C/2025/2734

8.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenoj standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2734)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Reggiano”

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.02.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Reggiano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ poljoprivredni proizvodi

☒ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Ove izmjene odgovaraju definiciji standardnih izmjena iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer nisu obuhvaćene definicijama iz članka 24. stavka 3. te uredbe. Drugim riječima:

— ne uključuju promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije proizvoda,

— njima se ne poništava povezanost sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta i

— ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Dodavanje specifikacije kategorije*

Opis:

Navedena je kategorija kojoj pripadaju pjenušava vina „Reggiano” („kvalitetna pjenušava vina”).

Razlog:

Svrha izmjene je pojasniti kategoriju proizvedenog pjenušavog vina.

Izmjena se odnosi na članke 1., 2. i 4. specifikacije proizvoda.

2. *Dodavanje nove vrste nazvane po sorti grožđa „Fogarina”*

Opis:

Nova vrsta nazvana po sorti „Fogarina” dodana je u sljedećim verzijama:

— kategorija „vino”: vrsta mirnog vina, uključujući vina kvalificirana kao „novello” (mlada vina) i „passito” (vina od prosušenog grožđa),

— kategorija „biser vino”: vrsta biser vina, uključujući vina kvalificirana kao „novello” (mlada vina),

— kategorija „djelomično fermentirani mošt” s nadtlakom,

— kategorija „kvalitetno pjenušavo vino”: vrsta pjenušavog vina.

Za tu je vrstu dodana i dodatna zemljopisna jedinica „Gualtieri” u svrhu promicanja povijesnog područja na kojem se ta sorta grožđa stoljećima uzgaja.

Razlog:

Nova vrsta nazvana po sorti „Fogarina” dodana je nakon brojnih zahtjeva članova konzorcija jer je nedavno ponovno otkrivanje te sorte potaknulo interes proizvođača.

Izmjena se odnosi na članke 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7. i 9. specifikacije proizvoda i odjeljke „Opis vina”, „Najveći prinosi”, „Razgraničeno zemljopisno područje” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u jedinstvenom dokumentu.

3. *Dodavanje verzije „Frizzante” (biser vino) za vrstu „Reggiano Rosso Novello” (mlado crno vino)*

Opis:

Za „Reggiano Rosso Novello” (mlado crno vino) dodana je verzija „biser vino”.

Razlog:

Područje regije Emilia-Romagna uglavnom je usmjereno na proizvodnju biser vina, a zbog nepostojanja te verzije „Frizzante” (biser vino) navedena vrsta mladog crnog vina bila je u vrlo nepovoljnom položaju s obzirom na proizvodnju i razvoj.

Izmjena se odnosi na članke 1., 4. i 6. specifikacije proizvoda te na odjeljke „Opis vina” i „Najveći prinosi” u jedinstvenom dokumentu.

4. *Izmjena odobrenih sorti grožđa*

Opis:

Odobrene sorte grožđa za proizvodnju različitih vrsta izmijenjene su kako slijedi:

— „Reggiano” Lambrusco (u svim oblicima): dodane su sorte „Lambrusco Benetti” i „Lambrusco del Pellegrino”, koje su nedavno uvrštene na regionalni popis sorti odobrenih za uzgoj.

— „Reggiano” Fogarina (u svim oblicima): dodana je relevantna dopuštena kombinacija sorti grožđa: sorta Fogarina mora činiti do 85 % ukupne količine, a sve sorte iz porodice Lambrusco, kao i sorta „Malbo Gentile”, koja se u velikoj mjeri uzgaja na području proizvodnje, mogu činiti preostalih 15 %.

— „Reggiano Rosso” (crno): odobrene sorte grožđa ažurirane su i sada uključuju porodicu „Lambrusco”, koja prethodno nije bila uključena za tu vrstu (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino i Lambrusco Monterrico).

Razlog:

Izmjena proizlazi iz potrebe da se uključe sve sorte porodice „Lambrusco” koje se mogu uzgajati na tom području i da se doda nova vrsta nazvana po sorti Fogarina.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda i odjeljak „Sorte vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

5. *Ispravak teksta brisanjem odredbe kojom se isključuju određena područja koja se smatraju neprikladnima za proizvodnju*

Opis:

Izbrisana je odredba u različitim dijelovima teksta kojom se isključuju određena „područja koja se smatraju neprikladnima za proizvodnju”.

Razlog:

U vinogradarstvu je tijekom posljednjih 30 godina ostvaren velik napredak u pogledu sustava uzgoja grožđa i metoda uzgoja grožđa na temelju pouzdanog agronomskog i tehničkog stručnog znanja. U istom tridesetogodišnjem razdoblju ljetne temperature znatno su se povećale, što jamči savršeno dozrijevanje grožđa. U tim novim uvjetima u okolišu odredba o površinama koje se smatraju neprikladnima za uzgoj vinove loze više se ne primjenjuje s obzirom na trenutačne klimatske i poljoprivredne uvjete. Nadalje, definicija je bila nejasna i mogla je dovesti do sporova između proizvođača i tijela nadležnih za izdavanje odobrenja za sadnju vinograda.

Izmjena se odnosi na članak 3. specifikacije proizvoda.

6. *Dodavanje područja proizvodnje grožđa od kojeg se proizvodi nova vrsta vina „Fogarina”*

Opis:

Dodano je područje proizvodnje grožđa za novu vrstu vina nazvanu po sorti „Fogarina”. Ono obuhvaća cijelo područje općina Boretto, Gualtieri i Guastalla, smještenih u sjevernom dijelu pokrajine Reggio Emilia.

Razlog:

Izmjena je bila potrebna nakon dodavanja nove vrste nazvane po sorti „Fogarina”.

Izmjena se odnosi na članak 3. specifikacije proizvoda.

7. *Izmjena članka o vinogradarskim standardima*

Opis:

Dodane su specifikacije u pogledu vinogradarskih pravila za novu vrstu vina nazvanu po sorti „Fogarina”, za koju najveći prinos iznosi 18 tona grožđa po hektaru za verzije mirnog vina, biser vina, pjenušavog vina, mladog vina (novello) i mladog biser vina (novello frizzante). Za verziju „Passito” (vino od prosušenog grožđa) vrste Fogarina utvrđen je najveći prinos od 10 tona po hektaru, koji se postiže odabirom grožđa. Preostala količina grožđa po hektaru u vinogradima može se iskoristiti za proizvodnju neke od drugih vrsta vina „Fogarina” predviđenih u specifikaciji proizvoda, pri čemu se i dalje mora poštovati gornja granica propisana za predmetnu vrstu. Dodana je i najmanja prirodna volumna alkoholna jakost za novu vrstu vina nazvanu po sorti „Fogarina”. Iznosi 9,5 % za verzije „tranquillo” (mirno vino), „frizzante” (biser vino), „spumante” (pjenušavo vino), „novello” (mlado vino) i „novello frizzante” (mlado biser vino). Dodane su specifikacije za verziju „Fogarina Passito” (vino od prosušenog grožđa) kojima se utvrđuje najmanja prirodna volumna alkoholna jakost grožđa u trenutku berbe od 9,5 %, postupak sušenja, najmanja prirodna alkoholna jakost nakon sušenja od 13 % i stopa ekstrakcije vina iz grožđa koja se ograničava na 50 %.

Nadalje, izmijenjen je cijeli stavak o najvećim prinosima i izbrisan je podstavak koji se odnosi na moguću pomoć regije u slučaju loših vremenskih uvjeta.

Razlog:

Izmjena je bila potrebna nakon dodavanja nove vrste vina nazvane po sorti „Fogarina”. Ta je izmjena bila potrebna kako bi se sastavio cjelovit popis po vrsti vina raščlanjen prema sorti ili boji grožđa, kako bi odredba bila čitljivija i kako bi se izbrisao podstavak koji se odnosi na intervenciju regionalnih tijela jer se više ne primjenjuje na temelju važećih pravila.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda i odjeljke „Najveći prinosi” i „Posebni enološki postupci” u jedinstvenom dokumentu.

8. *Izmjena članka o vinogradarskim pravilima*

Opis:

Ažurirana su neka upućivanja na zakonodavstvo te je ispravljen naziv Ministarstva. Tekst članka poboljšan je i odvajanjem odredbi o sekundarnoj fermentaciji vrsta vina „biser vino” i dodavanjem odredbe da se sekundarna fermentacija može provesti u autoklavima ili u boci.

Razlog:

Izmjena je uvedena kako bi se uključila točna upućivanja i izbjegle sumnje u pogledu tumačenja odredbe.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

9. *Fermentacija i sekundarna fermentacija*

Opis:

Dodan je odlomak o proizvodnji vina sa ZOI-jem „Reggiano” kojim se omogućuje produljenje fermentacije ili sekundarne fermentacije vina i proizvoda koji će se prerađivati u vino nakon 31. prosinca svake godine do 30. lipnja sljedeće godine.

Razlog:

Izmjena je dodana kako bi se standardizirali uvjeti proizvodnje u cijeloj regiji Emilia-Romagna, uzimajući u obzir potrebe vinove loze Lambrusco i tradicionalne tehnike proizvodnje koje su se tijekom vremena razvijale u toj regiji.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

10. *Definicija intenziteta boje*

Opis:

Dodan je stavak u kojem se definira najveći kolorimetrijski intenzitet različitih vina u svakoj fazi proizvodnje.

Razlog:

Ta je izmjena dodana kako bi se vino i proizvode na početku proizvodnog lanca vina zadržalo unutar jasno definiranog raspona kolorimetrijskog intenziteta u skladu s tradicijom i autentičnošću vina sa ZOI-jem „Reggiano”. To je zato što je posljednjih godina utvrđeno da se vrste vina s oznakom „Reggiano” koje su označene kao sorta Lambrusco i imaju intenzitet boje veći nego što se predlaže ovom izmjenom u fazi stavljanja na tržište tretiraju kao puki dodatni sastojci u proizvodnji mješavina za gotova vina, a ne kao proizvodi izravno namijenjeni punjenju u boce.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

11. *Svojstva pri konzumaciji*

Opis:

Ispravljena su neka svojstva povezana s konzumacijom postojećih vrsta te su dodana svojstva povezana s konzumacijom novih vrsta. Osim toga, dodan je odlomak u kojem se navodi da različite vrste vina, osim onih u kategoriji „kvalitetnih pjenušavih vina”, mogu biti mutna zbog ostataka fermentacije.

Razlog:

Ta je izmjena bila potrebna kako bi se uklonili izrazi koji nisu točni, precizni ili dosljedni s kategorijom proizvoda te kako bi se dodala svojstva novih vrsta vina i poboljšali i ažurirali opisi proizvoda. Uz to, dodan je odlomak u kojem se navodi da različite vrste vina, osim onih u kategoriji „spumante" (pjenušava vina), smiju biti zamućena zbog prisutnosti ostataka fermentacije. To se svojstvo objašnjava povratkom obrtničkim praksama i tehnici proizvodnje sekundarnom fermentacijom u boci bez odstranjivanja vinskog taloga.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Opis vina" u jedinstvenom dokumentu.

12. *Brisanje stavka o ograničenjima ukupne kiselosti i ekstrakta bez šećera*

Opis:

Briše se stavak u kojem se opisuje da Ministarstvo može izdati odluku kojom se izmjenjuju ograničenja ukupne kiselosti i ekstrakta bez šećera.

Razlog:

Stavak je izbrisan jer je ta odredba zamijenjena važećim zakonodavstvom.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda.

13. *Izmjene koje se odnose na označivanje i prezentiranje vina*

Opis:

Jasno je navedena zabrana upotrebe određenih pridjeva pri označivanju. Za sve vrste vina označene kao sorta „Fogarina" dodana je mogućnost uključivanja dodatne zemljopisne jedinice „Gualtieri", uz posebna pravila za njezinu upotrebu na etiketi. Dodan je i odlomak kojim se dopušta upotreba izraza „rifermentazione in bottiglia" (sekundarna fermentacija u boci) na etiketi, kao i mogućnost upotrebe riječi „rosè" za ružičaste verzije vina sa ZOI-jem „Reggiano".

Razlog:

Ta je izmjena bila potrebna zbog dodavanja nove vrste nazvane po sorti „Fogarina" i kako bi se uvela mogućnost upućivanja na dodatnu zemljopisnu jedinicu „Gualtieri". Osim toga, u posljednjih nekoliko godina ponovno se pojavila tehnika proizvodnje koja uključuje sekundarnu fermentaciju u boci za proizvodnju biser vina sa ZOI-jem Reggiano. Iz tih vina često se ne izbacuje vinski talog, a zbog prisutnosti tih ostataka vino može imati „zamućen" izgled. Izmjena je stoga bila potrebna kako bi se potrošača propisno informiralo o tom svojstvu. Izmjena kojom se uvodi izraz „rosè" kao alternativa izrazu „rosato" bila je potrebna kako bi se zadovoljili zahtjevi tržišta.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda.

14. *Promjene koje se odnose na pakiranje vina*

Opis:

Najveći kapacitet staklenih boca u kojima se vina stavljaju na tržište povećan je s 5 litara na 9 litara, uz izričitu zabranu upotrebe demižona od 5 litara. Odlomak o dopuštenim čepovima također je izmijenjen specifikacijama o upotrebi navojnih čepova, krunskih čepova i standardnih plutenih čepova vezanih koncem.

Razlog:

Izmjena je bila potrebna kako bi se proizvođačima pružilo više komercijalnih mogućnosti jer kupci ponekad žele veće boce, uglavnom za društvene prilike i druga posebna događanja. Demižon od pet litara zabranjen je kako bi se očuvao tradicionalni oblik boce. Izmjena koja se odnosi na sustave zatvaranja bila je potrebna radi jasnoće, bolje čitljivosti i izbjegavanja proturječnih tumačenja.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda.

15. *Ažuriranje povezanosti sa zemljopisnim okruženjem*

Opis:

Članak o povezanosti sa zemljopisnim okruženjem ažuriran je i dopunjen informacijama o dodavanju nove vrste nazvane po sorti „Fogarina" te o mogućnosti upućivanja na dodatnu zemljopisnu jedinicu „Gualtieri" na etiketi.

Razlog:

Izmjena članka bila je potrebna zbog dodavanja nove vrste nazvane po sorti „Fogarina" i mogućnosti upućivanja na dodatnu zemljopisnu jedinicu „Gualtieri". Također se smatralo da je potrebno preformulirati odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem" u jedinstvenom dokumentu kako bi ga se uskladilo sa specifikacijom proizvoda. Stoga je riječ o isključivo uredničkoj izmjeni.

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda i odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem" u jedinstvenom dokumentu.

16. *Dodavanje Priloga A*

Opis:

Specifikaciji proizvoda dodan je Prilog A u kojem su opisane zemljopisne granice dodatne zemljopisne jedinice „Gualtieri".

Razlog:

Novi prilog dodan je jer je bilo potrebno opisati granice nove dodatne zemljopisne jedinice.

Izmjena se odnosi na uvođenje novog priloga specifikaciji proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Reggiano

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vina
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino
11. Djelomično fermentirani mošt

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 4. 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *„Reggiano" Lambrusco*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: ružičasta različitog intenziteta; rubin crvena do tamnocrvena

Aroma: ugodna, u rasponu od voćne do cvjetne

Okus: suh, polusuh, polusladak ili sladak, svjež, ugodan, prepoznatljiv

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 5,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Biser vino „Reggiano" Lambrusco*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: živahni, brzo prolazni

Boja: ružičasta različitog intenziteta; rubin crvena do tamnocrvena

Aroma: ugodna, u rasponu od voćne do cvjetne

Okus: suh, polusuh, polusladak ili sladak, svež, ugodan, prepoznatljiv

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 7,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Može biti zamućeno zbog ostataka fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *„Reggiano" Lambrusco Novello (mlado vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: crvena

Aroma: cvjetna, intenzivna, voćna

Okus: bogat, prepoznatljiv

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *„Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante (mlado biser vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: živahni, brzo prolazni

Boja: crvena

Aroma: intenzivna, voćna

Okus: bogat, živahan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Može biti zamućeno zbog ostataka fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 5,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *„Reggiano" Lambrusco Spumante (pjenušavo vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: sitni i postojani

Boja: ružičasta različitog intenziteta; rubin crvena do tamnocrvena

Aroma: ugodna, u rasponu od voćne do cvjetne

Okus: od brut nature do slatkog, skladan, svjež, nježan, prepoznatljiv

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 5,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. *„Reggiano" Lambrusco Salamino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: ružičasta ili crvena

Aroma: ugodna, u rasponu od voćne do cvjetne

Okus: suh, polusuh, polusladak ili sladak, svjež, ugodan, prepoznatljiv

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 5,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

7. *„Reggiano" Lambrusco Salamino Frizzante (biser vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: živahni, brzo prolazni

Boja: ružičasta ili crvena

Aroma: ugodna, u rasponu od voćne do cvjetne

Okus: suh, polusuh, polusladak ili sladak, svjež, ugodan, prepoznatljiv

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 7,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Može biti zamućeno zbog ostataka fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

8. *„Reggiano” Fogarina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od ružičaste do crvene, ponekad vrlo intenzivna

Aroma: prepoznatljiva, voćna (zrelo crveno voće)

Okus: od suhog do slatkog, svjež, dobra kiselost

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

9. *„Reggiano” Fogarina Frizzante (biser vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: živahni, brzo prolazni

Boja: od ružičaste do crvene, ponekad vrlo intenzivna

Aroma: prepoznatljiva, voćna (zrelo crveno voće)

Okus: od suhog do slatkog, bogat, dobra kiselost

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 7,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Može biti zamućeno zbog ostataka fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

10. *„Reggiano” Fogarina Spumante (pjenušavo vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: sitni i postojani

Boja: od ružičaste do crvene, ponekad vrlo intenzivna

Aroma: prepoznatljiva, voćna i cvjetna

Okus: od brut nature do slatkog, skladan, svjež

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 5,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

11. *„Reggiano" Fogarina Novello (mlado vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od ružičaste do crvene, ponekad vrlo intenzivna

Aroma: prepoznatljiva, voćna

Okus: nježan, bogat, kiseo

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

12. *„Reggiano" Fogarina Novello Frizzante (mlado biser vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: živahni, brzo prolazni

Boja: od ružičaste do crvene, ponekad vrlo intenzivna

Aroma: prepoznatljiva, voćna

Okus: nježan, bogat, kiseo

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Može biti zamućeno zbog ostataka fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

13. *„Reggiano" Fogarina Passito (vino od prosušenog grožđa)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od ružičaste do crvene koja može biti intenzivna, ponekad s narančastim odsjajima

Aroma: prepoznatljiva, s notama crvenog voća i cvijeća, ponekad blago pikantna

Okus: sladak, zaokružen, pun, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13 %

Najmanja ukupna kiselost: 5,5 g/l

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 22,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

14. *„Reggiano" crno vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: crvena

Aroma: prepoznatljiva, voćna, cvjetna

Okus: suh, polusuh, polusladak ili sladak, svjež, ugodan, pun

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 5,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

15. *„Reggiano" Rosso Frizzante (crno biser vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: živahni, brzo prolazni

Boja: crvena

Aroma: prepoznatljiva, voćna, cvjetna

Okus: suh, polusuh, polusladak ili sladak, svež, ugodan, pun

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 7,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Može biti zamućeno zbog ostataka fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

16. *„Reggiano" Rosso Novello (mlado crno vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: crvena

Aroma: vinska, intenzivna, voćna

Okus: bogat, miran

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

17. *„Reggiano” Rosso Novello Frizzante (mlado crno biser vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: živahni, brzo prolazni

Boja: crvena

Aroma: vinska, intenzivna, voćna

Okus: bogat, nježan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Može biti zamućeno zbog ostataka fermentacije.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

18. *„Reggiano” Bianco Spumante (pjenušavo bijelo vino)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Mjehurići: sitni i postojani

Boja: bijela, lagano naginje slamnatožutoj

Aroma: prepoznatljiva, voćna, cvjetna

Okus: bogat, svjež, skladan, baršunast, nježan, od brut nature do slatkog

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %

Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost: 5,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Može imati blagi miris drva ako je dozrijevalo u bačvama.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Proizvodnja biser vina i djelomično fermentiranog mošta

Posebni enološki postupak

Ta se vina proizvode tradicionalnim metodama, usavršenima tijekom vremena te i dalje pouzdanima i postojanima, koje uključuju samo prirodnu sekundarnu fermentaciju u bocama i prirodnu sekundarnu fermentaciju zagrijavanjem u autoklavu, što je ključno za postizanje jedinstvenih svojstava vina sa ZOI-jem „Reggiano". Postupci sekundarne fermentacije i zaslađivanja dopušteni su u skladu s uvjetima i ograničenjima utvrđenima u nacionalnom zakonodavstvu i zakonodavstvu EU-a.

2. Proizvodnja vrste vina Fogarina Passito (vino od prosušenog grožđa)

Posebni enološki postupak

Najveća proizvodnja grožđa po hektaru za proizvodnju vina „Reggiano Fogarina Passito" (vino od prosušenog grožđa) ne smije premašiti 10 tona po hektaru, što se postiže odabirom grožđa namijenjenog proizvodnji vina „Reggiano Fogarina" koja ispunjavaju zahtjeve utvrđene za različite vrste. Takvo se grožđe može prerađivati u vino tek nakon što ga se prosuši prirodno ili primjenom sustava ili tehnologija koji djeluju na temperaturama sličnima prirodnom procesu. Prosušeno grožđe mora imati prirodnu volumnu alkoholnu jakost od najmanje 13 % bez pojačavanja. Gornja granica za stopu ekstrakcije vina iz tog grožđa iznosi 50 %.

5.2. *Najveći prinosi*

1. „Reggiano" Lambrusco, uključujući Frizzante (biser vino), Spumante VSQ (kvalitetno pjenušavo vino), Novello (mlado vino) i Novello Frizzante (mlado biser vino)

18 000 kilograma grožđa po hektaru

2. „Reggiano" Lambrusco Salamino (uključujući biser vino)

18 000 kilograma grožđa po hektaru

3. „Reggiano" Fogarina, uključujući Frizzante (biser vino), Spumante VSQ (kvalitetno pjenušavo vino), Novello (mlado vino) i Novello Frizzante (mlado biser vino)

18 000 kilograma grožđa po hektaru

4. „Reggiano" Rosso (crno vino), uključujući Frizzante (biser vino), Novello (mlado vino) i Novello Frizzante (mlado biser vino)

18 000 kilograma grožđa po hektaru

5. „Reggiano" Bianco Spumante VSQ (kvalitetno pjenušavo vino)

18 000 kilograma grožđa po hektaru

6. „Reggiano" Fogarina Passito (vino od prosušenog grožđa)

10 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Grožđe od kojeg se proizvodi vino sa zaštićenom oznakom izvornosti „Reggiano Lambrusco" mora se uzgajati u pokrajini Reggio Emilia. Konkretno, područje proizvodnje obuhvaća cijelo područje sljedećih općina: 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 i Baiso.

Grožđe od kojeg se proizvodi vino sa zaštićenom oznakom izvornosti „Reggiano Rosso” mora se uzgajati na području pokrajine Reggio Emilia. Konkretno, područje proizvodnje obuhvaća cijelo područje sljedećih općina: 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 i Scandiano.

Grožđe od kojeg se proizvodi vino sa zaštićenom oznakom izvornosti „Reggiano Lambrusco Salamino” mora se uzgajati na području pokrajine Reggio Emilia. Konkretno, područje proizvodnje obuhvaća cijelo područje sljedećih općina: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla i Novellara.

Grožđe od kojeg se proizvode vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Reggiano Fogarina” mora se uzgajati na području pokrajine Reggio Emilia. Konkretno, područje proizvodnje obuhvaća cijelo područje općina Boretto, Gualtieri i Guastalla.

Grožđe od kojeg se proizvodi vino sa zaštićenom oznakom izvornosti „Reggiano Bianco Spumante” (bijelo pjenušavo vino) mora se uzgajati na području pokrajine Reggio Emilia. Konkretno, područje proizvodnje obuhvaća cijelo područje sljedećih općina: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio i Campegine.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *A) Pojedinosti o zemljopisnom području*

1.) Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Zemljopisno područje koje odgovara zaštićenoj oznaci izvornosti „Reggiano” nalazi se u središnjem zapadnom dijelu regije Emilia Romagna, u pokrajini Reggio Emilia, te se proteže preko velike ravnice i manjeg brdovitog područja koje završava u podnožju planinskog područja. Na jugu nadmorska visina raste i prisutno je nekoliko različitih krajobraza:

— otvorena ravnica aluvijalnog podrijetla, tipična za dolinu rijeke Po, koja se sastoji od prirodnih sedimenata različitih tekstura, uglavnom srednje i fine, koji datiraju iz holocena, s velikim udjelima metamorfnih i karbonatnih minerala koji potječu iz apeninskih rijeka i potoka, osim onih koji potječu iz ravnica kojima protječe rijeka Po, u uskom pojasu na sjeveru, koji se većim dijelom nalazi izvan razgraničenog područja,

— prijelazna ravnica neravnog reljefa i terena koju čine drevni aluvijalni sedimenti različitih tekstura iz pleistocena. Ta temeljna sedimentna ležišta prekrivena su vrlo dubokim, razvijenim i dekarboniziranim tlom umjereno fine ili fine teksture, mjestimično šljunkovitim, s dobrom ili umjerenom dostupnošću kisika,

— blagi ili umjereno strmi brežuljci koji se uglavnom protežu od sjevera prema jugu. Njihovo je tlo uglavnom nastalo od pelitskih stijena ili stratificiranih stijena sa snažnom pelitskom komponentom; fine je ili umjereno fine teksture, vapnenačko, različitih dubina i mjestimično podložno hidrogeološkoj nestabilnosti.

Vinogradi se općenito nalaze na nadmorskoj visini između 20 m i 450 m, iako se mnogi nalaze i na višim nadmorskim visinama.

Klima je supkontinentalna. To se posebno odnosi na područje ravnice, gdje su zime osobito oštre (hladne i vlažne), a ljeta vrlo vruća, vlažna i sparna. Područje je izloženo velikim dnevnim temperaturnim promjenama koje su izraženije u ravnici nego na brežuljcima. Padaline su sublitoralne i najviše vrijednosti u pogledu vrste i raspodjele dosežu ujesen, a najmanje ljeti, posebno tijekom prvih deset dana srpnja. Padaline i kišni dani povećavaju se s nadmorskom visinom pa tako u nizinskoj ravnici iznose 650 mm, a na brežuljcima 850 mm, uz prosječnu vrijednost od 719 mm i 78 kišnih dana godišnje.

Zemljopisno područje za vrstu Lambrusco odgovara cijelom području oznake, dok su područja koja se odnose na ostale tri vrste – Rosso (crno vino), Bianco Spumante (bijelo pjenušavo vino) i Lambrusco Salamino – ograničenija i uglavnom obuhvaćaju nizinsko područje ravnice, posebno istočni dio, kojem su svojstvena tla dobre fizičke i kemijske plodnosti te toplija klima u proljeće i ljeti. Područje proizvodnje grožđa Fogarina obuhvaća samo područje općina Boretto, Gualtieri i Guastalla na kojem se nalazi dodatna zemljopisna jedinica „Gualtieri”.

8.2. *A) Pojedinosti o zemljopisnom području*

2.) Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Vinogradi su na području Reggio prisutni od rimskog doba (kao što je vidljivo iz mozaika iz 1. stoljeća pr. Kr. koji se čuvaju u gradskim muzejima pokrajine Reggio Emilia). Rasprostranjenost vinograda na razgraničenom području zabilježena je u brojnim ugovorima o trajnom zakupu (dugotrajan zakup) iz srednjeg vijeka (od 9. do 10. stoljeća) te je ponovno spomenuta u Statutima iz 1265. Pietro ili Pier de' Crescenzi još je 1303. zabilježio povezanost s autohtonim sortama grožđa pod nazivom „uve lambrusche” (grožđe Lambrusco).

Važnost vina u pokrajini Reggio Emilia najbolje se vidi iz velike površine koju zauzimaju vinogradi na njezinu području, što je 1597. potvrdio Andrea Bacci [filozof, liječnik i pisac iz 16. stoljeća koji je, uz brojna druga djela, napisao vinski vodič *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*], 1661. [poljoprivrednik i gastronom] Vincenzo Tanara, zatim u 19. stoljeću Filippo Re [koji je 1798. napisao prvo djelo o agronomiji] te Claudio della Fossa i Claudio Roncaglia [koji su istražili područje pod vinovom lozom na razgraničenom području i izvijestili o zasađenim sortama], koji opisuju tipična obilježja proizvedenog vina: osvježavajuće biser vino više ili manje puna okusa.

Ugo Bellocchi [talijanski povjesničar, novinar i knjižničar] navodi da se 1847. u pokrajini Reggio Emilia proizvelo milijun kvintala grožđa (100 000 000 kg), što je naraslo na 1,7 milijun kvintala godišnje (170 000 000 kg) od 1908. do 1918. Uzgajalo se na 107 000 hektara vinograda mješovite kulture, pri čemu su se redovi vinove loze uzgajali uspinjanjem na živa stabla primjenom sustava uzgoja vinove loze uz drveće te su se protezali neprekinuto od blagih brežuljaka do obala rijeke Po. Najviše su se proizvodili mošt i crna vina, posebno Lambrusco, uglavnom biser vino, te su se ponajviše izvozili u regiju Veneto ili u inozemstvo, što je vidljivo iz željezničkih dokumenata iz 20. stoljeća.

Tijekom tog razdoblja osnovane su prve zadruge za proizvodnju i stavljanje na tržište mošta i vina. One su se brzo proširile na čitavo razgraničeno područje, a proizvodnja vina na tom području počela je rasti. Prva zadružna vinarija osnovana je 1906. u mjestu San Martino in Rio.

U Zakonu od 10. srpnja 1930. Lambrusco se priznaje kao jedno od tipičnih talijanskih vina.

Tijekom 19. stoljeća sorta vinove loze Fogarina u velikom se opsegu uzgajala na niskim ravnicama područja Reggio, posebno u općini Gualtieri (Ravà, 1896., Bellini, 1924.).

Posljednja desetljeća 18. stoljeća i prva desetljeća 19. stoljeća bila su razdoblje najvećeg razvoja sorte grožđa Fogarina, koji je bio toliki da je 1924. samo u općini Gualtieri proizvedeno 50 000 kvintala (5 000 000 kg) (Dolcini i dr., 1967.). Čini se da je ukupna proizvodnja vina iznosila 60 000 hektolitara. Uzgoj sorte Fogarina zatim je postupno napušten tridesetih godina 20. stoljeća jer više nije bio isplativ. Zbog toga je ta sorta postupno isključena iz lokalnog zakonodavstva, a zatim i iz nacionalnog zakonodavstva prilikom stvaranja oznaka izvornosti.

S razvojem proizvodnje vina u pokrajini Reggio Emilia promijenili su se i vinogradi. Od šezdesetih godina 20. stoljeća vinogradi s mješovitim uzgojem znatno su se smanjili, a zamijenili su ih specijalizirani vinogradi, što je preduvjet za veću specijalizaciju vinogradarstva na tom području.

Dana 18. prosinca 1962. osnovan je „Dobrovoljni konzorcij za zaštitu tipičnog vina Lambrusco Reggiano”, koji će zatim preuzeti odgovornost za zaštitu i promicanje vina s područja Reggio u Italiji i diljem svijeta.

Odlukom predsjednika Republike od 22. srpnja 1972. priznata je zaštićena oznaka izvornosti „Lambrusco Reggiano”. Odnosi se na široko područje ravnice, uglavnom na sjeveroistoku regije Reggio Emilia i prema jugu, uključujući početno brežuljkasto područje, i sljedeće sorte: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri i Ancellotta. Uvjeti okoliša i uzgoja u vinogradima moraju biti tradicijski, čime se dobiva vino s posebnim svojstvima, a sve metode prisilnog rasta usjeva zabranjene su.

Naziv oznake izvornosti promijenjen je 26. studenog 1996. u „Reggiano” kako bi se vrste vina koje se mogu proizvoditi razlikovale od drugih vina.

Početkom 2000-ih lokalna tijela naručila su istraživanje kako bi provjerila postoji li i dalje sorta grožđa Fogarina, uspostavila probne vinograde i provjerila njihovu proizvodnju vina s ciljem oporavka i oživljavanja te sorte grožđa, koja je bila toliko važna u prethodnom stoljeću.

Nakon tog istraživanja i s obzirom na izvrsne rezultate ostvarene modernim tehnikama uzgoja i proizvodnje vina, vrste vina nazvane po sorti „Fogarina” 2013. prvi put su dodane u specifikaciju proizvoda za vina „Emilia ili dell'Emilia IGT” (*Identificazione Geografica Tipica*, tipična zemljopisna oznaka, istovjetna zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla – ZOZP), a zatim u sadašnju specifikaciju, čime su stekla odgovarajuće mjesto u asortimanu vina proizvedenih u pokrajini Reggio.

Utvrđeno je da su za oznaku ključni ljudski čimbenici s obzirom na:

— sorte koje se tradicionalno uzgajaju, uglavnom autohtone na lokalnom području ili u široj regiji Emilia,

— tradicionalne poljoprivredne tehnike koje se primjenjuju na tom području, čiji je cilj ograničiti prinose i postići svojstva utvrđena u specifikaciji proizvoda,

— metode proizvodnje vina koje su se tijekom vremena razvijale u toj regiji za proizvodnju biser vina i pjenušavih vina te za proizvodnju mirnih crnih vina i mladih vina u toj regiji.

8.3. *B) Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koje se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnom okruženju*

Oznaka izvornosti „Reggiano" obuhvaća različite vrste čija analitička i organoleptička svojstva, opisana u članku 6. specifikacije proizvoda, proizlaze iz kombinacije odobrenih sorti grožđa, primijenjenih enoloških postupaka i područja proizvodnje na kojima se uzgaja grožđe.

Vina Lambrusco tradicionalno imaju mjehuriće (u verzijama biser vina i pjenušavog vina), što je važno za uravnotežen okus. Proizvode se od mješavina sorti grožđa Lambrusco u okruženjima u kojima dolazi do izražaja njihova kiselost i svježina, i piju se mlada, s voćnim i cvjetnim mirisima tipičnima za glavni kultivar, bilo da se radi o crnom ili ružičastom vinu.

Vino Lambrusco Salamino, neovisno o tome je li crno ili ružičasto, obično je biser vino dobre kiselosti, uključujući jabučnu kiselinu, i primjetne svježine koja proizlazi iz područja proizvodnje te mirisa i okusa tipičnih za prevladavajuću sortu.

Vino Fogarina, u rasponu od ružičastog do vrlo intenzivnog i mirnog crnog vina, uključujući vrste „Passito" (vino od prosušenog grožđa), biser i pjenušavo vino, ima izvrsnu strukturu, jaku kiselost, elegantan okus s dobrim završnim okusom i intenzivne voćne arome zrelog crvenog voća, karakteristične za sortu grožđa od koje se proizvodi.

Na pjenušavo i mirno vino Rosso (crno vino) snažno utječe sorta Ancellotta, koja se odlikuje intenzivnijom bojom i mekoćom te je manje kisela od sorti Lambrusco.

„Bianco Spumante" bijelo je pjenušavo vino proizvedeno od sorte Lambrusco Marani, crne sorte vinove loze koja ima manji udio antocijana od ostalih sorti Lambrusco. Ima visoku razinu okusa i svježine koja je povezana s ekstremnijim uvjetima na području proizvodnje i sa sortom grožđa.

Crna vina općenito su punija i imaju više voćnih aroma bobičastog i koštuničavog voća u usporedbi s ružičastim vinima i pjenušavim bijelim vinima „Bianco Spumante", koja se ističu kiselošću i cvjetnim aromama. U verzijama vina „novello" (mlada vina) vidljiv je učinak karbonske maceracije s vinskim, voćnim i vrlo bogatim aromama.

Djelomično fermentirani mošt dobiven od vrsta Lambrusco, Lambrusco Salamino i Rosso tipičan je i vrlo vrijedan zbog visokog sadržaja antocijana, aroma i šećera.

8.4. *C) Opis uzročno-posljedične veze između pojedinosti iz točke (A) i pojedinosti iz točke (B)*

Razgraničeno zemljopisno područje vrlo je dobro osunčano i karakterizirano visokom temperaturnom sumom (temperaturne sume povezane s rastom, engl. *growing degree-days* – GDD) od oko 2 032 GGD (Winklerov indeks), zbog čega grožđe može dovoljno dozreti. U restriktivnijim brdovitim područjima u unutrašnjosti, gdje je temperaturna suma manja, ali je rijetko niža od 1 700 GGD, najbolji rezultati postižu se odabirom najprikladnijih tradicionalnih sorti za takva okruženja, najboljom izloženošću i odabirom grožđa manje jarke boje.

Razgraničeno područje završava na jugu, gdje graniči s višim brežuljcima i strmijim padinama, na nadmorskim visinama koje su uglavnom veće od 600 metara, gdje se klima mijenja i gubi kontinentalni karakter, a tlo se uglavnom sastoji od stratificiranih stijena, koje su obično kisele. U takvim uvjetima nisu moguća enološka svojstva koja su potrebna za oznaku.

Obilna dostupnost vode u tlima na području podrijetla, koja je povezana s količinom padalina, uglavnom aluvijalnom i dubokom prirodom tla te lokalnom dostupnošću podzemnih voda, omogućuje proizvodnju grožđa dobre razine kiselosti, uključujući jabučnu kiselinu, koja je potrebna za proizvodnju tipičnih biser vina i pjenušavih vina tog područja te drugih svježih vina koja se tradicionalno proizvode.

Ako je tlo manje plodno, što je posebno slučaj na nižim nadmorskim visinama gdje je tlo fine teksture i ljeti puca, zbog čega se usporava rast biljaka i berba je manja, sorte imaju dosljednije alkoholne jakosti i nižu kiselost, ali veće razine polifenola. Ta su područja najpogodnija za proizvodnju vina Novello (mladih vina).

Na cijelom razgraničenom području prisutne su velike razlike u temperaturi između noći i dana tijekom razdoblja dozrijevanja grožđa. Tla su umjereno do vrlo vapnenačka, subalkalna ili alkalna, fine ili umjereno fine teksture, što za posljedicu ima proizvodnju aromatičnih vina s visokim udjelom antocijana i polifenola, koji su usko povezani s organoleptičkim svojstvima vina opisanima u članku 6.

Širenje vinogradarstva na tom području, koje je dokumentirano od rimskog doba kroz srednji vijek do danas i suštinski povezano s određenim autohtonim sortama grožđa koje su prisutne, dokaz je uske povezanosti između okolišnih i ljudskih čimbenika te vina proizvedenih na toj zemlji.

Na tom području razvoj enologije odvijao se usporedo s razvojem tradicionalnih sorti grožđa, posebno sorte Lambrusco, i usko je s njime povezan. To je grožđe prisutno od antike, što je potvrđeno njegovim rastom u divljini.

Vinova loza oduvijek je bila prisutna na cijelom razgraničenom području, od ravnica do brda. Andrea Bacci opisao je 1597. važnost vinogradarstva na tim područjima, gdje se vinogradi protežu dokle pogled seže, a vinova loza uzgaja se na stablima [praksa uzgoja uz drveće, tradicionalno topole], s grozdovima koji rastu prema gore, uzdižući se u zrak i prema suncu. Proizvodnja se sastojala od izuzetnih vina, uglavnom crnih, koja su bila lagana ili češće puna, često gorka i kisela, ali zdrava, te „biser vina s mjehurićima." Agronom Vincenzo Tanara iz 17. stoljeća hvalio je biser vina dobre kiselosti proizvedena od grožđa Lambrusco, od kojih se „dobiva osvježavajuće, zrelo, pikantno i po svemu izuzetno vino."

Filippo Re, Claudio della Fossa i Claudio Roncaglia popisali su od 1800. brojne vinograde unutar razgraničenog područja, od općine Reggiolo na malo više od 20 metara nadmorske visine do općina visoko u planinama, te mnoštvo sorti grožđa koje su se u njima uzgajale.

Dr. Antonio Galloni postavio je 1847. temelje za vinogradarstvo i trgovinu u pokrajini Reggio-Emilia, ističući potrebu za smanjenjem broja sorti koje se uzgajaju kako bi se dobilo vino koje će biti etabliranije i prepoznatljivije kroz različite godine berbe, kao i potrebu za proizvodnjom crnih vina od grožđa Lambrusco, posebno vina namijenjenih izvozu, jer: „vina proizvedena od našeg grožđa Lambrusco, čiji je prepoznatljiv okus stoga posljedica ovog sunca, bila su među najomiljenijima" i imala su izvrsne kvalitativne rezultate u cijeloj pokrajini Reggio-Emilia: „na niskim i središnjim ravnicama te u brežuljcima, kao što je dokazano." Izvoz vina i drugih enoloških proizvoda bio je velik još 1487., a proizvodnja na području Reggio iznosila je oko milijun kvintala grožđa (100 000 000 kg).

Bellocchi je naveo da je prva potvrda o zaštićenom podrijetlu izdana 1859. kako bi se omogućila trgovina lokalnim vinom proizvedenim u mjestu Olmo, u općini Gattatico, koje je bilo pod vlašću obitelji Este, u blizini područja pod austrijskom kontrolom.

Agronom Antonio Zanelli preporučio je 1876. da se naglasak stavi na „stolna vina koja s vremenom ne gube svojstva, uz upotrebu najboljeg grožđa koje to područje proizvodi", kako bi se proizvela ugodna vina pouzdane kvalitete.

Otprilike u istom razdoblju, 1873., profesor Pellegrino Spallanzani [koji je bio kemičar] analizirao je mošt i vina proizvedena od sorte grožđa Fogarina, koja je u to vrijeme bila sve popularnija. Spallanzani je to vino smatrao „vrlo mirisnim i ponekad vrlo ugodnim na nepcu”, ali se ono zbog aroma ribiza i maline tada nije smatralo „standardnim stolnim vinom”. Jacopo Ravà izvijestio je 1896. da je Fogarina „vrlo otporna sorta koja dobro uspijeva čak i na niskim nadmorskim visinama i vlažnim lokacijama. To potvrđuje činjenica da se u pokrajini Reggio u središtu vinograda nalazi Gualtieri, u blizini Guastalle, koji ima nadmorsku visinu od oko 20 metara.”

Od početka 20. stoljeća proizvodnja grožđa i vina sve je veća. Razvoj enologije popraćen je razvojem zadružnih vinarija, koje su obično opremljene modernim pogonima za preradu. Te su vinarije uzdigle tehnike proizvodnje vina i kvalitetu proizvoda na višu razinu i profesionalizirale ih te je njihova odgovornost bila provjeriti jesu li autentična vina koja su proizvedena i predana trgovcima podvrgnuta „rezanjima i miješanjima” zbog kojih je vino postalo neprepoznatljivo i nastojale su optimizirati kvalitetu proizvodnje grožđa u vinogradima pružanjem odgovarajuće tehničke pomoći.

Adelio Franceschini i Vittorio Premuda opisali su tehnike proizvodnje vina 1922., a naglasak su stavili i na veliku proizvodnju djelomično fermentiranog ili slatkog filtriranog mošta, istaknuvši opasnost od nepoštenog tržišnog natjecanja između umjetno gaziranih vina i prirodnih pjenušavih vina kao što je Lambrusco. Zatim su naveli svojstva brojnih sorti vinove loze koje su se uzgajale lokalno, njih više od šezdeset.

Lambrusco je doista vino koje se tradicionalno proizvodi kombiniranjem različitih sorti grožđa, kako je navedeno u oznaci „Lambrusco Reggiano” koja je službeno objavljena 22. srpnja 1971. – biser vino prepoznatljivog okusa, visoke kiselosti, mirisno, s dobrom razinom udjela alkohola i ekstrakata.

U prvim desetljećima 20. stoljeća sorta Fogarina intenzivno se uzgajala i u ravnicama regije Reggio Emilia, posebno u općini Gualtieri. Međutim, G. Toni zapisao je 1927. da se, s obzirom na njegovu visoku fiksnu kiselost u to vrijeme, vino Fogarina „upotrebljavalo kao vino za miješanje kako bi se dobila živahna boja i produljio rok trajanja. U općinama Gualtieri, Boretto i Brescello do 80 % grožđa pripada toj sorti, a ona je, kao i sorta Ancellotta, u određenoj mjeri prisutna u cijeloj pokrajini i susjednim pokrajinama.”

Lambrusco se 1976. proizvodio u pokrajini Reggio Emilia zahvaljujući udruženju Cantine Cooperative Riunite (Ujedinjene zadružne vinarije) i bio je talijansko vino koje se najviše izvozilo u Sjedinjene Američke Države te jedno od vodećih sorata na svijetu.

Međutim, nakon Drugog svjetskog rata došlo je do pada sorte Fogarina i ona je postupno napuštena nakon razvoja enologije i promjena u ukusu potrošača. Naposljetku je izostavljena iz nacionalnog zakonodavstva o sortama vinove loze i oznakama izvornosti.

Tijekom godina niz izmjena doveo je do oznake „Reggiano”, koja je odobrena 1996. U okviru te oznake navedena su područja proizvodnje i vrste koje se ondje mogu proizvoditi kako bi se proizvodi povezali s najrelevantnijim područjima, uzimajući u obzir i povijest i tradiciju, uz njihova prirodna svojstva.

Konkretno, zemljopisno područje proizvodnje crnog vina „Reggiano Rosso” uglavnom čine ravnice istočno od rijeke Crostolo i ono je posebno pogodno za proizvodnju crnih vina, osobito s obzirom na visok sadržaj vapnenca u tlu na područjima na višim nadmorskim visinama i raspon temperatura u mjesecu koji prethodi berbi, kad sorta Ancellotta dozrijevanjem poprima svoja autohtona svojstva. Ta sorta uživa ugled od 1800. (što je pokazao Claudio della Fossa), među ostalim pod sinonimom „Ancellotta di Massenzatico” koji proizlazi iz naziva mjesta Massenzatico u općini Reggio Emilia. Iz povijesnih se razloga širi i podudara s područjem obuhvaćenim oznakom, na kojem ta sorta postiže posebno visoke razine antocijana, polifenola i aroma.

Na razgraničenom području vrsta „Lambrusco Salamino” i „Bianco Spumante” (bijelo pjenušavo vino) prevladavaju aluvijalna, ravna tla na nadmorskim visinama manjim od 129 metara. Time se istodobno jamči više od 2 100 stupanj-dana, uz visoke ljetne temperature i znatni manjak vode u proljeće i ljeti koji je samo djelomično ublažen prisutnošću podzemnih voda. Na područjima s višim reljefom s više vapnenca, koja su manje izložena nestašici vode, proizvode se lakša vina s više kiselosti, mirisa i boje. Vina proizvedena od grožđa uzgojenog na nižim nadmorskim visinama imaju više strukture, ali manje boje. Područje proizvodnje sorte Lambrusco Salamino povijesno se nalazi dalje na istoku, prema granici s pokrajinom Modena, gdje je ta sorta raširenija (A. Greco, 1968.), dok je Lambrusco Marani više zasađen u općinama na sjeveru i zapadu, u ravnicama među podnožjima brežuljaka.

Oznaka, čiji je cilj proizvodnja vina sve veće kvalitete i vrijednosti, od tada je doživjela procvat, što je vidljivo iz izvrsnog ugleda koji su stekla vina sa ZOI-jem „Reggiano”.

To je ilustrirano oporavkom sorte grožđa „Fogarina” u posljednjih dvadeset godina do kojeg je došlo istraživanjima proizvodnje vina u malom opsegu kako bi se pronašle najbolje tehnike za iskorištavanje njezina potencijala, što je dovelo do ponovnog otkrivanja te sorte koje je kulminiralo dodavanjem vrsta vina s oznakom „Fogarina” u specifikaciji proizvoda za oznaku „Reggiano”.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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