C/2025/2734

2025.5.8.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/2734)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Reggiano”

PDO-IT-A0351-AM03 – 2025.2.10.

1. **A termék elnevezése**

„Reggiano”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ezek a módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében szereplő standard módosítás fogalommeghatározása alá tartoznak, mivel nem felelnek meg a 24. cikk (3) bekezdésében foglalt fogalommeghatározásoknak. Vagyis:

— nem járnak az elnevezésnek, az elnevezés használatának vagy a termék kategóriájának a megváltoztatásával,

— nem járnak az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésével,

— nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A kategóriákra vonatkozó előírás hozzáadása*

Leírás:

Sor került a „Reggiano” pezsgők kategóriájára vonatkozó előírás hozzáadására („minőségi pezsgő”).

Indokolás:

A módosítás célja az előállított pezsgőkategória pontosítása.

Ez a módosítás a termékleírás 1., 2. és 4. cikkét érinti.

2. *A „Fogarina” szőlőfajtáról elnevezett új típus hozzáadása*

Leírás:

A következő változatok egészültek ki a „Fogarina” fajtáról elnevezett új típussal:

— „bor” kategória: csendes bor típus, beleértve a „novello” (fiatal) és „passito” (szárított) megjelölésűeket is,

— „gyöngyözőbor” kategória; gyöngyözőbor típus, beleértve a „novello” (új) megjelölésű bort,

— túlnyomással rendelkező „részben erjedt must” kategória,

— „minőségi pezsgő” kategória; „pezsgő” típus.

E típusnál a szöveg kiegészült a „Gualtieri” kiegészítő földrajzi egységgel annak a történelmi területnek a népszerűsítése érdekében, ahol ezt a szőlőfajtát évszázadok óta termesztik.

Indokolás:

A „Fogarina” fajtáról elnevezett új típus hozzáadására a konzorcium tagjainak többszöri kérését követően került sor, mivel a fajta közelmúltbeli újbóli felfedezése felkeltette a termelők érdeklődését.

Ez a módosítás a termékleírás 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7. és 9. cikkét, valamint az egységes dokumentumnak „A bor(ok) leírása”, „Maximális hozamok”, „Körülhatárolt földrajzi terület” és „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszát érinti.

3. *A „Frizzante” (gyöngyöző) változat hozzáadása a „Reggiano Rosso Novello” (új vörös) típushoz*

Leírás:

A „Reggiano Rosso Novello” (új vörös) típusnál a szöveg kiegészült a „gyöngyöző” változattal.

Indokolás:

Az Emilia-Romagna régió területe túlnyomórészt gyöngyözőborok előállítására rendezkedett be, és ennek a „Frizzante” (gyöngyöző) változatnak a hiánya miatt ez a fiatal vörösbortípus az előállítás és a fejlődés szempontjából nagyon hátrányos helyzetbe került.

A módosítás a termékleírás 1., 4. és 6. cikkét, valamint az egységes dokumentumnak „A borok leírása” és a „Maximális hozamok” című szakaszát érinti.

4. *Az engedélyezett szőlőfajták módosítása*

Leírás:

A különböző típusok előállításához engedélyezett szőlőfajták tekintetében a következő változások történtek:

— „Reggiano” Lambrusco (annak minden formájában): a termékleírás kiegészült a „Lambrusco Benetti” és a „Lambrusco del Pellegrino” fajtákkal, amelyeket nemrégiben vettek fel a termesztésre engedélyezett fajták regionális jegyzékébe.

— „Reggiano” Fogarina (annak minden formájában): a termékleírás kiegészült a szőlőfajták megfelelő engedélyezett kombinációjával: a Fogarina fajtának a teljes mennyiség 85 %-át kell kitennie, a fennmaradó 15 %-ot pedig a Lambrusco család valamennyi fajtájának, valamint a termőterületen széles körben termesztett „Malbo Gentile” fajtának kell kitennie.

— „Reggiano Rosso” (vörös): Az engedélyezett szőlőfajták felsorolását frissítették a „Lambrusco” család felvételével (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino és Lambrusco Monterrico), amely korábban nem szerepelt e típusnál.

Indokolás:

E módosításra azért került sor, mert a „Lambrusco” család valamennyi, a területen termeszthető fajtáját be kell illeszteni, és a szöveget ki kell egészíteni a Fogarina fajtáról elnevezett új típussal.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum „Borszőlőfajták” című szakaszát érinti.

5. *A szöveg helyesbítése, a termesztésre alkalmatlannak ítélt területek kizárására vonatkozó rendelkezés törlése*

Leírás:

Törölték a szöveg különböző részeiben szereplő, „a termesztésre alkalmatlannak ítélt területek” kizárására vonatkozó rendelkezést.

Indokolás:

a megalapozott agronómiai és műszaki szakértelemnek köszönhetően a szőlőtermesztés az elmúlt 30 évben ugrásszerű fejlődésen ment át mind a művelési rendszerek, mind a szőlőtermesztési módszerek tekintetében. Ugyanebben a harmincéves időszakban olyan jelentősen emelkedett a nyári hőmérséklet, hogy a szőlő biztosan tökéletesen megérik. Ebben az új helyzetben, a jelenlegi éghajlati és mezőgazdasági feltételek miatt a szőlőtermesztésre alkalmatlannak ítélt területekre vonatkozó rendelkezés már nem alkalmazandó. Ezenkívül a meghatározás homályos volt, és vitákra adhat okot a termelők és a szőlőültetvények telepítésére vonatkozó engedélyek kiadásáért felelős hatóságok között.

Ez a módosítás a termékleírás 3. cikkét érinti.

6. *A szöveg kiegészült az új „Fogarina” bortípus előállításához felhasznált szőlő termőterületével*

Leírás:

A termékleírás kiegészült a „Fogarina” fajtáról elnevezett új bortípushoz felhasznált szőlő termőterületével. Ez a következő települések teljes területét fedi le: Boretto. Gualtieri és Guastalla, amelyek Reggio Emilia megye északi részén találhatók.

Indokolás:

A módosításra a „Fogarina” fajtáról elnevezett új típus hozzáadása miatt volt szükség.

A módosítás a termékleírás 3. cikkét érinti.

7. *A szőlőtermesztési előírásokról szóló cikk átfogalmazása*

Leírás:

A termékleírás kiegészült a „Fogarina” fajtáról elnevezett új bortípusra vonatkozó szőlőtermesztési szabályokkal, amely esetében a maximális szőlőhozam hektáronként 18 tonna a csendes, gyöngyöző, pezsgő, novello (új) és novello frizzante (új gyöngyöző) változatok tekintetében. A Fogarina „Passito” (szárított) változata esetében hektáronként 10 tonna maximális hozamot állapítottak meg, amelyet a szőlő szelektálásával érnek el. A szőlőültetvényeken hektáronként megmaradó szőlőmennyiség felhasználható a termékleírásban előírt egyéb „Fogarina” bortípusok valamelyikének előállítására, a szóban forgó típusra meghatározott felső határérték betartása mellett. A termékleírás kiegészült a Fogarina fajtáról elnevezett új bortípus térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmával is. Ezt 9,5 %-ban állapították meg a „tranquillo” (csendes), a „frizzante” (gyöngyöző), a „spumante” (pezsgő), a „novello” (új) és a „novello frizzante” (új gyöngyöző) változatok esetében. A szöveg kiegészült a „Fogarina Passito” (szárított) változatot érintő előírásokkal, amelyek a szőlőnek a szüret időpontjában mért mennyiségét alapul véve a szárítási folyamat vonatkozásában az elvárt minimális természetes alkoholtartalmat 9,5 térfogatszázalékban, a szárítás utáni minimális természetes alkoholtartalmat 13 térfogatszázalékban határozzák meg, valamint a szőlőből történő borkinyerés mértékét 50 %-ban maximalizálják.

Ezenkívül átfogalmazták a maximális hozamokról szóló teljes bekezdést, és törölték az arra vonatkozó albekezdést, amely szerint rossz időjárási viszonyok esetén segítségre lehet számítani a régiótól.

Indokolás:

A módosításra a „Fogarina” fajtáról elnevezett új bortípus hozzáadása miatt volt szükség. A szöveg átfogalmazására azért volt szükség, hogy a rendelkezés könnyebben olvasható legyen azáltal, hogy az egyes bortípusok teljes listáját a szőlő fajtája vagy színe szerinti bontásban állítsák össze, és töröljék a regionális hatóságok beavatkozására vonatkozó albekezdést, mivel az a hatályos szabályok értelmében már nem alkalmazandó.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét, valamint az egységes dokumentum „Maximális hozamok” és „Konkrét borászati eljárások” című szakaszát érinti.

8. *A borkészítési szabályokról szóló cikk átfogalmazása*

Leírás:

Sor került néhány jogszabályi hivatkozás frissítésére és a minisztérium nevének helyesbítésére; ezenkívül javították a cikk szövegét a „gyöngyöző” bortípusok második erjesztésére vonatkozó rendelkezések szétválasztásával, valamint azzal a kiegészítéssel, hogy a második erjesztés autoklávokban vagy palackban is elvégezhető.

Indokolás:

E módosításra a helyes hivatkozások beillesztése és a rendelkezés értelmezésével kapcsolatos kétségek elkerülése érdekében került sor.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

9. *Erjesztés és második erjesztés*

Leírás:

A szöveget a „Reggiano” OEM-mel ellátott borok készítésére vonatkozó új bekezdéssel egészítették ki, amely lehetővé teszi a borok és a borrá történő feldolgozásra szánt termékek erjesztését vagy második erjesztését minden év december 31. után és a következő év június 30-ig.

Indokolás:

A módosítás beillesztésének célja, hogy az Emilia-Romagna régió területén egységesítsék a termesztési feltételeket, figyelembe véve a Lambrusco szőlőfajták privilégiumát és a területen kialakult hagyományos előállítási technikákat.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

10. *A színintenzitás meghatározása*

Leírás:

A szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely az egyes termékek előállítási szakasza szerint határozza meg a színintenzitás maximális paraméterét.

Indokolás:

E módosítás beillesztésére a „Reggiano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok hagyományával és eredetiségével összhangban került sor annak érdekében, hogy a bor és a bort megelőző termékek a kolorimetriás intenzitás jól meghatározott tartományában maradjanak. Ennek az az oka, hogy az elmúlt években úgy tapasztalták, hogy a „Reggiano” megjelöléssel ellátott, Lambrusco fajtával címkézett és az e módosítás által javasoltnál magasabb színintenzitású bortípusokat a forgalmazási szakaszban pusztán a kész borok előállításához használt házasított borokként kezelik, nem pedig közvetlenül palackozásra szánt termékekként.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

11. *Fogyasztási jellemzők*

Leírás:

A meglévő típusok néhány fogyasztási jellemzőjét helyesbítették, és a szöveget az új típusok fogyasztási jellemzőivel egészítették ki. Ezenfelül a szöveget kiegészítették egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi, hogy a különböző típusok – a „minőségi pezsgő” kategória változatainak kivételével – az erjedési maradékok miatti enyhe zavarosságot mutassanak.

Indokolás:

Erre a módosításra a pontatlan, homályos vagy a termékkategóriával összeegyeztethetetlen kifejezések törlése, az új bortípusok jellemzőinek hozzáadása, valamint a termékleírás javítása és frissítése érdekében volt szükség. Emellett a szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely arról szól, hogy a „spumante" (pezsgő) kategóriába tartozó boroktól eltérő bortípusoknál az erjedési maradványok miatt előfordulhat enyhe zavarosság, tekintettel a kisüzemi bortermeléshez és az erjedési seprő eltávolítása nélküli, palackban történő második erjesztés gyártási technikájához való visszatérésre.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel" című szakaszát érinti.

12. *Az összes savtartalom és a cukormentes kivonat minimális határértékére vonatkozó bekezdés törlése*

Leírás:

Törölték a bekezdést, amely lehetővé tette a minisztérium számára, hogy rendelettel módosítsa az összes savtartalom és a cukormentes kivonat minimális határértékét.

Indokolás:

A bekezdést törölték, mivel e követelményt a hatályos jogszabályok hatályon kívül helyezték.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét érinti.

13. *A borok címkézésére és kiszerelésére vonatkozó módosítások*

Leírás:

Egyértelműen meghatározásra került, hogy a címkén tilos használni bizonyos mellékneveket. A szöveg a „Fogarina" szőlőfajta jelöléssel ellátott valamennyi bortípus esetében kiegészült azzal, hogy lehetőség van a „Gualtieri" kiegészítő földrajzi egység feltüntetésére, a címkén való használatára vonatkozó egyedi szabályokkal. A szöveg ezenkívül kiegészült egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi a „rifermentazione in bottiglia" (palackban történő második erjesztés) kifejezés használatát a címkén, valamint a „Reggiano" OEM-mel ellátott borok „rozé" változata esetében a „rosè" kifejezés használatát.

Indokolás:

E módosításra a „Fogarina" fajtáról elnevezett új típus, valamint a „Gualtieri" kiegészítő földrajzi egységre való hivatkozás lehetőségének hozzáadása miatt volt szükség; emellett az elmúlt néhány évben újra megjelent a Reggiano OEM gyöngyözőborok előállítása céljából a palackban történő második erjesztést magában foglaló előállítási technika. E borok esetében gyakran nem távolítják el az erjedési seprőt, és e maradványok jelenléte miatt ezek a borok „enyhe zavarosságot" mutathatnak. A módosításra tehát azért volt szükség, hogy a fogyasztót megfelelően tájékoztassák erről a jellemzőről. A piaci igényeknek való megfelelés érdekében szükség volt egy módosításra, amely a „rosato" kifejezés alternatívájaként bevezette a „rosè" kifejezést.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

14. *A borok csomagolását érintő változások*

Leírás:

A forgalomba bocsátásra szánt palackok maximális űrtartalmát 5 literről 9 literre növelték, az 5 literes „demizson" kifejezett tiltása mellett. Az engedélyezett záróelemekre vonatkozó bekezdést átfogalmazták a csavaros kupakok, a koronakupak és a spárgával átkötött szabványos parafadugó használatára vonatkozó előírásokkal.

Indokolás:

A módosításra azért volt szükség, hogy a termelők több kereskedelmi lehetőséget kapjanak, mert a fogyasztók olykor nagyobb űrtartalmú palackokat igényelnek, főként ünnepi alkalmakra vagy más különleges eseményekre. A hagyományos palackforma megőrzése érdekében kizárták az 5 literes „demizsont". A záróelemekre vonatkozó módosításra az egyértelműség, a könnyebb olvashatóság és az egymásnak ellentmondó értelmezések elkerülése érdekében volt szükség.

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti.

15. *A földrajzi környezettel való kapcsolat aktualizálása*

Leírás:

A földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikket frissítették és kiegészítették a „Fogarina” fajtáról elnevezett új típus hozzáadására, valamint a címkén a „Gualtieri” kiegészítő földrajzi egység feltüntetésének lehetőségére vonatkozó információkkal.

Indokolás:

A cikket módosítani kellett a „Fogarina” fajtáról elnevezett új típus, valamint a „Gualtieri” kiegészítő földrajzi egységre való hivatkozás lehetőségének hozzáadása érdekében. Az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszának átdolgozását is szükségesnek tartották, hogy az összhangba kerüljön a termékleírással. Ez az átdolgozás tehát pusztán formai jellegűnek tekintendő.

A módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszát érinti.

16. *Az A. melléklet hozzáadása*

Leírás:

A termékleírás kiegészült egy A. melléklettel, amely ismerteti a „Gualtieri” kiegészítő földrajzi egység földrajzi határait.

Indokolás:

az új melléklet hozzáadására azért került sor, mert ismertetni kell az új kiegészítő földrajzi egység határait.

A módosítás a termékleírás új mellékletének beillesztésére vonatkozik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Reggiano

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

11. Részben erjedt szőlőmust

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 4. 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. *„Reggiano” Lambrusco*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: változó intenzitású rózsaszín; rubinvöröstől mélyvörösig;

buké: kellemes, a gyümölcsös és a virágos zamat között váltakozó;

íz: száraz, félszáraz, félédes vagy édes, friss, kellemes, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50 %;

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 5,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

2. *„Reggiano" Lambrusco gyöngyözőbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: élénk, gyorsan szertefoszló;

szín: változó intenzitású rózsaszín; rubinvöröstől mélyvörösig;

buké: kellemes, a gyümölcsös és a virágos zamat között váltakozó;

íz: száraz, félszáraz, félédes vagy édes, friss, kellemes, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50 %;

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az erjedési maradványok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: vörös;

buké: virágos, intenzív, gyümölcsös;

íz: zamatos, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

4. *„Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante (új gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: élénk, gyorsan szertefoszló;

szín: vörös;

buké: intenzív, gyümölcsös;

íz: zamatos, élénk;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az erjedési maradványok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 5,5

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: finom és tartós;

szín: változó intenzitású rózsaszín; rubinvöröstől mélyvörösig;

buké: kellemes, a gyümölcsös és a virágos zamat között váltakozó;

íz: a „brut nature"-tól az édesig terjed, harmonikus, friss, lágy, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %.

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 5,50 %.

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

6. *„Reggiano" Lambrusco Salamino*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: rozé vagy vörös;

buké: kellemes, a gyümölcsös és a virágos zamat között váltakozó;

íz: száraz, félszáraz, félédes vagy édes, friss, kellemes, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50 %;

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 5,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

7. *„Reggiano" Lambrusco Salamino Frizzante (gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: élénk, gyorsan szertefoszló;

szín: rozé vagy vörös;

buké: kellemes, a gyümölcsös és a virágos zamat között váltakozó;

íz: száraz, félszáraz, félédes vagy édes, friss, kellemes, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50 %;

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az erjedési maradványok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

8. *„Reggiano” Fogarina*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a rozétól a vörösig terjed, esetenként nagyon intenzív;

buké: jellegzetes, gyümölcsös (érett piros gyümölcsök);

íz: a száraztól az édesig terjed, friss, megfelelően savas;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

9. *„Reggiano” Fogarina Frizzante (gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: élénk, gyorsan szertefoszló;

szín: a rozétól a vörösig terjed, esetenként nagyon intenzív;

buké: jellegzetes, gyümölcsös (érett piros gyümölcsök);

íz: a száraztól az édesig terjed, zamatos, megfelelően savas;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50 %;

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az erjedési maradványok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

10. *„Reggiano” Fogarina Spumante (pezsgő)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: finom és tartós;

szín: a rozétól a vörösig terjed, esetenként nagyon intenzív;

buké: jellegzetes, gyümölcsös és virágos;

íz: a „brut nature”-tól az édesig terjed, harmonikus, friss;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %.

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 5,50 %.

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

11. *„Reggiano” Fogarina Novello (új)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a rozétól a vörösig terjed, esetenként nagyon intenzív;

buké: jellegzetes, gyümölcsös;

íz: lágy, zamatos, savas;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

12. *„Reggiano” Fogarina Novello Frizzante (új gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: élénk, gyorsan szertefoszló;

szín: a rozétól a vörösig terjed, esetenként nagyon intenzív;

buké: jellegzetes, gyümölcsös;

íz: lágy, zamatos, savas;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az erjedési maradványok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

13. *„Reggiano" Fogarina Passito (szárított)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: a rozétól a vörösig terjed, amely intenzív lehet, esetenként narancsszínű árnyalatokkal;

buké: jellegzetes, piros gyümölcsökre és virágokra emlékeztető jegyekkel, esetenként enyhén fűszeres;

íz: édes, lekerekített, testes, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13 %;

minimális összes savtartalom: 5,5 g/l;

minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

14. *„Reggiano" vörös*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: vörös;

buké: jellegzetes, gyümölcsös, virágos;

íz: száraz, félszáraz, félédes vagy édes, friss, kellemes, testes;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50 %;

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 5,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

15. *„Reggiano" Rosso Frizzante (vörös gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: élénk, gyorsan szertefoszló;

szín: vörös;

buké: jellegzetes, gyümölcsös, virágos;

íz: száraz, félszáraz, félédes vagy édes, friss, kellemes, testes;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10,50 %;

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 7,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az erjedési maradványok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

16. *„Reggiano" Rosso Novello (új vörös)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: vörös;

buké: boros, intenzív, gyümölcsös;

íz: zamatos, lágy;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

17. *„Reggiano” Rosso Novello Frizzante (új vörös gyöngyözőbor)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: élénk, gyorsan szertefoszló;

szín: vörös;

buké: boros, intenzív, gyümölcsös;

íz: zamatos, lágy;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az erjedési maradványok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

18. *„Reggiano” Bianco Spumante (fehér pezsgő)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

buborékok: finom és tartós;

szín: halvány szalmasárgába hajló fehér;

buké: jellegzetes, gyümölcsös, virágos;

íz: zamatos, friss, harmonikus, bársonyos, lágy, a „brut nature”-tól az édesig terjed;

minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00 %;

minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 5,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Ha hordóban érlelik, enyhén fás ízű lehet.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. A gyöngyözőborok és a részben erjedt must előállítása

   Konkrét borászati eljárás

   Ezeket a borokat olyan hagyományos, az idők során tökéletesített, megbízható és változatlan módszerekkel állítják elő, amelyek kizárólag a palackban történő természetes második erjesztést és az autoklávban történő természetes második erjesztést foglalják magukban, amelyek elengedhetetlenek ahhoz, hogy a „Reggiano" OEM-mel ellátott borok különleges jellemzőkkel rendelkezzenek. A második erjesztési és édesítési eljárások a nemzeti és uniós jogszabályokban meghatározott feltételekkel és határértékekkel összhangban engedélyezettek.

2. A Fogarina Passito (szárított) bortípus előállítása

   Konkrét borászati eljárás

   A „Reggiano Fogarina Passito" (szárított) bor előállításához használt maximális szőlőtermelés nem haladhatja meg a hektáronkénti 10 tonnát, amelyet a „Reggiano Fogarina" borok előállítására szánt, a különböző típusokra vonatkozóan megállapított követelményeknek megfelelő szőlő kiválasztásával lehet elérni. Az ilyen szőlőből csak természetes szárítás után, vagy a természetes folyamathoz hasonló hőmérsékleten működő rendszerek vagy technológiák alkalmazásával lehet bort készíteni. A szárított szőlőnek sűrítés nélkül legalább 13 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal kell rendelkeznie. E szőlő esetében a borextrakció mértéke legfeljebb 50 % lehet.

5.2. *Maximális hozamok*

1. „Reggiano" Lambrusco, a Frizzante (gyöngyözőbor), a Spumante VSQ (minőségi pezsgő), a Novello (új) és a Novello Frizzante (új gyöngyözőbor) is

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. „Reggiano" Lambrusco Salamino (a gyöngyözőbor is)

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. „Reggiano" Fogarina, a Frizzante (gyöngyözőbor), a Spumante VSQ (minőségi pezsgő), a Novello (új) és a Novello Frizzante (új gyöngyözőbor) is

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. „Reggiano" Rosso (vörös), a Frizzante (gyöngyözőbor), a Novello (új) és a Novello Frizzante (új gyöngyözőbor) is

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. „Reggiano" Bianco Spumante VSQ (fehér pezsgő)

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. „Reggiano" Fogarina Passito (szárított)

   10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Reggiano Lambrusco" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor készítéséhez használt szőlőt Reggio Emilia megyében kell termeszteni. A termőterület konkrétan a következő települések teljes területét foglalja magában: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino Rio, Bagnolo Pianoban, 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 és Baiso.

A „Reggiano Rosso” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor készítéséhez használt szőlőt Reggio Emilia megye területén kell termeszteni. A termőterület konkrétan a következő települések teljes területét foglalja magában: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo 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 és Scandiano.

A „Reggiano Lambrusco Salamino” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor készítéséhez használt szőlőt Reggio Emilia megye területén kell termeszteni. A termőterület konkrétan a következő települések teljes területét foglalja magában: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla és Novellara.

A „Reggiano Fogarina” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor készítéséhez használt szőlőt Reggio Emilia megye területén kell termeszteni. A termőterület konkrétan Boretto, Gualtieri és Guastalla települések teljes területét foglalja magában:

A „Reggiano Bianco Spumante” (fehér pezsgő) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor készítéséhez használt szőlőt Reggio Emilia megye területén kell termeszteni. A termőterület konkrétan a következő települések teljes területét foglalja magában: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio és Campegine.

7. **Borszőlőfajták**

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- – Sangioveto

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

1) A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Reggiano” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe Emilia Romagna régió közép-nyugati részén, Reggio Emilia megyében található, és egy nagy sík és egy kisebb dombos területre terjed ki, amely a hegyvidék lábánál végződik. Délen a tengerszint feletti magasság növekedik, és ezáltal több, eltérő karakterű tájegységgel találkozhatunk:

— a Pó-völgyre jellemző alluviális eredetű nyílt síkvidék változó szerkezetű, többnyire a holocén korszakból eredeztethető közepes és finom természetes üledékekből áll, ezek nagy arányban tartalmazzák az Appenninek folyóiból és patakjaiból származó metamorf és karbonátos ásványokat, kivétel ez alól egy legnagyobb részt a körülhatárolt területen kívülre eső keskeny sáv északon, ahol is az üledékek a síkvidéken kanyargó Pó folyóból származnak,

— a pleisztocén korszakból származó, változó szerkezetű, ősi alluviális üledékekből álló átmeneti síkság, tagolt domborzattal és egyenetlen terepviszonyokkal. Ezeken az enyhén lejtős felszíneken nagyon mély, fejlett és dekarbonizált talajok találhatók, amelyek mérsékelten finom vagy finom szerkezetűek, elszórtan kavicsos kibúvásokkal, jó vagy mérsékelt oxigénellátottsággal,

— a hullámzó vagy mérsékelten meredek dombok főként északról dél felé húzódnak. Talajuk főként medencekőzetből vagy jelentős medencekőzet-tartalmú rétegzett kőzetből származik; az állag tekintetében finom vagy közepesen finom szerkezetű, meszes, változó mélységű, helyenként hajlamos a hidrogeológiai instabilitásra.

A szőlőültetvények általában 20 és 450 m közötti tengerszint feletti magasságban találhatók, bár rengeteg magasabb fekvésű szőlőültetvény is van.

Az éghajlat szubkontinentális. Ez különösen igaz a sík területre, ahol a tél rendkívül zord (hideg és csapadékos), a nyár pedig nagyon meleg, párás és fülledt. A területen jelentős napi hőmérséklet-ingadozások jellemzők, amelyek a síkságon nagyobb, a dombokon pedig kisebb mértékűek. A csapadék szublitorális jellegű, amely ősszel éri el a maximumát mind a csapadék típusát, mind az eloszlását tekintve, és nyáron, különösen július első tíz napjában csökken a minimumára. A csapadék mennyisége és az esős napok száma a tengerszint feletti magasság növekedésével növekszik: az alacsonyan fekvő síkságon 650 mm, a dombos vidékek 850 mm, az éves átlagérték 719 mm és 78 esős nap.

A Lambrusco típus földrajzi területe az eredetmegjelölés teljes területének felel meg, míg a másik három típushoz – Rosso (vörös), Bianco Spumante (fehér pezsgő) és Lambrusco Salamino – kapcsolódó területek korlátozottabbak, és főként az alacsony fekvésű síkságot fedik le, különösen a keleti részt, amelyet jó fizikai és kémiai termőképességű talajok, valamint a tavasszal és nyáron melegebb éghajlat jellemez. A Fogarina szőlőtermő területe csak Boretto, Gualtieri és Guastalla települések területét foglalja magában, és a „Gualtieri” kiegészítő földrajzi egység e területen belül található.

8.2. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

2) A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Reggio területén már a római korban is voltak a szőlőültetvények (ahogy azt az i. e. I. századból származó mozaikok is mutatják, amelyeket Reggio Emilia városi múzeumaiban őriztek meg). A szőlőültetvényeknek a körülhatárolt területen való elterjedéséről számos, a középkorból (IX–X. század) származó tartós bérleti szerződés tanúskodik, és az 1265. évi törvény is. Az „uve lambrusche” (Lambrusco szőlő) néven ismert őshonos szőlőfajtákkal való kapcsolatot Pietro vagy Pier de’ Crescenzi már 1303-ban megemlítette.

Reggio Emilia megyében a bor jelentőségét leginkább az mutatja, hogy a szőlőültetvények hatalmas kiterjedésű területet foglalnak el, amint azt több szerző is tanúsítja, például 1597-ben Andrea Bacci [XVI. századi filozófus, orvos és író, aki számos más műve mellett egy *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae* című borkalauzt is írt], 1661-ben Vincenzo Tanara [agronómus és gasztronómus], majd a XIX. században Filippo Re [aki 1798-ban írta az agronómiával kapcsolatos első művet], Claudio della Fossa és Claudio Roncaglia [akik a körülhatárolt területen belüli szőlőterületet tanulmányozzák, és beszámolnak a telepített fajtákról], akik a frissítő, gyöngyöző és többé-kevésbé testes kifejezésekkel jellemzik az előállított bort.

Ugo Bellocchi [olasz történész, újságíró és könyvtáros] szerint 1847-ben 1 millió métermázsa (100 000 000 kg) szőlőt termesztettek Reggio Emilia megyében, majd ez a mennyiség nőtt, és az 1908 és 1918 közötti évtizedben elérte az évi 1,7 millió métermázsát (170 000 000 kg). A szőlőt a szelíd domboktól egészen a Pó folyó partjáig húzódó, egybefüggő 107 000 hektár vegyes termesztésű szőlőültetvényen termesztették az úgynevezett alberate szőlőművelési rendszer alkalmazásával, azaz a szőlőt élő fákra futtatták fel. A fő termékek közé tartoztak a mustok és a vörösborok, különösen a Lambrusco, főként a gyöngyözőbor, amelyet elsősorban Veneto régióba vagy külföldre exportáltak, amint azt a XX. század elején kiállított vasúti dokumentumok bizonyítják.

Ebben az időszakban alapították a mustok és borok előállításával és forgalmazásával foglalkozó első szövetkezeteket, amelyek aztán gyorsan elterjedtek a körülhatárolt terület egészén, és a környék bortermelése fellendült. Az első szövetkezeti pincészetet 1906-ban alapították San Martino in Rio településen.

Az 1930. július 10-i törvény a Lambruscot Olaszország egyik jellegzetes boraként ismeri el.

A XIX. században a Fogarina szőlőfajtát széles körben termesztették a Reggio térség sík területein, különösen Gualtieri településen (Ravà 1896, Bellini, 1924).

A Fogarina szőlőfajta fejlődésének legjelentősebb időszaka a XIX. század végének és a XX. század elejének évtizedeire esett, olyannyira, hogy 1924-ben csak Gualtieri településen 50 000 métermázsát (5 000 000 kg) termesztettek (Dolcini et al., 1967). A teljes bortermelés 60 000 hektoliter volt. Ezt követően az 1930-as években fokozatosan felhagytak a Fogarina fajta termesztésével, mivel már nem volt nyereséges. Ennek következtében a fajtát fokozatosan kizárták a helyi jogszabályokból, majd később, az eredetmegjelölések létrehozásakor a nemzeti szabályozásból is.

Ahogy Reggio Emilia megyében fejlődött a bortermelés, úgy változtak a szőlőültetvények is. Az 1960-as évektől kezdve jelentősen csökkent a vegyes művelésű szőlőültetvények mérete, amelyeket speciális szőlőültetvények váltottak fel, ami előfeltétele volt annak, hogy a szőlőtermesztés nagyobb mértékben specializálódhasson a térségben.

1962. december 18-án létrejött az „Önkéntes konzorcium a jellegzetes Lambrusco Reggiano borok védelmére”, amely ezt követően a Reggio borok védelméért és népszerűsítéséért felel Olaszországban és világszerte.

A köztársasági elnök 1972. július 22-i rendelete elismerte a „Lambrusco Reggiano” oltalom alatt álló eredetmegjelölést. Ez főként Reggio Emiliától északkeletre és dél felé eső, egy dombos vidék kezdetét is magában foglaló széles sík területre, valamint a következő fajtákra vonatkozik: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri és Ancellotta. A szőlőültetvény környezeti és művelési feltételeinek meg kell egyezniük a régi hagyományos feltételekkel, amelyek az így előállított bort sajátos jellemzőkkel ruházzák fel; és tilos minden termésnövelő módszer alkalmazása.

1996. november 26-án az eredetmegjelölés elnevezését „Reggiano”-ra változtatták, hogy megkülönböztessék az előállítható bortípusokat a többi bortól.

A 2000-es évek elején a helyi hatóságok az előző évszázadban oly fontos szőlőfajta helyreállítása és újjáélesztése érdekében egy olyan kutatás elvégzésére adtak megbízást, amely során ellenőrzik, létezik-e meg a Fogarina szőlőfajta, próba-szőlőültetvényeket hoznak létre és megvizsgálják azok bortermelését.

E kutatást követően, valamint a modern termesztési és borkészítési technikák kiváló eredményeire tekintettel a „Fogarina” fajtáról elnevezett bortípusok először 2013-ban kerültek be az „Emilia vagy dell’Emilia IGT (*Identificazione Geografica Tipica*, az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) egyenértékű jellegzetes földrajzi jelzés)” termékleírásába, majd a jelenlegi termékleírásba, így megtalálták a helyüket a Reggio megyében előállított borok között.

Megállapítást nyert, hogy az eredetmegjelölés szempontjából alapvető fontosságúak az emberi tényezők a következők tekintetében:

— hagyományosan termesztett fajták, amelyek elsősorban a helyi vagy a tágabb értelemben vett Emilia régióban őshonosak,

— a területen alkalmazott hagyományos mezőgazdasági módszerek, amelyek célja a terméshozam korlátozása és a termékleírásban meghatározott minőség elérése,

— a régióban a gyöngyözőborok és pezsgők, valamint a csendes vörösborok és újborok előállítására az idők során kialakított borkészítési módszerek.

8.3. *B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok*

A „Reggiano” eredetmegjelölés különböző típusokat foglal magában, amelyek rendelkeznek a termékleírás 6. cikkében leírt analitikai és érzékszervi jellemzőkkel, megfelelnek az engedélyezett szőlőfajták kombinációjának, az alkalmazott borászati eljárásoknak és a szőlőtermesztési területeknek.

A Lambrusco borok hagyományosan buborékosak (gyöngyöző és pezsgő változatukban), ami fontos a kiegyensúlyozott íz szempontjából. Ezek a borok a Lambrusco szőlőfajták házasításából készülnek olyan környezetben, amely kiemeli a savasságot és a frissességet. Fiatalon érdemes fogyasztani őket, amikor a vörösbor és a rozé esetében is jól érezhetők a fő szőlőfajtára jellemző gyümölcsös és virágos illatok.

A Lambrusco Salamino bor – akár vörös, akár rozé – jellemzően megfelelő savassággal (beleértve az almasavat is) rendelkező gyöngyözőbor, és a termőterületre, valamint a domináns fajtára jellemző illatok és ízek miatt kiemelkedő frissesség jellemzi.

A rozétól a nagyon intenzív és csendes vörösig terjedő Fogarina bor, beleértve a „Passito” (szárított), gyöngyöző és pezsgő típusokat, kiváló struktúrával, erős savassággal, elegáns ízzel és jó lecsengéssel, az előállításhoz használt szőlőfajtára jellemző intenzív, érett piros gyümölcsös aromával rendelkezik.

A Rosso (vörös) bort – mind pezsgő, mind csendes – erősen befolyásolja az Ancellotta fajta, amely lágyabb és élénkebb színű, és kevésbé savas, mint a Lambrusco fajták.

A „Bianco Spumante” (fehér pezsgő) a Lambrusco Marani vörös szőlőfajtából készült fehérbor, amely szőlőfajta más Lambrusco fajtákhoz viszonyítva alacsonyabb antocián-tartalommal rendelkezik. Erőteljes zamat és frissesség jellemzi, ami a termőterület szélsőségesebb körülményeihez és a szőlőfajtához köthető.

A vörösborok általában testesebbek, és gyümölcsösebb, bogyós gyümölcsökre és csonthéjas gyümölcsökre emlékeztető aromákkal rendelkeznek, mint a rozé borok és a „Bianco Spumante” (fehér pezsgő), amelyek savasságukkal és virágos aromáikkal tűnnek ki. A borok „novello” (új) változatai a szénsavas áztatás hatását mutatják boros, gyümölcsös és rendkívül zamatos aromákkal.

A Lambrusco, Lambrusco Salamino és Rosso fajtákból nyert részben erjedt szőlőmustok jellegzetesek, és magas antocián-tartalmuk, aromájuk és magas cukortartalmuk miatt nagyon értékesek.

8.4. *C) Az A) és a B) pontban említett információk közötti ok-okozati összefüggés leírása*

A körülhatárolt földrajzi területet a sok napsütés és a magas hőösszeg (növekedési foknapok – GDD) jellemzi, körülbelül 2 032 GGD (Winkler-index), ami lehetővé teszi a szőlő megfelelő beérését. Ami a védettebb szárazföldi dombvidékeket illeti, ahol a hőösszeg alacsonyabb ugyan, de ritkán kevesebb 1 700 GGD-nél, a legjobb eredmények az ilyen környezeteknek leginkább megfelelő hagyományos fajták kiválasztásával, a legjobb expozícióval és a kevésbé színes szőlő kiválasztásával érhetők el.

A körülhatárolt terület délen ér véget, ahol magasabb dombok és meredekebb lejtők találhatók általában 600 méter feletti magasságban, ahol az éghajlat megváltozik és elveszíti kontinentális jellegét, és a talaj többnyire savas, rétegzett kőzetekből származik. Ezek a feltételek nem teszik lehetővé az eredetmegjelöléshez szükséges borászati jellemzőket.

A származási terület talajainak bőséges vízellátottsága, amely a csapadékmennyiséggel, a talajok főként alluviális és mély fekvésével, valamint a talajvíz helyi elérhetőségével függ össze, lehetővé teszi a jó savtartalmú (beleértve az almasavat is) szőlők termesztését, amelyek a területre jellemző gyöngyözőborok és pezsgők, valamint más, hagyományosan előállított friss borok előállításához szükségesek.

Ahol a talaj termékenysége alacsonyabb, ami különösen az alacsonyabban fekvő területeken jellemző, ahol a finom szerkezetű talaj nyáron repedezik, ami gátolja a növények növekedését és kisebb termést eredményez, ott a fajták egyenletesebb alkoholtartalmat és alacsonyabb savtartalmat, de magasabb polifenolszintet produkálnak; ezek a területek a legalkalmasabbak a Novello (új) borok előállítására.

A körülhatárolt területen a szőlő érési ideje alatt a hőmérséklet hirtelen váltakozik az éjszaka és a nappal között. A talajok mérsékelten vagy erősen meszesek, enyhén lúgosak vagy lúgosak, finom vagy mérsékelten finom szerkezetűek, ami magas antocián- és polifenoltartalmú, aromás borok termelését eredményezi, ami szorosan összefügg a borok 6. cikkben leírt érzékszervi jellemzőivel.

A szőlőtermesztés ezen a területen a római kortól kezdve egészen a középkorig és napjainkig is dokumentált, és szorosan összefügg az itteni sajátos őshonos szőlőfajtákkal, ami bizonyítja a környezeti és emberi tényezők, valamint az e területeken termelt borok közötti szoros kapcsolatot.

A borászat a térségben a hagyományos szőlőfajták, különösen a Lambrusco fajta fejlődésével párhuzamosan fejlődik. Ezek a szőlőfajták már az ókor óta jelen vannak, amit a vadon termő szőlők elterjedése is bizonyít.

A szőlő mindig is jelen volt az egész körülhatárolt területen, a síkságtól a hegyekig. 1597-ben Andrea Bacci ismertette a szőlőtermesztés fontosságát ezeken a területeken, ahol ameddig a szem ellát, szőlőültetvények vannak, és ahol a szőlőt fákra futtatják fel [hagyományosan nyárfákra, az úgynevezett alberate szőlőművelési gyakorlatot követve], ahol a szőlőfürtök függőlegesen felfelé növekednek, a nap felé. Az előállított termékek kiváló borok, többnyire vörösborok, amelyek vagy könnyűek, vagy inkább jellemzően testesek, gyakran kesernyések és markánsak, de egészségesek, valamint „buborékos gyöngyözőborok". A XVII. századi agronómus, Vincenzo Tanara méltatta a Lambrusco szőlőből készült, jó savtartalmú gyöngyözőborokat, amelyek „frissítő, érett, csípős és összességében kiemelkedő borok".

1800-tól Filippo Re, Claudio della Fossa és Claudio Roncaglia a körülhatárolt területen belül számos szőlőültetvényt tartottak számon, a tengerszint felett alig több mint 20 méter magasan fekvő Reggiolo településtől kezdve a magasan fekvő hegyvidéki településekig, és az ott termesztett szőlőfajták sokaságát.

1847-ben Dr. Antonio Galloni megalapozta Reggio-Emilia megye szőlőtermesztését és kereskedelmét, rámutatva arra, hogy csökkenteni kell a termesztett fajták számát annak érdekében, hogy az évjáratok tekintetében jobban elfogadott és azonosítható borokat kapjanak, valamint arra, hogy a Lambrusco szőlőt vörösborokhoz kell használni, különösen az exportra szánt borokhoz, mivel: „a Lambrusco szőlőnkből készült borok, amelyek jellegzetes ízét ebből a napfényből nyerik, a legkedveltebbek közé tartoztak", és egész Reggio-Emilia megyében kiváló minőségi eredményeket produkáltak: „az alacsonyan és a középső részen fekvő síkságokon, valamint a dombokon, amint az bebizonyosodott." A borok és más borászati termékek exportja már 1487-ben is jelentős volt, Reggio területén mintegy 1 millió mázsa (100 000 000 kg) szőlőt termesztettek.

Bellocchi szerint az első oltalom alatt álló eredetigazolást 1859-ben állították ki annak érdekében, hogy lehetővé tegyék az Olmóban előállított helyi bor kereskedelmét Gattatico településen, amely az Este-ház uralma alatt állt, az osztrák ellenőrzés alatt álló területek közelében.

1876-ban Antonio Zanelli agronómus azt javasolta, hogy megbízható minőségű, kellemes borok előállítása érdekében „a terület legjobb szőlőfajtáinak felhasználásával készülő, jól eltartható asztali borokra" összpontosítsanak.

Pellegrino Spallanzani professzor [vegyész] nagyjából ugyanebben az időszakban, 1873-ban elemezte az akkor már egyre népszerűbbé váló Fogarina szőlőfajtából előállított mustokat és borokat. Spallanzani szerint a bor „rendkívül illatos és nagyon kellemes ízű”, de a ribizlire és a málnára emlékeztető aromái miatt akkoriban nem tekintették „szokványos asztali bornak”. Jacopo Ravà 1896-ban arról számolt be, hogy a Fogarina „nagyon ellenálló fajta, amely még alacsony fekvésű és nedves helyeken is jól fejlődik. Ezt támasztja alá az a tény is, hogy Reggio megyében a Guastalla város közelében lévő Gualtieri a szőlőültetvények középpontjában, mintegy 20 méterrel a tengerszint felett helyezkedik el”.

A XX. század eleje óta növekszik a szőlő- és bortermelés. A borászat fejlődése együtt járt a szövetkezeti pincészetek fejlődésével, amelyek jellemzően modern feldolgozóüzemekkel rendelkeznek. Ezek a pincészetek magasabb szintre emelték és professzionálisabbá tették a borkészítési technikákat és a termékminőséget, és annak ellenőrzéséért voltak felelősek, hogy az előállított és a kereskedőknek átadott autentikus borokból ne hagyjanak ki és azokhoz ne keverjenek hozzá semmi olyat, ami a bort felismerhetetlenné teszi, valamint a szőlőültetvényeken a szőlőtermelés minőségének optimalizálására törekedtek a megfelelő technikai segítségnyújtás biztosításával.

1922-ben Adelio Franceschini és Vittorio Premuda leírták a borkészítési technikákat, különös figyelmet fordítva a részben erjesztett vagy szűrt édes must jelentős mértékű előállítására, és rámutattak a mesterséges úton szén-dioxiddal dúsított borok és a természetes pezsgők, például a Lambrusco, közötti tisztességtelen verseny veszélyére. Ezenkívül felsorolták a számos – több mint hatvan –, helyben termesztett szőlőfajta jellemzőit.

A Lambrusco valóban olyan bor, amelyet hagyományosan különböző szőlőfajták kombinálásával készítenek, amint azt az 1971. július 22-én hivatalossá tett „Lambrusco Reggiano” megjelölés is említi; jellegzetes ízű, magas savtartalmú, gyöngyöző és illatos, megfelelő alkoholtartalommal és kivonatokkal rendelkező bor.

A XX. század első évtizedeiben a Fogarina szőlőfajtát intenzíven termesztették Reggio Emilia megye síkságain is, különösen Gualtieri településen. 1927-ben azonban G. Toni azt írta, hogy a Fogarina bort – tekintettel az akkori magas kötött savtartalmára – „házasításra használták fel az élénk szín biztosítása és az eltarthatósági idő növelése érdekében. Gualtieri, Boretto és Brescello településeken a szőlő mintegy 80 %-a ebből a fajtából származik, és az Ancellotta fajtához hasonlóan bizonyos mértékben jelen van az egész megyében és a szomszédos megyékben.”

1976-ban a Reggio Emilia megyében előállított Lambrusco a Cantine Cooperative Riunite (Egyesült Szövetkezeti Pincészetek) jóvoltából az Egyesült Államokba legtöbbet exportált olasz borfajta volt, és a világ legjobb borfajtái közé tartozott.

A második világháborút követően azonban a Fogarina fajta tekintetében hanyatlás következett be, majd termesztése a borászat fejlődése és a fogyasztói ízlés megváltozása miatt fokozatosan megszűnt. Végül kimaradt a borszőlőfajtákra és az eredetmegjelölésekre vonatkozó nemzeti jogszabályokból is.

Az évek során az egymást követő módosítások eredményeként létrejött a „Reggiano” megjelölés, amelyet 1996-ban hagytak jóvá. E megnevezésen belül a termőterületeket, valamint az ott előállítható bortípusokat úgy határozzák meg, hogy a termékeket a legrelevánsabb területekhez kapcsolják, figyelembe véve nemcsak a természeti jellemzőket, hanem a történelmet és a hagyományokat is.

A „Reggiano Rosso” (vörösbor) földrajzi termőterületét túlnyomórészt a Crostolo folyótól keletre fekvő síkságok alkotják, amelyek különösen alkalmasak a vörösborok előállítására, főleg a magasabban fekvő területeken a talaj magas mészkőtartalma, valamint a szüretet megelőző hónap hőmérsékleti tartománya miatt, amikor az érés során kialakulnak és a legjobban érvényesülnek az Ancellotta fajta jellemző tulajdonságai. Ez a fajta 1800 óta ismert (ahogyan azt Claudio della Fossa szemléltette), és az „Ancellotta di Massenzatico” szinonimát a Reggio Emilia megyében található Massenzatico nevű településnek köszönheti. Elterjedése történelmi okokból egybeesik az eredetmegjelölés által lefedett területtel, ahol ez a fajta különösen magas antocián-, polifenol- és aromaszintet ér el.

A „Lambrusco Salamino” és a „Bianco Spumante” (fehér pezsgő) típusok körülhatárolt területe a 129 méternél alacsonyabb tengerszint feletti magasságban lévő, alluviális, sík talajoknak kedvez. Ugyanakkor a területen garantált a több mint 2 100 foknap, magas a nyári hőmérséklet, továbbá tavasszal és nyáron jelentős a vízhiány, amit csak részben enyhít a felszín alatti víz jelenléte. A magasabban fekvő, nagyobb mészkőtartalmú területeken, ahol kisebb a vízhiány, könnyebb, savasabb, illatosabb és erőteljesebb színű borokat állítanak elő. Az alacsonyabban fekvő területeken termesztett szőlőből készült borok íze összetettebb, a színe viszont halványabb. A Lambrusco Salamino fajta termőterülete hagyományosan keletebbre, Modena megye határának irányában található, ahol elterjedtebb (A. Greco, 1968), míg a Lambrusco Marani fajtát inkább az északi és nyugati településeken, az alacsonyabb dombok között húzódó síkságokon telepítették.

A megjelölés – amelynek célja az egyre magasabb minőségű és értékű borok előállítása – azóta is sikeres, amint azt a „Reggiano” OEM-mel ellátott borok kiváló hírneve is bizonyítja.

Ezt példázza a „Fogarina” szőlőfajta helyreállítása az elmúlt húsz év során a kisüzemi bortermeléssel kapcsolatos kutatások révén, amelyek célja a benne rejlő lehetőségek kiaknázására szolgáló legjobb technikák kidolgozása volt, ami a fajta újbóli felfedezéséhez vezetett, és amelynek eredményeként a „Fogarina” címkével ellátott bortípusok bekerültek a „Reggiano” megjelölés termékleírásába.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

–

A termékleíráshoz vezető link

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