κατά τη συγκομιδή σε 9,5 % vol., όσον αφορά τη διαδικασία ξήρανσης, καθορίζουν τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο μετά την ξήρανση σε 13 % vol. και περιορίζουν το ποσοστό εκχύλισης του οίνου από τα σταφύλια στο 50 %.

Επιπλέον, αναδιατυπώνεται ολόκληρη η παράγραφος σχετικά με τις μέγιστες αποδόσεις και απαλείφεται το εδάφιο που αναφέρεται στην πιθανή παροχή βοήθειας από την περιφέρεια σε περίπτωση δυσμενών καιρικών συνθηκών.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι αναγκαία μετά την προσθήκη του νέου τύπου οίνου που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina». Η αναδιατύπωση αυτή είναι αναγκαία για την κατάρτιση πλήρους καταλόγου ανά τύπο οίνου με βάση την ποικιλία αμπέλου ή το χρώμα των σταφυλιών, με σκοπό τη διευκόλυνση της ερμηνείας της διάταξης, καθώς και για την απαλοιφή του εδαφίου που αναφέρεται στην παρέμβαση των περιφερειακών αρχών, δεδομένου ότι το εδάφιο δεν εφαρμόζεται πλέον σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και τις ενότητες «Μέγιστες αποδόσεις» και «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

8. *Αναδιατύπωση του άρθρου σχετικά με τους κανόνες οινοποίησης*

Περιγραφή:

Επικαιροποιούνται ορισμένες παραπομπές στη νομοθεσία και πραγματοποιούνται διορθώσεις σχετικές με την ονομασία του υπουργείου. Το κείμενο του άρθρου βελτιώνεται επίσης με τον διαχωρισμό των διατάξεων που αφορούν τη δεύτερη ζύμωση των τύπων «ημιαφρώδους» οίνου και με την προσθήκη της διευκρίνισης ότι η δεύτερη ζύμωση μπορεί να πραγματοποιείται είτε σε αυτόκλειστα είτε στη φιάλη.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται προκειμένου να συμπεριληφθούν οι σωστές παραπομπές και να αποφευχθούν τυχόν αμφιβολίες ως προς τον τρόπο ερμηνείας της διάταξης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

9. *Ζύμωση και δεύτερη ζύμωση*

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος σχετικά με την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Reggiano», η οποία επιτρέπει την παράταση της ζύμωσης ή της δεύτερης ζύμωσης των οίνων και των προς οινοποίηση προϊόντων πέραν της 31ης Δεκεμβρίου κάθε έτους έως τις 30 Ιουνίου του επόμενου έτους.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση προστίθεται για να τυποποιηθούν οι συνθήκες παραγωγής σε ολόκληρη την περιφέρεια Emilia-Romagna, λαμβανομένων υπόψη των απαιτήσεων για τις αμπέλους Lambrusco και των παραδοσιακών τεχνικών παραγωγής που έχουν αναπτυχθεί με την πάροδο του χρόνου στην εν λόγω περιφέρεια.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

10. *Καθορισμός της χρωματικής έντασης*

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος που καθορίζει τη μέγιστη χρωματομετρική ένταση των διαφόρων οίνων σε κάθε στάδιο της παραγωγής.

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση προστίθεται για να διατηρηθούν ο οίνος και τα προϊόντα πριν από το στάδιο της οινοποίησης σε ένα σαφώς καθορισμένο φάσμα χρωματομετρικής έντασης, σύμφωνα με την παράδοση και την αυθεντικότητα των οίνων ΠΟΠ «Reggiano». Αυτό οφείλεται στο ότι τα τελευταία χρόνια διαπιστώθηκε ότι οι τύποι οίνων που φέρουν την ονομασία «Reggiano», στην ετικέτα των οποίων αναγράφεται η ποικιλία Lambrusco και οι οποίοι έχουν ένταση χρώματος υψηλότερη από εκείνη που προτείνεται με την παρούσα τροποποίηση αντιμετωπίζονται στο στάδιο της εμπορίας απλώς ως δευτερεύοντα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των μειγμάτων στο πλαίσιο της παρασκευής των έτοιμων προς κατανάλωση οίνων, και όχι ως προϊόντα που προορίζονται για απευθείας εμφιάλωση.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

11. *Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση*

Περιγραφή:

Ορισμένα από τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση των υφιστάμενων τύπων διορθώνονται και προστίθενται τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση των νέων τύπων. Επιπλέον, προστίθεται παράγραφος σχετικά με το ενδεχόμενο θολότητας των διαφόρων τύπων οίνου —με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας»— λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση είναι αναγκαία για την αφαίρεση ενδείξεων που ήταν ανακριβείς, ασαφείς ή ασυνεπείς με την κατηγορία προϊόντος, για την προσθήκη των χαρακτηριστικών των νέων τύπων οίνου και για τη βελτίωση και την επικαιροποίηση των περιγραφών του προϊόντος. Προστίθεται επίσης παράγραφος σχετικά με το ενδεχόμενο οι διάφοροι τύποι οίνων, με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «spumante» (αφρώδης), να παρουσιάζουν θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης, δεδομένης της επιστροφής σε οίνους που παράγονται σε μικρή κλίμακα και στη χρήση της τεχνικής παραγωγής της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη χωρίς αφαίρεση της οινολάσπης.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

12. *Απαλοιφή της παραγράφου σχετικά με τα όρια ολικής οξύτητας και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα*

Περιγραφή:

Η παράγραφος που περιγράφει τη δυνατότητα του υπουργείου να εκδώσει διάταγμα για την τροποποίηση των ορίων ολικής οξύτητας και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα απαλείφεται.

Αιτιολόγηση:

Η παράγραφος απαλείφεται καθώς η εν λόγω διάταξη έχει αντικατασταθεί από την ισχύουσα νομοθεσία.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

13. *Τροποποιήσεις που αφορούν την επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων*

Περιγραφή:

Ορίζεται με σαφήνεια η απαγόρευση της χρήσης ορισμένων επιθέτων στην επισήμανση. Για όλους τους τύπους οίνου στην επισήμανση των οποίων αναγράφεται η ποικιλία «Fogarina», προστίθεται η δυνατότητα αναφοράς της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας «Gualtieri», με ειδικούς κανόνες για τη χρήση της στην επισήμανση. Προστίθεται επίσης παράγραφος που επιτρέπει τη χρήση της ένδειξης «rifermentazione in bottiglia» (δεύτερη ζύμωση στη φιάλη) στην ετικέτα, όπως και η δυνατότητα χρήσης της ένδειξης «rosè» για τις «ερυθρωπές» εκδοχές των οίνων ΠΟΠ «Reggiano».

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση είναι αναγκαία λόγω της προσθήκης του νέου τύπου που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina», καθώς και για να εισαχθεί η δυνατότητα αναφοράς στην πρόσθετη γεωγραφική ενότητα «Gualtieri»· επιπλέον, κατά τα τελευταία έτη έχει αναβιώσει η τεχνική παραγωγής που περιλαμβάνει δεύτερη ζύμωση στη φιάλη για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων ΠΟΠ Reggiano. Συχνά, η οινολάσπη της ζύμωσης δεν αφαιρείται για τους οίνους αυτούς και η παρουσία αυτών των υπολειμμάτων ενδέχεται να προσδώσει στον οίνο «θολή» όψη. Ως εκ τούτου, η τροποποίηση είναι αναγκαία ώστε ο καταναλωτής να ενημερώνεται δεόντως για το εν λόγω χαρακτηριστικό. Για την ανταπόκριση στις απαιτήσεις της αγοράς, είναι αναγκαία η τροποποίηση με την οποία εισάγεται η ένδειξη «rosè» ως εναλλακτική αντί της ένδειξης «rosato».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

14. *Αλλαγές σχετικά με τη συσκευασία των οίνων*

Περιγραφή:

Η μέγιστη χωρητικότητα των γυάλινων φιαλών στις οποίες οι οίνοι διατίθενται προς κατανάλωση αυξάνεται από 5 λίτρα σε 9 λίτρα, με ρητή απαγόρευση της χρήσης νταμιτζάνων των 5 λίτρων. Η παράγραφος σχετικά με τα επιτρεπόμενα πώματα αναδιατυπώνεται επίσης με προδιαγραφές σχετικά με τη χρήση βιδωτών πωμάτων, μεταλλικών πωμάτων και τυποποιημένων φελλών που δένονται με σπάγκο.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να δοθούν στους παραγωγούς περισσότερες εμπορικές ευκαιρίες, δεδομένου ότι οι καταναλωτές προτιμούν ενίοτε τις μεγαλύτερες φιάλες, κυρίως για κοινωνικές συναθροίσεις και άλλες ειδικές εκδηλώσεις. Η νταμιτζάνα των 5 λίτρων απαγορεύεται για να διατηρηθεί το παραδοσιακό σχήμα της φιάλης. Η τροποποίηση σχετικά με τα συστήματα κλεισίματος είναι αναγκαία για την παροχή σαφήνειας, τη διευκόλυνση της ανάγνωσης και την αποφυγή αντικρουόμενων ερμηνειών.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

15. *Επικαιροποίηση του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον*

Περιγραφή:

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον επικαιροποιείται και συμπληρώνεται με πληροφορίες σχετικά με την προσθήκη του νέου τύπου που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina», καθώς και σχετικά με τη δυνατότητα αναφοράς της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας «Gualtieri» στην ετικέτα.

Αιτιολόγηση:

Το άρθρο πρέπει να τροποποιηθεί ώστε να προστεθούν ο νέος τύπος που έλαβε την ονομασία του από την ποικιλία «Fogarina» και η δυνατότητα αναφοράς της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας «Gualtieri». Κρίθηκε επίσης αναγκαίο να αναδιατυπωθεί η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου, ώστε να ευθυγραμμιστεί με τις προδιαγραφές προϊόντος. Επομένως, η αναδιατύπωση αυτή αποτελεί αμιγώς συντακτική αλλαγή.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

16. *Προσθήκη παραρτήματος Α*

Περιγραφή:

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθεται παράρτημα Α, στο οποίο περιγράφονται τα γεωγραφικά όρια της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας «Gualtieri».

Αιτιολόγηση:

Το νέο παράρτημα προστίθεται λόγω της ανάγκης περιγραφής των ορίων της νέας πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας.

Η τροποποίηση αφορά την εισαγωγή νέου παραρτήματος στις προδιαγραφές προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Reggiano

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

11. Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 4. 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

1. *«Reggiano» Lambrusco*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: ροζ ποικίλης έντασης· ρουμπινί έως βαθυκόκκινο·

μπουκέτο: ευχάριστο, από φρουτώδες έως ανθώδες·

γεύση: ξηρή, ημίξηρη, ημίγλυκη ή γλυκιά, δροσερή, ευχάριστη, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 %·

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 5,50 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 18,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ημιαφρώδης «Reggiano» Lambrusco*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: ζωηρός, μικρής διάρκειας·

χρώμα: ροζ ποικίλης έντασης· ρουμπινί έως βαθυκόκκινο·

μπουκέτο: ευχάριστο, από φρουτώδες έως ανθώδες·

γεύση: ξηρή, ημίξηρη, ημίγλυκη ή γλυκιά, δροσερή, ευχάριστη, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 %·

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 7,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 18,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *«Reggiano» Lambrusco Novello (νεαρός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: ερυθρό·

μπουκέτο: ανθώδες, έντονο, φρουτώδες·

γεύση: γεμάτη, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *«Reggiano» Lambrusco Novello Frizzante (νεαρός ημιαφρώδης)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: ζωηρός, μικρής διάρκειας·

χρώμα: ερυθρό·

μπουκέτο: έντονο, φρουτώδες·

γεύση: γεμάτη, ζωηρή·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 20,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 5,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *«Reggiano» Lambrusco Spumante (αφρώδης)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

χρώμα: ροζ ποικίλης έντασης· ρουμπινί έως βαθυκόκκινο·

μπουκέτο: ευχάριστο, από φρουτώδες έως ανθώδες·

γεύση: από brut nature έως γλυκιά, αρμονική, δροσερή, απαλή, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %.

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 5,50 %.

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 16,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. *«Reggiano» Lambrusco Salamino*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: ερυθρωπό ή ερυθρό·

μπουκέτο: ευχάριστο, από φρουτώδες έως ανθώδες·

γεύση: ξηρή, ημίξηρη, ημίγλυκη ή γλυκιά, δροσερή, ευχάριστη, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 %·

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 5,50 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 18,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. *«Reggiano» Lambrusco Salamino Frizzante (ημιαφρώδης)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: ζωηρός, μικρής διάρκειας·

χρώμα: ερυθρωπό ή ερυθρό·

μπουκέτο: ευχάριστο, από φρουτώδες έως ανθώδες·

γεύση: ξηρή, ημίξηρη, ημίγλυκη ή γλυκιά, δροσερή, ευχάριστη, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 %·

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 7,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 18,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

8. *«Reggiano» Fogarina*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: από ερυθρωπό έως ερυθρό, ενίοτε πολύ έντονο·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, φρουτώδες (ώριμα κόκκινα φρούτα)·

γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, δροσερή, με καλή οξύτητα·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 18,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

9. *«Reggiano» Fogarina Frizzante (ημιαφρώδης)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: ζωηρός, μικρής διάρκειας·

χρώμα: από ερυθρωπό έως ερυθρό, ενίοτε πολύ έντονο·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, φρουτώδες (ώριμα κόκκινα φρούτα)·

γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη, με καλή οξύτητα·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 %·

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 7,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 18,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

10. *«Reggiano» Fogarina Spumante (αφρώδης)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

χρώμα: από ερυθρωπό έως ερυθρό, ενίοτε πολύ έντονο·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, φρουτώδες και ανθώδες·

γεύση: από brut nature έως γλυκιά, αρμονική, δροσερή·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %.

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 5,50 %.

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 16,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

11. *«Reggiano» Fogarina Novello (νεαρός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: από ερυθρωπό έως ερυθρό, ενίοτε πολύ έντονο·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, φρουτώδες·

γεύση: απαλή, γεμάτη, όξινη·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

12. *«Reggiano» Fogarina Novello Frizzante (νεαρός ημιαφρώδης)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: ζωηρός, μικρής διάρκειας·

χρώμα: από ερυθρωπό έως ερυθρό, ενίοτε πολύ έντονο·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, φρουτώδες·

γεύση: απαλή, γεμάτη, όξινη·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 20,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

13. *«Reggiano» Fogarina Passito (οίνος από λιαστά σταφύλια)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: από ερυθρωπό έως ερυθρό που μπορεί να είναι έντονο, ενίοτε με πορτοκαλί ανταύγειες·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, με νότες κόκκινων φρούτων και ανθέων, ενίοτε ελαφρώς πικάντικο·

γεύση: γλυκιά, στρογγυλεμένη, με γεμάτο σώμα, αρμονική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 13 %·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 g/l·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 22,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

14. *«Reggiano» ερυθρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: ερυθρό·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, φρουτώδες, ανθώδες·

γεύση: ξηρή, ημίξηρη, ημίγλυκη ή γλυκιά, δροσερή, ευχάριστη, με γεμάτο σώμα·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 %·

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 5,50 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 20,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

15. *«Reggiano» Rosso Frizzante (ημιαφρώδης ερυθρός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: ζωηρός, μικρής διάρκειας·

χρώμα: ερυθρό·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, φρουτώδες, ανθώδες·

γεύση: ξηρή, ημίξηρη, ημίγλυκη ή γλυκιά, δροσερή, ευχάριστη, με γεμάτο σώμα·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 %·

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 7,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 20,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

16. *«Reggiano» Rosso Novello (νεαρός ερυθρός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: ερυθρό·

μπουκέτο: οινώδες, έντονο, φρουτώδες·

γεύση: γεμάτη, απαλή·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

17. *«Reggiano» Rosso Novello Frizzante (νεαρός ημιαφρώδης ερυθρός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: ζωηρός, μικρής διάρκειας·

χρώμα: ερυθρό·

μπουκέτο: οινώδες, έντονο, φρουτώδες·

γεύση: γεμάτη, απαλή·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 20,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

18. *«Reggiano» Bianco Spumante (αφρώδης λευκός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

χρώμα: λευκό που τείνει ελαφρώς προς το αχυροκίτρινο·

μπουκέτο: χαρακτηριστικό, φρουτώδες, ανθώδες·

γεύση: γεμάτη, δροσερή, αρμονική, βελούδινη, απαλή, από brut nature έως γλυκιά·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %·

ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 5,50 %·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα μη ανάγον: 16,0 g/l.

Ενδέχεται να παρουσιάζει ελαφρύ άρωμα ξύλου σε περίπτωση ωρίμασης σε βαρέλι.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Παραγωγή ημιαφρωδών οίνων και γλευκών σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι αυτοί παράγονται με παραδοσιακές μεθόδους οι οποίες έχουν τελειοποιηθεί με την πάροδο του χρόνου και εξακολουθούν να είναι αξιόπιστες και σταθερές και οι οποίες περιλαμβάνουν μόνο την πρακτική της φυσικής δεύτερης ζύμωσης σε φιάλες και της φυσικής δεύτερης ζύμωσης σε αυτόκλειστο· οι πρακτικές αυτές είναι απαραίτητες για την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Reggiano» με τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους. Οι διεργασίες της δεύτερης ζύμωσης και γλύκανσης επιτρέπονται σύμφωνα με τις προϋποθέσεις και τα όρια που καθορίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2. Παραγωγή του τύπου οίνου Fogarina Passito (οίνος από λιαστά σταφύλια)

Ειδική οινολογική πρακτική

Η μέγιστη παραγωγή σταφυλιών ανά εκτάριο για την παραγωγή του οίνου «Reggiano Fogarina Passito» (οίνος από λιαστά σταφύλια) δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 τόνους ανά εκτάριο και επιτυγχάνεται με την επιλογή των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή οίνων «Reggiano Fogarina» οι οποίοι πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται για τους διάφορους τύπους. Τα σταφύλια αυτά μπορούν να μετατραπούν σε οίνο μόνο αφού έχουν ξηρανθεί με φυσικό τρόπο ή με τη χρήση συστημάτων ή τεχνολογιών που λειτουργούν σε θερμοκρασίες παρόμοιες με αυτές της φυσικής διαδικασίας. Τα λιαστά σταφύλια πρέπει να έχουν φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 13 %, χωρίς εμπλουτισμό. Το ποσοστό εκχύλισης οίνου από τα σταφύλια αυτά δεν υπερβαίνει το 50 %.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Reggiano» Lambrusco, συμπεριλαμβανομένων των Frizzante (ημιαφρώδης), Spumante VSQ (αφρώδης ποιότητας), Novello (νεαρός) και Novello Frizzante (νεαρός ημιαφρώδης)

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. «Reggiano» Lambrusco Salamino (συμπεριλαμβανομένου του ημιαφρώδους)

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. «Reggiano» Fogarina, συμπεριλαμβανομένων των Frizzante (ημιαφρώδης), Spumante VSQ (αφρώδης ποιότητας), Novello (νεαρός) και Novello Frizzante (νεαρός ημιαφρώδης)

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. «Reggiano» Rosso (ερυθρός), συμπεριλαμβανομένων των Frizzante (ημιαφρώδης), Novello (νεαρός) και Novello Frizzante (νεαρός ημιαφρώδης)

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. «Reggiano» Bianco Spumante VSQ (αφρώδης λευκός ποιότητας)

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. «Reggiano» Fogarina Passito (οίνος από λιαστά σταφύλια)

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Reggiano Lambrusco» πρέπει να καλλιεργούνται στην επαρχία Reggio Emilia. Πιο συγκεκριμένα, η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: 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, και Baiso.

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Reggiano Rosso» πρέπει να καλλιεργούνται στην επικράτεια της επαρχίας Reggio Emilia. Πιο συγκεκριμένα, η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: 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 και Scandiano.

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Reggiano Lambrusco Salamino» πρέπει να καλλιεργούνται στην επικράτεια της επαρχίας Reggio Emilia. Πιο συγκεκριμένα, η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla και Novellara.

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Reggiano Fogarina» πρέπει να καλλιεργούνται στην επικράτεια της επαρχίας Reggio Emilia. Πιο συγκεκριμένα, η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των δήμων Boretto, Gualtieri και Guastalla.

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Reggiano Bianco Spumante» (αφρώδης λευκός) πρέπει να καλλιεργούνται στην επικράτεια της επαρχίας Reggio Emilia. Πιο συγκεκριμένα, η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας των ακόλουθων δήμων: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio και Campegine.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή που αντιστοιχεί στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Reggiano» βρίσκεται στο κεντροδυτικό τμήμα της περιφέρειας Emilia Romagna, στην επαρχία Reggio Emilia, και καλύπτει μια μεγάλη πεδιάδα και μια μικρότερη λοφώδη περιοχή, η οποία καταλήγει στους πρόποδες της ορεινής περιοχής. Προς τον Νότο, το υψόμετρο αυξάνεται, σχηματίζοντας διάφορα διακριτά τοπία:

— μια ανοιχτή πεδιάδα προσχωσιγενούς προέλευσης, χαρακτηριστική της κοιλάδας του Πάδου, η οποία αποτελείται από φυσικά ιζήματα ποικίλης υφής, κυρίως μέτριας και λεπτής, που χρονολογούνται από την Ολόκαινο, με υψηλά ποσοστά μεταμορφικών και ανθρακικών ορυκτών που προέρχονται από ποταμούς και ρεύματα των Απέννινων Ορέων, με εξαίρεση εκείνα που προέρχονται από τις πεδιάδες μέσω των οποίων ο ποταμός Πάδος ρέει οφιοειδώς, σε μια στενή λωρίδα προς τα βόρεια, η οποία βρίσκεται κατά το μεγαλύτερο μέρος εκτός της οριοθετημένης περιοχής·

— μια πεδιάδα που συνδέεται με το λοφώδες τμήμα με ανομοιογενές ανάγλυφο, η οποία αποτελείται από αρχαία αλλουβιακά ιζήματα ποικίλης υφής, που χρονολογούνται από την Πλειστόκαινο. Αυτές οι υποκείμενες ιζηματογενείς αποθέσεις καλύπτονται από πολύ βαθύ, ανεπτυγμένο και απαλλαγμένο από άνθρακα έδαφος με μετρίως λεπτή ή λεπτή υφή, ενίοτε χαλικώδες, με καλή ή μέτρια διαθεσιμότητα οξυγόνου.

— τους ελαφρώς ή μετρίως απότομους λόφους που εκτείνονται κυρίως από τον Βορρά προς τον Νότο. Τα εδάφη τους έχουν σχηματιστεί κυρίως από πετρώματα πελίτη ή από στρωματοποιημένα πετρώματα με υψηλή περιεκτικότητα σε πελίτες· είναι λεπτής ή μετρίως λεπτής υφής, κρητιδικά, ποικίλου βάθους, και κατά τόπους είναι επιρρεπή σε υδρογεωλογική αστάθεια.

Το υψόμετρο των αμπελώνων κυμαίνεται γενικά από 20 m έως 450 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, παρότι υπάρχουν επίσης άφθονοι αμπελώνες σε μεγαλύτερα υψόμετρα.

Το κλίμα είναι υπο-ηπειρωτικό. Αυτό ισχύει ιδίως στην πεδινή περιοχή, όπου οι χειμώνες είναι ιδιαίτερα δριμείς (ψυχροί και υγροί) και τα καλοκαίρια πολύ ζεστά, υγρά και πνιγηρά. Η περιοχή παρουσιάζει υψηλές ημερήσιες διακυμάνσεις θερμοκρασίας, οι οποίες είναι μεγαλύτερες στην πεδιάδα και μικρότερες στους λόφους. Οι βροχοπτώσεις είναι υποπαράκτιου τύπου και ανέρχονται στα υψηλότερα επίπεδά τους το φθινόπωρο, τόσο ως προς τον τύπο όσο και ως προς την κατανομή των βροχοπτώσεων, και στα χαμηλότερα επίπεδά τους το καλοκαίρι, ιδίως κατά το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου. Ο υετός και οι ημέρες βροχόπτωσης αυξάνονται με το υψόμετρο, από 650 mm στη χαμηλή πεδιάδα σε 850 mm στους λόφους, με μέση τιμή 719 mm και 78 ημέρες βροχόπτωσης ετησίως.

Η γεωγραφική περιοχή για τον τύπο Lambrusco αντιστοιχεί σε ολόκληρη την περιοχή της ονομασίας, ενώ οι περιοχές που σχετίζονται με τους άλλους τρεις τύπους —Rosso (ερυθρός), Bianco Spumante (αφρώδης λευκός) και Lambrusco Salamino— είναι πιο περιορισμένες και καλύπτουν κυρίως τη χαμηλή πεδινή περιοχή, ιδίως το ανατολικό τμήμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από εδάφη με καλή φυσική και χημική γονιμότητα και θερμότερο κλίμα την άνοιξη και το καλοκαίρι. Η περιοχή παραγωγής σταφυλιών για την ποικιλία Fogarina καλύπτει μόνο την επικράτεια των δήμων Boretto, Gualtieri και Guastalla και η πρόσθετη γεωγραφική ενότητα «Gualtieri» περιλαμβάνεται στην εν λόγω περιοχή.

8.2. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Οι αμπελώνες της περιοχής Reggio χρονολογούνται από τη ρωμαϊκή εποχή (όπως φαίνεται από μωσαϊκά του 1ου αιώνα π.Χ. που διατηρούνται στα δημοτικά μουσεία της επαρχίας Reggio Emilia). Αναφορές σχετικά με τη διάδοση της καλλιέργειας αμπέλων στην οριοθετημένη περιοχή απαντούν σε πολυάριθμες συμβάσεις μακροχρόνιας μίσθωσης (σύμβαση μίσθωσης με δυνατότητα αγοράς) από τον Μεσαίωνα (9ος έως 10ος αιώνας) και επαναλαμβάνονται στο καταστατικό του 1265. Ο δεσμός με τις αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου που είναι γνωστές ως «uve lambrusche» (σταφύλια Lambrusco) καθιερώθηκε ήδη από το 1303 από τον Pier De Crescenzi.

Η καλύτερη απόδειξη της σημασίας του οίνου στην επαρχία Reggio Emilia είναι η ευρύτατη διάδοση των αμπελώνων στην επικράτειά της, την οποία επιβεβαιώνουν το 1597 ο Andrea Bacci [φιλόσοφος, ιατρός και συγγραφέας του 16ου αιώνα ο οποίος συνέταξε, μεταξύ πολλών άλλων έργων, οδηγό οίνων με τίτλο *De naturali vinorum Histia, de Vinis Italiae*], το 1661 ο [γεωπόνος και ειδικός σε θέματα γαστρονομίας] Vincenzo Tanara και, στη συνέχεια, τον 19ο αιώνα ο Filippo Re [ο οποίος συνέταξε το πρώτο σύγγραμμα γεωπονίας το 1798], ο Claudio della Fossa και ο Claudio Roncaglia [που ερευνούν την αμπελουργική περιοχή εντός της οριοθετημένης περιοχής και παρέχουν πληροφορίες σχετικά με τις ποικιλίες που φυτεύονται], οι οποίοι περιγράφουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου οίνου: δροσιστικός και ημιαφρώδης, με λιγότερο ή περισσότερο γεμάτο σώμα.

Το 1847 παρήχθησαν στην επαρχία Reggio Emilia 1 εκατομμύριο εκατόκιλα σταφυλιών (100 000 000 kg), ποσότητα που αυξήθηκε σε 1,7 εκατομμύρια εκατόκιλα (170 000 000 kg) ετησίως κατά τη δεκαετία 1908-1918, σύμφωνα με τον Ugo Bellocchi [Ιταλό ιστορικό, δημοσιογράφο και βιβλιοθηκονόμο]. Τα σταφύλια καλλιεργούνταν σε 107 000 εκτάρια αμπελώνων μεικτής καλλιέργειας, με σειρές αμπέλων που μορφώνονταν πάνω σε ζώντα δέντρα με τη χρήση του συστήματος μόρφωσης πρέμνων «alberate» (σε δεντροστοιχίες), οι οποίες εκτείνονταν απρόσκοπτα από τους λόφους με ήπια κλίση έως τις όχθες του ποταμού Πάδου. Η κύρια παραγωγή ήταν τα γλεύκη και οι ερυθροί οίνοι, ιδίως του τύπου Lambrusco, ως επί το πλείστον ημιαφρώδεις και εξαγόμενοι κυρίως στην περιφέρεια Veneto ή στο εξωτερικό, όπως προκύπτει από σιδηροδρομικά έγγραφα των αρχών του 20ού αιώνα.

Κατά την περίοδο αυτή ιδρύθηκαν οι πρώτοι συνεταιρισμοί παραγωγής και εμπορίας γλευκών και οίνων. Οι συνεταιρισμοί αυτοί επεκτάθηκαν γρήγορα σε ολόκληρη την οριοθετημένη περιοχή και η οινοποιία της περιοχής άρχισε να εξελίσσεται. Το πρώτο συνεταιριστικό οινοποιείο ιδρύθηκε στο San Martino στο Rio το 1906.

Ο νόμος της 10ης Ιουλίου 1930 αναγνωρίζει τον οίνο Lambrusco ως έναν από τους τυπικούς οίνους της Ιταλίας.

Κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα, η ποικιλία αμπέλου Fogarina καλλιεργούνταν ευρέως στις χαμηλές πεδιάδες της περιοχής Reggio, ιδίως στον δήμο Gualtieri (Ravà, 1896, Bellini, 1924).

Η ποικιλία αμπέλου Fogarina γνώρισε τη μεγαλύτερη περίοδο ανάπτυξής της κατά τις δεκαετίες στα τέλη του 18ου και στις αρχές του 19ου αιώνα, σε τέτοιο βαθμό που το 1924 παρήχθησαν μόνο στον δήμο Gualtieri 50 χιλιάδες εκατόκιλα (5 000 000 kg) (Dolcini et al., 1967). Η συνολική παραγωγή οίνου φαίνεται ότι ανερχόταν σε 60 χιλιάδες εκατόλιτρα. Στη συνέχεια, η καλλιέργεια της ποικιλίας Fogarina εγκαταλείφθηκε σταδιακά κατά τη δεκαετία του 1930, καθώς δεν ήταν πλέον επικερδής. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τον σταδιακό αποκλεισμό της ποικιλίας από την τοπική νομοθεσία και, στη συνέχεια, και από την εθνική νομοθεσία κατά τη δημιουργία των ονομασιών προέλευσης.

Με την εξέλιξη της οινοποίησης στην επαρχία Reggio Emilia, άλλαξαν και οι αμπελώνες. Από τη δεκαετία του 1960 οι αμπελώνες μεικτής καλλιέργειας συρρικνώθηκαν σημαντικά, δίνοντας προτεραιότητα σε εξειδικευμένους αμπελώνες, γεγονός που αποτελεί προϋπόθεση για την πιο εξειδικευμένη αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή.

Στις 18 Δεκεμβρίου 1962 συστάθηκε η «Εθελοντική κοινοπραξία για την προστασία του τυπικού οίνου Lambrusco Reggiano», η οποία στη συνέχεια θα είναι υπεύθυνη για την προστασία και την προώθηση των οίνων Reggio στην Ιταλία και παγκοσμίως.

Με προεδρικό διάταγμα της 22ας Ιουλίου 1972, αναγνωρίστηκε η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lambrusco Reggiano», η οποία καλύπτει μια εκτεταμένη πεδινή περιοχή, κυρίως στα βορειοανατολικά της Reggio Emilia, και προς τον Νότο, συμπεριλαμβανομένης μιας αρχικής λοφώδους περιοχής, και τις ακόλουθες ποικιλίες: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri και Ancellotta. Πρέπει να εξασφαλίζονται οι περιβαλλοντικές συνθήκες και οι συνθήκες καλλιέργειας του αμπελώνα που έχουν εδραιωθεί με την πάροδο των ετών και οι οποίες προσδίδουν στον παραγόμενο οίνο τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, ενώ απαγορεύονται όλες οι μέθοδοι επίσπευσης της ωρίμασης.

Στις 26 Νοεμβρίου 1996 η ονομασία προέλευσης άλλαξε σε «Reggiano», για τη διαφοροποίηση των τύπων οίνου που μπορούν να παράγονται από άλλους οίνους.

Στις αρχές της δεκαετίας του 2000 οι τοπικές αρχές ανέθεσαν τη διεξαγωγή έρευνας για να διαπιστωθεί αν η ποικιλία αμπέλου Fogarina εξακολουθούσε να υφίσταται, να δημιουργηθούν δοκιμαστικοί αμπελώνες και να ελεγχθεί η οινοπαραγωγή τους, με στόχο την επανακαλλιέργεια και την αναβίωση της εν λόγω ποικιλίας αμπέλου, η οποία υπήρξε τόσο σημαντική τον προηγούμενο αιώνα.

Μετά την εν λόγω έρευνα και με βάση τα εξαιρετικά αποτελέσματα που επιτεύχθηκαν με τις σύγχρονες τεχνικές καλλιέργειας και οινοποίησης, οι τύποι οίνων που έλαβαν την ονομασία τους από την ποικιλία «Fogarina» προστέθηκαν για πρώτη φορά στις προδιαγραφές προϊόντος για τους οίνους «Emilia ή dell'Emilia IGT (Identificazione Geografica Tipica, τυπική γεωγραφική ένδειξη, ισοδύναμη με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη — ΠΓΕ)» το 2013 και, στη συνέχεια, στις παρούσες προδιαγραφές, βρίσκοντας κατ' αυτόν τον τρόπο τη δική τους θέση στο φάσμα των οίνων που παράγονται στην επαρχία Reggio.

Διαπιστώνεται ότι ο ανθρώπινος παράγοντας διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο για την ονομασία, όσον αφορά:

— τις ποικιλίες που καλλιεργούνται παραδοσιακά, κυρίως αυτόχθονες της συγκεκριμένης περιοχής ή της ευρύτερης περιφέρειας Emilia·

— τις παραδοσιακές γεωπονικές τεχνικές που εφαρμόζονται στην περιοχή, με στόχο τον περιορισμό των αποδόσεων και την επίτευξη των ιδιοτήτων που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος·

— τις μεθόδους οινοποίησης, οι οποίες έχουν αναπτυχθεί με την πάροδο του χρόνου στην εν λόγω περιφέρεια για την παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων, καθώς και για την παραγωγή μη αφρωδών ερυθρών οίνων και νεαρών οίνων της περιφέρειας.

8.3. *Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Η ονομασία προέλευσης «Reggiano» περιλαμβάνει διάφορους τύπους, οι οποίοι οφείλουν τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, όπως περιγράφονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, στον συνδυασμό των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου, στις οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται και στις περιοχές παραγωγής όπου καλλιεργούνται τα σταφύλια.

Οι οίνοι Lambrusco έχουν παραδοσιακά φυσαλίδες (στις ημιαφρώδεις και αφρώδεις εκδοχές τους),οι οποίες είναι σημαντικές για την ισορροπημένη γεύση. Λαμβάνονται από μείγματα ποικιλιών αμπέλου Lambrusco σε περιβάλλοντα που αναδεικνύουν την οξύτητα και τη φρεσκάδα τους, πρέπει να καταναλώνονται νεαροί, και έχουν φρουτώδη και ανθώδη αρώματα χαρακτηριστικά της κύριας ποικιλίας, είτε πρόκειται για ερυθρούς είτε για ερυθρωπούς οίνους.

Ο οίνος Lambrusco Salamino, ερυθρός ή ερυθρωπός, είναι συνήθως ημιαφρώδης με καλή οξύτητα, συμπεριλαμβανομένου του μηλικού οξέος, και παρουσιάζει αξιοσημείωτη φρεσκάδα που οφείλεται στην περιοχή παραγωγής και στα αρώματα και τις γεύσεις που χαρακτηρίζουν την κυρίαρχη ποικιλία.

Ο οίνος Fogarina, ο οποίος ποικίλλει από ερυθρωπός έως πολύ έντονος και μη αφρώδης ερυθρός, συμπεριλαμβανομένων του τύπου «Passito» (οίνος από λιαστά σταφύλια) και του ημιαφρώδους και αφρώδους τύπου, έχει εξαιρετική δομή, έντονη οξύτητα, κομψή γεύση με καλή επίγευση και έντονα φρουτώδη αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, τα οποία είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας αμπέλου από την οποία παρασκευάζεται.

Ο οίνος Rosso (ερυθρός), τόσο ο αφρώδης όσο και ο μη αφρώδης, επηρεάζεται έντονα από την ποικιλία Ancellotta, η οποία έχει εντονότερο χρώμα και περισσότερη απαλότητα και είναι λιγότερο όξινη από τις ποικιλίες Lambrusco.

Ο οίνος «Bianco Spumante» (αφρώδης λευκός) είναι ένας λευκός οίνος που παράγεται από την ποικιλία Lambrusco Marani, η οποία είναι μια ερυθρή ποικιλία αμπέλου, αλλά έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε ανθοκυανίνη από τις άλλες ποικιλίες Lambrusco. Η γεύση του και η φρεσκάδα του είναι έντονες, στοιχεία που συνδέονται με τις πιο ακραίες συνθήκες της περιοχής παραγωγής και με την ποικιλία αμπέλου.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν γενικά πιο γεμάτο σώμα και πιο φρουτώδη αρώματα μούρων και πυρηνόκαρπων φρούτων σε σύγκριση με τους ερυθρωπούς οίνους και τον οίνο «Bianco Spumante» (αφρώδης λευκός), οι οποίοι διακρίνονται για την οξύτητα και τα ανθώδη αρωματά τους. Οι εκδοχές «novello» (νεαρός) των οίνων δείχνουν την επίδραση της ανθρακικής διαβροχής με οινώδη, φρουτώδη και εξαιρετικά ευωδιαστά αρώματα.

Τα γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση και προέρχονται από τους τύπους Lambrusco, Lambrusco Salamino και Rosso είναι χαρακτηριστικά και ιδιαιτέρως σημαντικά λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε ανθοκυανίνη, αρώματα και σάκχαρα.

8.4. *Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας και υψηλό άθροισμα θερμότητας (βαθμοημέρες βλάστησης — GDD), με περίπου 2 032 GDD (δείκτης Winkler), γεγονός που επιτρέπει την επαρκή ωρίμαση των σταφυλιών. Σε πιο περιοριστικές λοφώδεις περιοχές της ενδοχώρας, όπου το άθροισμα θερμότητας είναι μικρότερο αλλά σπάνια κάτω από 1 700 GDD, τα βέλτιστα αποτελέσματα επιτυγχάνονται με την επιλογή των πλέον κατάλληλων παραδοσιακών ποικιλιών για τα εν λόγω περιβάλλοντα, τη βέλτιστη έκθεση και την επιλογή λιγότερο ζωηρόχρωμων σταφυλιών.

Η οριοθετημένη περιοχή καταλήγει στα νότια, όπου συναντάται με τους υψηλότερους λόφους και τις πιο απότομες πλαγιές, σε υψόμετρα που υπερβαίνουν γενικά τα 600 μέτρα, όπου το κλίμα αλλάζει και χάνει τον ηπειρωτικό χαρακτήρα του, και τα εδάφη αποτελούνται κυρίως από στρωματοποιημένα πετρώματα και είναι συνήθως όξινα. Οι συνθήκες αυτές δεν επιτρέπουν τη διαμόρφωση των οινολογικών χαρακτηριστικών που απαιτούνται για την παραγωγή της ονομασίας.

Η άφθονη διαθεσιμότητα νερού στα εδάφη της περιοχής προέλευσης, η οποία συνδέεται με τον όγκο των βροχοπτώσεων, τα κυρίως αλλουβιακά και βαθιά εδάφη και την τοπική διαθεσιμότητα υπόγειων υδάτων, καθιστά δυνατή την παραγωγή σταφυλιών με καλό επίπεδο οξύτητας, συμπεριλαμβανομένου του μηλικού οξέος, το οποίο είναι απαραίτητο για την παραγωγή των τυπικών ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων της περιοχής, καθώς και άλλων παραδοσιακά παραγόμενων δροσερών οίνων.

Στα σημεία όπου η γονιμότητα του εδάφους είναι μικρότερη, ιδίως σε χαμηλότερα υψόμετρα όπου το έδαφος λεπτής υφής παρουσιάζει ρωγμές το καλοκαίρι, με αποτέλεσμα την καθυστέρηση της ανάπτυξης των φυτών και τη μικρότερη συγκομιδή, οι ποικιλίες παράγουν πιο συνεκτικούς αλκοολικούς τίτλους και χαμηλότερη οξύτητα, αλλά υψηλότερα επίπεδα πολυφαινολών· πρόκειται για τις περιοχές που είναι οι πλέον κατάλληλες για την παραγωγή των οίνων Novello (νεαρός).

Σε ολόκληρη την οριοθετημένη περιοχή, κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών παρατηρούνται απότομες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ νύχτας και ημέρας. Τα εδάφη είναι μετρίως έως πολύ κρητιδικά, υποαλκαλικά ή αλκαλικά και έχουν λεπτή ή μετρίως λεπτή υφή, με αποτέλεσμα την παραγωγή αρωματικών οίνων με υψηλή περιεκτικότητα σε ανθοκυανίνη και πολυφαινόλες, οι οποίοι συνδέονται στενά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων που περιγράφονται στο άρθρο 6.

Η διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή αυτή, η οποία τεκμηριώνεται από τη ρωμαϊκή εποχή, κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα και μέχρι σήμερα και η οποία συνδέεται εγγενώς με την παρουσία των ιδιαίτερων αυτόχθονων ποικιλιών αμπέλου, καταδεικνύει τη στενή σχέση μεταξύ των περιβαλλοντικών και ανθρώπινων παραγόντων και των οίνων που παράγονται στην εν λόγω περιοχή.

Η ανάπτυξη της οινολογίας στην περιοχή ακολουθεί και συμβαδίζει με την ανάπτυξη των παραδοσιακών ποικιλιών αμπέλου της περιοχής, ιδίως της ποικιλίας Lambrusco. Οι ποικιλίες αυτές υπάρχουν από την αρχαιότητα, όπως αποδεικνύεται από την αυτοφυή ανάπτυξη των εν λόγω σταφυλιών.

Αμπελώνες υπήρχαν ανέκαθεν σε ολόκληρη την οριοθετημένη περιοχή, από τις πεδιάδες έως τους λόφους. Το 1597 ο Andrea Bacci περιέγραψε τη σημασία της αμπελοκαλλιέργειας σε αυτές τις περιοχές, όπου οι αμπελώνες εκτείνονται έως το βάθος του ορίζοντα, ενώ τα πρέμνα μορφώνονται πάνω σε δέντρα [πρακτική της μόρφωσης «alberate» (δεντροστοιχίες), παραδοσιακά σε λεύκες], και τα τσαμπιά των σταφυλιών αναπτύσσονται προς τα επάνω και ανυψώνονται στον αέρα και προς τον ήλιο. Η παραγωγή αποτελούνταν από εξαιρετικούς οίνους, κυρίως ερυθρούς, οι οποίοι ήταν ελαφροί ή συνηθέστερα με γεμάτο σώμα, συχνά πικροί και έντονοι, αλλά υγιείς, και από «ημιαφρώδεις οίνους με φυσαλίδες». Ο γεωπόνος Vincenzo Tanara του 17ου αιώνα εξήρε τους ημιαφρώδεις οίνους με καλή οξύτητα που παράγονταν από σταφύλια Lambrusco, από τα οποία «λαμβάνεται ένας δροσιστικός, ώριμος, πικάντικος και εντελώς ξεχωριστός οίνος».

Από το 1800, οι Filippo Re, Claudio della Fossa και Claudio Roncaglia παραθέτουν τους πολυάριθμους αμπελώνες εντός της οριοθετημένης περιοχής, από τον δήμο Reggiolo, σε υψόμετρο λίγο μεγαλύτερο από τα 20 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, έως τους δήμους που βρίσκονται ψηλά στα βουνά, καθώς και την πληθώρα ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνταν σε αυτούς.

Το 1847 ο δρ Antonio Galloni έθεσε τις βάσεις για την αμπελοκαλλιέργεια και το εμπόριο στην επαρχία Reggio-Emilia, επισημαίνοντας την ανάγκη μείωσης του αριθμού των καλλιεργούμενων ποικιλιών με σκοπό την παραγωγή πιο συνεκτικών μεταξύ των ετών συγκομιδής και πιο αναγνωρίσιμων οίνων και την ανάγκη χρήσης των σταφυλιών Lambrusco για την παραγωγή ερυθρών οίνων, ιδίως εκείνων που προορίζονταν για εξαγωγή, καθώς: «οι οίνοι που παράγονται από τα σταφύλια Lambrusco, οι οποίοι, συνεπώς, αντλούν τη χαρακτηριστική τους γεύση από το φως του ήλιου, συγκαταλέγονταν μεταξύ των δημοφιλέστερων» και είχαν εξαιρετικά ποιοτικά αποτελέσματα σε ολόκληρη την επαρχία Reggio-Emilia: «στις χαμηλές και κεντρικές πεδιάδες και στους λόφους, όπως έχει αποδειχθεί.» Οι εξαγωγές οίνων και άλλων οινολογικών προϊόντων ήταν σημαντικές ήδη από το 1487, με την παραγωγή στην περιοχή Reggio να ανέρχεται σε περίπου 1 εκατομμύριο εκατόκιλα σταφυλιών (100 000 000 kg).

Σύμφωνα με τον Bellocchi, το πρώτο πιστοποιητικό προστατευόμενης προέλευσης εκδόθηκε το 1859 για να επιτραπεί η εμπορία τοπικών οίνων που παράγονταν στο Olmo, στον δήμο Gattatico, ο οποίος ήταν υπό την κυριαρχία του Οίκου των Έστε, κοντά στα εδάφη που τελούσαν υπό αυστριακό έλεγχο.

Το 1876 ο γεωπόνος Antonio Zanelli συνέστησε να δοθεί έμφαση στους «επιτραπέζιους οίνους που παρουσιάζουν καλά χαρακτηριστικά διατήρησης, χρησιμοποιώντας τα καλύτερα σταφύλια που παράγει η περιοχή αυτή», για την παραγωγή ευχάριστων οίνων σταθερής ποιότητας.

Περίπου την ίδια περίοδο, το 1873, ο καθηγητής Pellegrino Spallanzani [ο οποίος ήταν χημικός] ανέλυσε γλεύκη και οίνους που παράγονταν από την ποικιλία αμπέλου Fogarina, η οποία την εποχή εκείνη γινόταν όλο και πιο δημοφιλής. Ο Spallanzani έκρινε ότι ο οίνος ήταν «πολύ αρωματικός και ενίοτε πολύ ευχάριστος στο στόμα», αλλά λόγω των αρωμάτων του από φραγκοστάφυλο και σμέουρο δεν θεωρούνταν την εποχή εκείνη ένας «τυπικός επιτραπέζιος οίνος». Όπως ανέφερε το 1896 ο Jacopo Ravà, η ποικιλία Fogarina είναι μια ιδιαίτερα ανθεκτική ποικιλία, η οποία ευδοκιμεί ακόμη και σε χαμηλό υψόμετρο και σε τοποθεσίες με υγρασία. Αυτό επιβεβαιώνεται από το γεγονός ότι στην επαρχία Reggio, ο δήμος Gualtieri, κοντά στην Guastalla, βρίσκεται στο κέντρο των αμπελώνων, σε ύψος περίπου 20 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας».

Από τις αρχές του 20ού αιώνα, η παραγωγή σταφυλιών και οίνου έχει αυξηθεί. Η ανάπτυξη της οινολογίας συνοδεύτηκε από την ανάπτυξη συνεταιριστικών οινοποιείων, τα οποία ήταν συνήθως εξοπλισμένα με σύγχρονες μονάδες μεταποίησης. Τα εν λόγω οινοποιεία αναβάθμισαν και προσέδωσαν επαγγελματικό χαρακτήρα στις τεχνικές οινοποίησης και στην ποιότητα των προϊόντων και ήταν επιφορτισμένα με το καθήκον να ελέγχουν αν οι αυθεντικοί οίνοι που παράγονταν και παραδίδονταν στους εμπόρους δεν υποβάλλονταν σε επεξεργασία που να καθιστά τον οίνο μη αναγνωρίσιμο. Είχαν ως στόχο τη βελτιστοποίηση της ποιότητας της παραγωγής σταφυλιών στους αμπελώνες με την παροχή επαρκούς τεχνικής βοήθειας.

Το 1922 οι Adelio Franceschini και Vittorio Premuda περιέγραψαν τις οινοποιητικές τεχνικές, εστιάζοντας επίσης στη σημαντική παραγωγή γλευκών σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση ή γλυκών γλευκών σταφυλιών που έχουν υποβληθεί σε διήθηση και υπογραμμίζοντας τον κίνδυνο αθέμιτου ανταγωνισμού μεταξύ των τεχνητά αεριούχων οίνων και των φυσικών αφρωδών οίνων όπως οι Lambrusco. Στη συνέχεια, απαρίθμησαν τα χαρακτηριστικά των πολυάριθμων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνταν στην περιοχή, οι οποίες ανέρχονταν σε πάνω από εξήντα.

Ο Lambrusco είναι πράγματι ένας οίνος που παράγεται παραδοσιακά με τον συνδυασμό διαφόρων ποικιλιών σταφυλιών, όπως επισημαίνεται στην επισημοποίηση της ονομασίας «Lambrusco Reggiano» στις 22 Ιουλίου 1971· ένας οίνος με χαρακτηριστική γεύση, υψηλή οξύτητα, ο οποίος είναι ημιαφρώδης και αρωματισμένος, και έχει καλό επίπεδο περιεκτικότητας σε αλκοόλη και εκχυλισμάτων.

Στις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα η ποικιλία Fogarina καλλιεργήθηκε επίσης εντατικά στις πεδιάδες της Reggio Emilia, ιδίως στον δήμο Gualtieri. Ωστόσο, το 1927 ο G. Toni ανέφερε ότι, δεδομένης της υψηλής σταθερής οξύτητάς του εκείνη την εποχή, ο οίνος Fogarina «χρησιμοποιούνταν ως οίνος ανάμειξης για να προσδώσει ζωηρό χρώμα και να αυξήσει τη διάρκεια ζωής. Στους δήμους Gualtieri, Boretto και Brescello, έως και το 80 % των σταφυλιών ανήκουν στην ποικιλία αυτή η οποία, όπως και η ποικιλία Ancellotta, απαντά σε έναν ορισμένο βαθμό σε ολόκληρη την επαρχία και στις γειτονικές επαρχίες.»

Το 1976 ο οίνος Lambrusco που παραγόταν στην επαρχία Reggio Emilia, χάρη στα Cantine Cooperative Riunite (Ενωμένα Συνεταιριστικά Οινοποιεία), ήταν ο ιταλικός μονοποικιλιακός οίνος με τις περισσότερες εξαγωγές στις Ηνωμένες Πολιτείες και συγκαταλεγόταν μεταξύ των κορυφαίων οίνων παγκοσμίως.

Ωστόσο, μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, η καλλιέργεια της ποικιλίας Fogarina μειώθηκε και εγκαταλείφθηκε σταδιακά λόγω των εξελίξεων στην οινολογία και των αλλαγών στις προτιμήσεις των καταναλωτών. Τελικά δεν συμπεριλήφθηκε στην εθνική νομοθεσία σχετικά με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου και τις ονομασίες προέλευσης.

Με την πάροδο των ετών, κατόπιν διαδοχικών τροποποιήσεων καθιερώθηκε η ονομασία «Reggiano», η οποία εγκρίθηκε το 1996. Στο πλαίσιο αυτής της ονομασίας προσδιορίζονται οι περιοχές παραγωγής, καθώς και οι τύποι που μπορούν να παράγονται σε αυτές, ώστε να συνδέονται τα προϊόντα με τις πλέον συναφείς περιοχές, λαμβανομένων υπόψη όχι μόνο των φυσικών χαρακτηριστικών τους αλλά και της ιστορίας και της παράδοσης.

Ειδικότερα, η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Reggiano Rosso» (ερυθρός) αποτελείται κυρίως από πεδιάδες, που βρίσκονται ανατολικά του ποταμού Crostolo, και είναι ιδιαιτέρως κατάλληλη για την παραγωγή ερυθρών οίνων, ιδίως λόγω της υψηλής περιεκτικότητας του εδάφους σε ασβεστόλιθο στις περιοχές με υψηλότερο υψόμετρο, καθώς και του εύρους θερμοκρασίας κατά τον μήνα που προηγείται του τρύγου, όταν η ποικιλία Ancellotta ωριμάζει και μπορεί να εκφράσει καλύτερα τα εγγενή χαρακτηριστικά της. Η ποικιλία αυτή είναι γνωστή από το 1800 (όπως καταδεικνύεται από τον Claudio della Fossa) και το συνώνυμό της «Ancellotta di Massenzatico» οφείλει την ονομασία του στην περιοχή με την ονομασία αυτή (Massenzatico) εντός του δήμου Reggio Emilia. Η καλλιέργειά της έχει επεκταθεί και, για ιστορικούς λόγους, συμπίπτει με την περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία, στην οποία η ποικιλία αυτή επιτυγχάνει ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα ανθοκυανίνης, πολυφαινόλης και αρωμάτων.

Στην οριοθετημένη περιοχή των τύπων «Lambrusco Salamino» και «Bianco Spumante» (αφρώδης λευκός) επικρατούν τα αλλουβιακά, επίπεδα εδάφη με υψόμετρο μικρότερο των 129 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Ταυτόχρονα, το στοιχείο αυτό εξασφαλίζει περισσότερες από 2 100 βαθμοημέρες, με υψηλές θερινές θερμοκρασίες και πολύ υψηλή λειψυδρία την άνοιξη και το καλοκαίρι, η οποία μετριάζεται μόνο εν μέρει από την παρουσία υπόγειων υδάτων. Περιοχές με εντονότερο ανάγλυφο και με περισσότερο ασβεστόλιθο, στις οποίες η υδατική καταπόνηση είναι μικρότερη, παράγουν πιο ελαφρείς οίνους με μεγαλύτερη οξύτητα, περισσότερο άρωμα και χρώμα. Οι οίνοι που παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε χαμηλότερα υψόμετρα είναι πιο δομημένοι αλλά έχουν λιγότερο χρώμα. Ιστορικά, η περιοχή παραγωγής της ποικιλίας Lambrusco Salamino βρίσκεται προς τα ανατολικά, προς τα σύνορα με την επαρχία Modena, όπου είναι πιο διαδεδομένη (A. Greco, 1968), ενώ η ποικιλία Lambrusco Marani φυτεύεται περισσότερο στους δήμους στα βόρεια και στα δυτικά, στις πεδιάδες ανάμεσα στους πρόποδες των λόφων.

Η ονομασία, στόχος της οποίας είναι η παραγωγή οίνων με ολοένα μεγαλύτερη ποιότητα και αξία, έχει εξελιχθεί έκτοτε, όπως αποδεικνύεται από την εξαιρετική φήμη που έχουν αποκτήσει οι οίνοι ΠΟΠ «Reggiano».

Αυτό καταδεικνύεται από την επανακαλλιέργεια της ποικιλίας αμπέλου «Fogarina» κατά την τελευταία εικοσαετία, μέσω έρευνας στο πλαίσιο οινοποίησης μικρής κλίμακας για τον προσδιορισμό των βέλτιστων τεχνικών αξιοποίησης του δυναμικού της, η οποία οδήγησε στην εκ νέου ανακάλυψη της εν λόγω ποικιλίας, με αποκορύφωμα την προσθήκη των τύπων οίνου που φέρουν την ένδειξη «Fogarina» στις προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία «Reggiano».

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

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