C/2025/2734

8.5.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2734)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(L-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Reggiano"

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Isem il-prodott**

"Reggiano"

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xorb spirituż

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Dawn l-emendi jissodisfaw id-definizzjoni ta' emendi standard fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma jaqgħux taħt id-definizzjonijiet fl-Artikolu 24(3) tal-istess regolament. Fi kliem ieħor:

— ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija tal-prodott;

— ma jħassrux ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-Dokument Uniku;

— ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Żieda tal-ispeċifikazzjoni tal-kategorija*

Deskrizzjoni:

Ġiet speċifikata l-kategorija li għaliha jappartjenu l-inbejjed spumanti Reggiano (“inbejjed spumanti ta’ kwalità”)

Raġuni:

Din l-emenda saret biex tiġi ċċarata l-kategorija tal-inbid spumanti prodott.

Din il-bidla tikkonċerna l-Artikoli 1, 2 u 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. *Żieda ta’ tip ġdid imsemmi għall-varjetà ta’ dwieli Fogarina*

Deskrizzjoni:

It-tip il-ġdid imsemmi għall-varjetà Fogarina ġie miżjud fil-verżjonijiet li ġejjin:

— il-kategorija “inbid”: tip ta’ nbid bla gass, inklużi dawk ikkwalifikati bħala “novello” (mhux imqaddem) u “passito” (imqadded)

— il-kategorija “inbid semifrizzanti”; tip semifrizzanti, inkluż inbid ikkwalifikat bħala “novello” (ġdid)

— il-kategorija ta’ “most parzjalment iffermentat”, bi pressjoni żejda

— il-kategorija “inbid spumanti ta’ kwalità”; tip spumanti

Għal dan it-tip, ġiet miżjuda wkoll l-unità ġeografika addizzjonali ta’ “Gualtieri” sabiex tiġi promossa ż-żona storika li fiha din il-varjetà ta’ għeneb ilha titkabbar għal sekli sħaħ.

Raġuni:

It-tip il-ġdid imsemmi għall-varjetà Fogarina żdied wara bosta talbiet mill-membri tal-konsorzju, peress li l-iskoperta mill-ġdid reċenti ta’ din il-varjetà qajmet l-interess tal-produtturi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 u 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u t-taqsimiet tad-Dokument Uniku “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed”, “Rendimenti massimi għal kull ettaru”, “Definizzjoni taż-żona demarkata”, u “Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet”.

3. *Żieda tal-verżjoni Frizzante (semifrizzanti) għat-tip Reggiano Rosso Novello (aħmar ġdid)*

Deskrizzjoni:

Il-verżjoni “semifrizzanti” ġiet miżjuda għat-tip Reggiano Rosso Novello (aħmar ġdid).

Raġuni:

It-territorju tar-reġjun tal-Emilia-Romagna huwa fil-biċċa l-kbira mmirat lejn il-produzzjoni tal-inbejjed semifrizzanti, u n-nuqqas ta’ din il-verżjoni “Frizzante” (semifrizzanti) poġġa dan it-tip ta’ nbid aħmar mhux imqaddem fi żvantaġġ reali ħafna f’termini tal-produzzjoni u l-iżvilupp.

L-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1, 4 u 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott kif ukoll it-taqsimiet tad-Dokument Uniku “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed” u “Rendimenti massimi għal kull ettaru”.

4. *Emenda tal-varjetajiet ta’ dwieli awtorizzati*

Deskrizzjoni:

Il-varjetajiet ta’ dwieli awtorizzati għall-produzzjoni tat-tipi differenti sarulhom il-bidliet li ġejjin:

— Reggiano Lambrusco (fil-forom kollha tiegħu): żdiedu l-varjetajiet Lambrusco Benetti u Lambrusco del Pellegrino, li dan l-aħħar tqiegħdu fil-lista reġjonali tal-varjetajiet approvati għall-kultivazzjoni.

— Reggiano Fogarina (fil-forom kollha tiegħu): żdiedet it-taħlita awtorizzata rilevanti tal-varjetajiet ta' dwieli: il-varjetà Fogarina trid tammonta għal 85 % tat-total, bil-varjetajiet kollha tal-familja Lambrusco, kif ukoll il-varjetà Malbo Gentile, imkabbra ħafna fiż-żona tal-produzzjoni, awtorizzati biex jiffurmaw il-15 % li jifdal.

— Reggiano Rosso (Aħmar): Il-varjetajiet tad-dwieli awtorizzati ġew aġġornati biex jinkludu l-familja Lambrusco, li qabel ma kinitx inkluża għal dan it-tip (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino u Lambrusco Monterrico).

Raġuni:

Din l-emenda tirriżulta mill-ħtieġa li jiġu inklużi l-varjetajiet kollha tal-familja Lambrusco li jistgħu jitkabbru fiż-żona, u li jiżdied it-tip il-ġdid imsemmi għall-varjetà Fogarina.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima tad-Dokument Uniku "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed".

5. *Korrezzjoni tat-test, li tħassar id-dispożizzjoni li teskludi ċerti żoni meqjusa mhux xierqa għall-produzzjoni*

Deskrizzjoni:

Id-dispożizzjoni f'diversi partijiet tat-test li teskludi ċerti "żoni meqjusa mhux xierqa għall-produzzjoni" tħassret.

Raġuni:

il-vitikultura tjiebet bil-kbir matul dawn l-aħħar 30 sena kemm fir-rigward tas-sistemi ta' taħriġ kif ukoll tal-metodi ta' kultivazzjoni tal-għeneb, abbażi ta' għarfien espert agronomiku u tekniku sod. Kien hemm żieda sinifikanti fit-temperaturi tas-sajf matul l-istess perjodu ta' 30 sena, b'tali mod li l-għeneb żgur li jsir perfettament. F'dan il-kuntest ambjentali ġdid, id-dispożizzjoni dwar żoni meqjusa mhux xierqa għat-tkabbir tad-dwieli ma għadhiex applikabbli minħabba l-kundizzjonijiet klimatiċi u agrikoli attwali. Barra minn hekk, id-definizzjoni kienet vaga u setgħet tagħti lok għal tilwim bejn il-produtturi u l-awtoritajiet responsabbli għall-ħruġ tal-awtorizzazzjonijiet għat-tħawwil tal-vinji.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

6. *Żieda taż-żona tal-produzzjoni għall-għeneb użat biex isir it-tip ta' nbid il-ġdid Fogarina*

Deskrizzjoni:

Żdiedet iż-żona tal-produzzjoni għall-għeneb għat-tip il-ġdid ta' nbid imsemmi għall-varjetà Fogarina. Din tkopri t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta': Boretto, Gualtieri, u Guastalla, li jinsabu fil-parti tat-Tramuntana tal-Provinċja tar-Reggio Emilia.

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa wara ż-żieda tat-tip il-ġdid imsemmi għall-varjetà Fogarina.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

7. *Abbozzar mill-ġdid tal-artikolu dwar l-istandards vitikulturali*

Deskrizzjoni:

Żdiedu speċifikazzjonijiet dwar ir-regoli vitikulturali għat-tip il-ġdid ta' nbid imsemmi għall-varjetà Fogarina, li għaliha r-rendiment massimu huwa ta' 18-il tunnellata ta' għeneb għal kull ettaru għall-verżjonijiet bla gass, semifrizzanti, spumanti, novello (ġdid) u novello frizzante (semifrizzanti ġdid). Għall-verżjoni Passito (imqadded) tal-Fogarina, ġie stabbilit rendiment massimu ta' 10 tunnellati għal kull ettaru, miksub billi jintgħażel l-għeneb. Il-kwantità ta' għeneb li jifdal għal kull ettaru fil-vinji tista' tintuża biex isir wieħed mit-tipi l-oħra ta' nbejjed Fogarina previsti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, filwaqt li jibqa' jiġi rrispettat il-limitu massimu stipulat għat-tip inkwistjoni. Żdiedet ukoll il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum għat-tip il-ġdid ta' nbid imsemmi għall-varjetà Fogarina. Din hija stabbilita għal 9,5 % għall-verżjonijiet tranquillo (bla gass), frizzante (semifrizzanti), spumante (spumanti), novello (ġdid) u novello frizzante (semifrizzanti ġdid). Żdiedu speċifikazzjonijiet għall-verżjoni Fogarina Passito (imqadded) li jistabbilixxu l-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-għeneb mal-ħsad għal 9,5 % vol., fir-rigward tal-proċess tat-tnixxif, li jistabbilixxu l-qawwa alkoħolika naturali minima wara t-tnixxif għal 13 % vol., u li jillimitaw ir-rata tal-estrazzjoni tal-inbid mill-għeneb għal massimu ta' 50 %.

Barra minn hekk, il-paragrafu kollu dwar ir-rendimenti massimi ġie abbozzat mill-ġdid u s-subparagrafu li jirreferi għal għajnuna possibbli mir-Reġjun f'każ ta' kundizzjonijiet ta' temp ikrah tħassar.

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa wara ż-żieda tat-tip il-ġdid ta' nbid imsemmi għall-varjetà Fogarina. Dan l-abbozzar mill-ġdid kien meħtieġ biex titfassal lista sħiħa skont it-tip ta' nbid imqassma skont il-varjetà tal-għeneb jew il-kulur, biex id-dispożizzjoni tkun aktar faċli biex tinqara u biex jitħassar is-subparagrafu li jirreferi għall-intervent mill-awtoritajiet reġjonali, peress li dan ma għadux japplika skont ir-regoli attwali fis-seħħ.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsimiet tad-Dokument Uniku dwar "Rendimenti massimi għal kull ettaru" u "Prattiki enoloġiċi speċifiċi".

8. *Abbozzar mill-ġdid tal-artikolu dwar ir-regoli tal-produzzjoni tal-inbid*

Deskrizzjoni:

Xi referenzi għal-leġiżlazzjoni ġew aġġornati, u saru korrezzjonijiet għall-isem tal-Ministeru; it-test tal-artikolu ġie mtejjeb ukoll billi ġew isseparati d-dispożizzjonijiet dwar il-fermentazzjoni sekondarja tat-tipi ta' nbid "semifrizzanti", u billi ġie miżjud li l-fermentazzjoni sekondarja tista' ssir jew fl-awtoklavi jew fil-flixkun.

Raġuni:

Din l-emenda saret sabiex jiġu inklużi r-referenzi korretti u biex jiġi evitat kwalunkwe dubju dwar kif għandha tiġi interpretata d-dispożizzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

9. *Fermentazzjoni u fermentazzjoni sekondarja*

Deskrizzjoni:

Ġie miżjud paragrafu dwar il-produzzjoni tal-inbejjed tad-DOP Reggiano, li jippermetti li l-fermentazzjoni jew il-fermentazzjoni sekondarja tal-inbejjed u tal-prodotti li se jsiru nbid tiġi estiża lil hinn mid-data tal-31 ta' Diċembru ta' kull sena sat-30 ta' Ġunju tas-sena ta' wara.

Raġuni:

L-emenda ġiet miżjuda biex jiġu standardizzati l-kundizzjonijiet tal-produzzjoni fir-reġjun kollu tal-Emilia-Romagna, filwaqt li tqiesu r-rekwiżiti tad-dwieli Lambrusco u t-tekniki tradizzjonali tal-produzzjoni li nbnew maż-żmien f'dan ir-reġjun.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

10. *Definizzjoni tal-intensità tal-kulur*

Deskrizzjoni:

Ġie miżjud paragrafu biex jiddefinixxi l-intensità kolorimetrika massima tal-inbejjed differenti f'kull stadju tal-produzzjoni.

Raġuni:

Din l-emenda żdiedet biex l-inbid u l-prodotti upstream tal-inbid jinżammu f'firxa definita sew ta' intensità kolorimetrika, f'konformità mat-tradizzjoni u l-awtentiċità tal-inbejjed tad-DOP Reggiano. Dan għaliex f'dawn l-aħħar snin instab li t-tipi ta' nbid bid-denominazzjoni Reggiano bit-tikketta tal-varjetà Lambrusco u li għandhom intensità tal-kulur ogħla minn dik proposta minn din l-emenda jiġu ttrattati fl-istadju tal-kummerċjalizzazzjoni bħala sempliċi ingredjenti sussidjarji użati għall-produzzjoni tat-taħlitiet biex isiru l-inbejjed lesti, aktar milli bħala prodotti maħsuba direttament għall-ibbottiljar.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

11. *Karatteristiċi dwar il-konsum*

Deskrizzjoni:

Xi whud mill-karatteristiċi dwar il-konsum tat-tipi eżistenti ġew ikkoreġuti, u żdiedu l-karatteristiċi dwar il-konsum tat-tipi l-ġodda. Barra minn hekk, ġie miżjud paragrafu dwar il-possibbiltà li d-diversi tipi ta' nbid – bl-eċċezzjoni ta' dawk fil-kategorija "inbid spumanti ta' kwalità" – ikunu mdardra minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni.

Raġuni:

Din l-emenda kienet meħtieġa sabiex jitneħħew termini li ma kinux preċiżi, li kienu vagi jew inkonsistenti mal-kategorija tal-prodott, biex jiżdiedu l-karatteristiċi tat-tipi l-ġodda ta' nbid, u biex jittejbu u jiġu aġġornati d-deskrizzjonijiet tal-prodott. Ġie miżjud ukoll paragrafu dwar il-possibbiltà li d-diversi tipi ta' nbid, bl-eċċezzjoni tal-inbejjed fil-kategorija "spumante" (spumanti), ikunu imdardra minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni, minħabba r-ritorn għal inbejjed aktar artiġjanali u t-teknika tal-produzzjoni tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun mingħajr ma jitneħħew in-naqal tal-fermentazzjoni.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima tad-Dokument Uniku dwar "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed".

12. *Tħassir tal-paragrafu dwar il-limiti għall-aċidità totali u l-estratt mingħajr zokkor*

Deskrizzjoni:

Il-paragrafu li kien jiddeskrivi l-kapaċità tal-Ministeru li joħroġ digriet li jemenda l-limiti għall-aċidità totali u l-estratt mingħajr zokkor tħassar.

Raġuni:

Il-paragrafu tħassar peress li din id-dispożizzjoni ġiet sostitwita mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

13. *Emendi dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-inbejjed*

Deskrizzjoni:

Il-projbizzjoni tal-użu ta' ċerti aġġettivi fuq it-tikkettar ġiet speċifikata b'mod ċar. Għat-tipi kollha ta' nbid ittikkettati bil-varjetà Fogarina, żdiedet l-għażla li tiġi inkluża l-unità ġeografika addizzjonali ta' "Gualtieri", b'regoli speċifiċi għall-użu tagħha fuq it-tikkettar. Żdied ukoll paragrafu li jippermetti li jintuża t-terminu "rifermentazione in bottiglia" (fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun) fuq it-tikketta, kif ukoll l-għażla li jintuża "rosè" għall-verżjonijiet "rożè" tal-inbejjed tad-DOP Reggiano.

Raġuni:

Din l-emenda kienet meħtieġa minħabba ż-żieda tat-tip il-ġdid imsemmi għall-varjetà Fogarina, u biex tiġi introdotta l-għażla li ssir referenza għall-unità ġeografika addizzjonali "Gualtieri"; barra minn hekk, dawn l-aħħar ftit snin raw qawmien mill-ġdid tat-teknika tal-produzzjoni li tinvolvi fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun biex jiġu prodotti nbejjed semifrizzanti tad-DOP Reggiano. In-naqal tal-fermentazzjoni spiss ma jitneħħewx għal dawn l-inbejjed, u l-preżenza ta' dawn ir-residwi tista' twassal biex l-inbid jidher "imdardar". Għalhekk, l-emenda kienet meħtieġa sabiex il-konsumatur jiġi infurmat kif xieraq dwar din il-karatteristika. Emenda li tintroduċi t-terminu "rosè" bħala alternattiva għat-terminu "rosato" kienet meħtieġa biex tissodisfa d-domandi tas-suq.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

14. *Bidliet li jikkonċernaw l-imballaġġ tal-inbejjed*

Deskrizzjoni:

Il-kapaċità massima tal-fliexken tal-ħġieġ li fihom jitqiegħdu fis-suq l-inbejjed żdiedet minn 5 litri għal 9 litri, bi projbizzjoni espliċita fuq l-użu tad-damiġġana tal-5 litri. Il-paragrafu dwar l-għeluq permess ġie riformulat ukoll bi speċifikazzjonijiet dwar l-użu ta' tappijiet bil-kamin, kapsuni u tappijiet standard marbuta bi spaga.

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa biex il-produtturi jingħataw aktar opportunitajiet kummerċjali, peress li l-klijenti xi drabi jkunu jridu fliexken akbar, prinċipalment għal okkażjonijiet soċjali u avvenimenti speċjali oħra. Id-damiġġana ta' 5 litri ġiet ipprojbita biex tiġi ppreservata l-forma tradizzjonali tal-flixkun. L-emenda rigward is-sistemi ta' għeluq kienet meħtieġa sabiex tipprovdi ċarezza, tagħmilha aktar faċli biex tinqara u tevita interpretazzjonijiet konfliġġenti.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

15. *Aġġornament tar-rabta mal-ambjent ġeografiku*

Deskrizzjoni:

L-artikolu dwar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku ġie aġġornat u ssupplimentat b'informazzjoni dwar iż-żieda tat-tip il-ġdid imsemmi għall-varjetà Fogarina, u dwar l-għażla li ssir referenza għall-unità ġeografika addizzjonali "Gualtieri" fuq it-tikketta.

Raġuni:

L-artikolu kellu jiġi emendat biex jiżdied it-tip il-ġdid imsemmi għall-varjetà Fogarina kif ukoll l-għażla li ssir referenza għall-unità ġeografika addizzjonali "Gualtieri". Ġie meqjus ukoll li kien meħtieġ li tinkiteb mill-ġdid it-taqsima "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" tad-Dokument Uniku sabiex din issir konformi mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Għalhekk, din hija bidla purament editorjali.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" tad-Dokument Uniku.

16. *Żieda ta' Anness A*

Deskrizzjoni:

Żdied Anness A fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li jiddeskrivi l-konfini ġeografiċi tal-unità ġeografika addizzjonali "Gualtieri".

Raġuni:

l-Anness il-ġdid ġie miżjud minħabba l-ħtieġa li jiġu deskritti l-konfini tal-unità ġeografika addizzjonali l-ġdida.

L-emenda tikkonċerna l-introduzzjoni ta' Anness ġdid għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet (tad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti (DOP) jew tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti (IĠP))**

Reggiano

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

11. Most tal-inbid parzjalment iffermentat

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 4. 22 — XORB, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Reggiano Lambrusco*

DESKRIZZJONI QASIRA

dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja; aħmar lewn ir-rubin għal aħmar skur;

fwieħa: pjaċevoli, li tvarja minn togħma ta' frott għal fjuri;

togħma: xotta, semixotta, ħelwa mezzana jew ħelwa, friska, pjaċevoli, distintiva;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 %;

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 5,50 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Lambrusco semifrizzanti Reggiano*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja; aħmar lewn ir-rubin għal aħmar skur;

fwieħa: pjaċevoli, li tvarja minn togħma ta' frott għal fjuri;

togħma: xotta, semixotta, ħelwa mezzana jew ħelwa, friska, pjaċevoli, distintiva;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 %;

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 7,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Reggiano Lambrusco Novello (ġdid)*

DESKRIZZJONI QASIRA

dehra viżiva: aħmar;

fwieħa: ta' fjuri, intensa, bi ħjiel ta' frott;

togħma: mimlija, distintiva;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Reggiano Lambrusco Novello Frizzante (semifrizzanti ġdid)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

dehra viżiva: aħmar;

fwieħa: intensa, bi ħjiel ta' frott;

togħma: mimlija, vivaċi

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 5,5

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Reggiano Lambrusco Spumante (spumanti)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: fini u dejjiema;

dehra viżiva: roża ta' intensità li tvarja; aħmar lewn ir-rubin għal aħmar skur;

fwieħa: pjaċevoli, li tvarja minn togħma ta' frott għal fjuri;

togħma: minn brut nature għal ħelwa, armonjuża, friska, sottili, distintiva;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %.

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 5,50 %.

estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,0 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

6. *Reggiano Lambrusco Salamino*

DESKRIZZJONI QASIRA

dehra viżiva: roża jew aħmar;

fwieħa: pjaċevoli, li tvarja minn togħma ta' frott għal fjuri;

togħma: xotta, semixotta, ħelwa mezzana jew ħelwa, friska, pjaċevoli, distintiva;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 %;

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 5,50 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

7. *Reggiano Lambrusco Salamino Frizzante (semifrizzanti)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

dehra viżiva: roża jew aħmar;

fwieħa: pjaċevoli, li tvarja minn togħma ta' frott għal fjuri;

togħma: xotta, semixotta, ħelwa mezzana jew ħelwa, friska, pjaċevoli, distintiva;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 %;

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 7,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

8. *Reggiano Fogarina*

DESKRIZZJONI QASIRA

dehra viżiva: minn rożè għal aħmar, xi drabi intensa ħafna;

fwieħa: distintiva, bi ħjiel ta' frott (frott aħmar misjur);

togħma: minn xotta għal ħelwa, friska, b'aċidità tajba;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

9. *Reggiano Fogarina Frizzante (semifrizzanti)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

dehra viżiva: minn rożè għal aħmar, xi drabi intensa ħafna;

fwieħa: distintiva, bi ħjiel ta' frott (frott aħmar misjur);

togħma: minn xotta għal ħelwa, mimlija, b'aċidità tajba;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 %;

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 7,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

10. *Reggiano Fogarina Spumante (spumanti)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: fini u dejjiema;

dehra viżiva: minn rożè għal aħmar, xi drabi intensa ħafna;

fwieħa: distintiva, ta' frott u ta' fjuri;

togħma: minn brut nature għal ħelwa, armonjuża, friska;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %.

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 5,50 %.

estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

11. *Reggiano Fogarina Novello (ġdid)*

DESKRIZZJONI QASIRA

dehra viżiva: minn rożè għal aħmar, xi drabi intensa ħafna;

fwieħa: distintiva, bi ħjiel ta' frott;

togħma: sottili, mimlija, aċiduża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

12. *Reggiano Fogarina Novello Frizzante (semifrizzanti ġdid)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

dehra viżiva: minn rożè għal aħmar, xi drabi intensa ħafna;

fwieħa: distintiva, bi ħjiel ta' frott;

togħma: sottili, mimlija, aċiduża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

13. *Reggiano Fogarina Passito (imqadded)*

DESKRIZZJONI QASIRA

dehra viżiva: minn rożè għal ħamra li tista' tkun intensa, xi drabi bi ħjiel ta' oranġjo;

fwieħa: distintiva, b'noti ta' frott aħmar u fjuri, xi drabi kemxejn pikkanti;

togħma: ħelwa, sħiħa, robusta, armonjuża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 13 %;

aċidità totali minima: 5,5 g/l;

estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

14. *Reggiano Aħmar*

DESKRIZZJONI QASIRA

dehra viżiva: aħmar;

fwieħa: distintiva, ta' frott, ta' fjuri;

togħma: xotta, semixotta, ħelwa mezzan jew ħelwa, friska, pjaċevoli, robusta;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 %;

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 5,50 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

15. *Reggiano Rosso Frizzante (aħmar semifrizzanti)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

dehra viżiva: aħmar;

fwieħa: distintiva, ta' frott, ta' fjuri;

togħma: xotta, semixotta, ħelwa mezzan jew ħelwa, friska, pjaċevoli, robusta;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 %;

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 7,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

16. *Reggiano Rosso Novello (aħmar ġdid)*

DESKRIZZJONI QASIRA

dehra viżiva: aħmar;

fwieħa: ta' dwieli, intensa, ta' frott;

togħma: mimlija, bla gass;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

17. *Reggiano Rosso Novello Frizzante (aħmar semifrizzanti ġdid)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: vivaċi, evanexxenti;

dehra viżiva: aħmar;

fwieħa: ta' dwieli, intensa, ta' frott;

togħma: mimlija, sottili;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

18. *Reggiano Bianco Spumante (abjad spumanti)*

DESKRIZZJONI QASIRA

bżieżaq: fini u dejjiema;

dehra viżiva: bajda li tkanġi kemxejn lejn isfar lewn it-tiben;

fwieħa: distintiva, ta' frott, ta' fjuri;

togħma: mimlija, friska, armonjuża, bellusija, sottili, minn brut nature sa ħelwa;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 11,00 %;

qawwa alkoħolika effettiva minima skont il-volum: 5,50 %;

estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Jista' jkollu riħa ħafifa ta' injam jekk immaturat fil-btieti.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,0 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti u most parzjalment iffermentat

Metodu enoloġiku speċifiku

Dawn l-inbejjed jiġu prodotti bl-użu ta' metodi tradizzjonali li ġew ipperfezzjonati maż-żmien u li għadhom affidabbli u sodi, li jinvolvu biss il-prattika ta' fermentazzjoni sekondarja naturali fil-fliexken u fermentazzjoni sekondarja naturali permezz tal-awtoklavazzjoni, li huma essenzjali biex l-inbejjed tad-DOP Reggiano jingħataw il-karatteristiċi uniċi tagħhom. Il-proċessi ta' fermentazzjoni sekondarja u taħlil huma permessi f'konformità mal-kundizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

2. Produzzjoni tat-tip ta' nbid Fogarina Passito (imqadded)

Metodu enoloġiku speċifiku

Il-produzzjoni massima tal-għeneb għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid Reggiano Fogarina Passito (imqadded) ma tridx taqbeż l-10 tunnellati għal kull ettaru, miksuba billi jintgħażel l-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed Reggiano Fogarina li jissodisfa r-rekwiżiti stabbiliti għad-diversi tipi. Għeneb bħal dan jista' jsir inbid biss ladarba jkun tnixxef b'mod naturali, jew bl-użu ta' sistemi jew teknoloġiji li joperaw f'temperaturi simili għall-proċess naturali. L-għeneb imnixxef irid ikollu qawwa alkoħolika naturali ta' mill-inqas 13 % skont il-volum, mingħajr l-ebda arrikkiment. Ir-rata ta' estrazzjoni tal-inbid minn dan l-għeneb hija limitata għal massimu ta' 50 %.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Reggiano Lambrusco, inkluż Frizzante (semifrizzanti), Spumante VSQ (spumanti ta' kwalità), Novello (ġdid), u Novello Frizzante (semifrizzanti ġdid)

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Reggiano Lambrusco Salamino (inkluż semifrizzanti)

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Reggiano Fogarina, inkluż Frizzante (semifrizzanti), Spumante VSQ (spumanti ta' kwalità), Novello (ġdid), u Novello Frizzante (semifrizzanti ġdid)

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Reggiano Rosso (aħmar), inkluż Frizzante (semifrizzanti), Novello (ġdid), u Novello Frizzante (semifrizzanti ġdid)

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Reggiano Bianco Spumante VSQ (abjad spumanti ta' kwalità)

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Reggiano Fogarina Passito (imqadded)

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

L-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Reggiano Lambrusco jrid jitkabbar fil-provinċja ta' Reggio Emilia. B'mod speċifiku, iż-żona tal-produzzjoni tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin: 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, u Baiso.

L-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Reggiano Rosso jrid jitkabbar fit-territorju tal-provinċja ta' Reggio Emilia. B'mod speċifiku, iż-żona tal-produzzjoni tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin: 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 u Scandiano.

L-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbid taħt id-denominazzjoni ta' oriġini protetta Reggiano Lambrusco Salamino jrid jitkabbar fit-territorju tal-provinċja ta' Reggio Emilia. B'mod speċifiku, iż-żona tal-produzzjoni tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla u Novellara.

L-għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed taħt id-denominazzjoni ta' oriġini protetta Reggiano Fogarina jrid jitkabbar fit-territorju tal-provinċja ta' Reggio Emilia. B'mod speċifiku, iż-żona tal-produzzjoni tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta' Boretto, Gualtieri u Guastalla.

L-għeneb użat biex isir l-inbid taħt id-denominazzjoni ta' oriġini protetta Reggiano Bianco Spumante (abjad spumanti) irid jitkabbar fit-territorju tal-provinċja ta' Reggio Emilia. B'mod speċifiku, iż-żona tal-produzzjoni tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio u Campegine.

7. **Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *A) Dettalji taż-żona ġeografika*

1) fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona ġeografika li tikkorrispondi għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Reggiano tinsab fil-parti tal-Punent ċentrali tar-reġjun ta' Emilia Romagna, fil-provinċja ta' Reggio Emilia, u testendi fuq pjanura kbira u fuq żona bl-għoljiet iżgħar, li tispiċċa fl-għoljiet baxxi taż-żona muntanjuża. Lejn in-Nofsinhar, l-altitudni tiżdied, u tifforma diversi pajsaġġi distinti:

— pjanura miftuħa ta' oriġini alluvjali, tipika tal-Wied Po, magħmula minn sedimenti naturali ta' tiswiriet varji, l-aktar medji u fini, li jmorru lura għall-epoka Oloċena, b'porzjonijiet kbar ta' minerali metamorfiċi u karbonati li jiġu mix-xmajjar u n-nixxigħat tal-Appennini, ħlief għal dawk li joriġinaw mill-pjanuri li minnhom jgħaddi l-Po, fi strixxa dejqa lejn it-Tramuntana, li fil-biċċa l-kbira tinsab barra miż-żona demarkata;

— pjanura tranżitorja b'riljiev imħarbat u art mhux uniformi, magħmula minn sedimenti alluvjali antiki ta' tiswira differenti, li jmorru lura għall-epoka Pleistocene. Dawn id-depożiti sedimentarji sottostanti huma koperti minn ħamrija fonda ħafna, żviluppata u dekarbonizzata b'tiswira moderatament fina jew fina, f'xi nħawi biż-żrar, b'disponibbiltà tajba jew moderata ta' ossiġenu.

— l-għoljiet mhux weqfin jew l-għoljiet moderatament weqfin fil-biċċa l-kbira jgħaddu mit-Tramuntana għan-Nofsinhar. Il-ħamrija tagħhom hija prinċipalment derivata minn blat pelitiku jew blat stratifikat b'komponent qawwi ta' pelit; hija fina jew moderatament fina fis-tiswira tagħha, bil-ġibs, ta' fond li jvarja, u suxxettibbli f'xi postijiet għall-instabbiltà idroġeoloġika.

L-elevazzjoni tal-vinji ġeneralment tkun bejn 20 m u 450 m "l fuq mil-livell tal-baħar, għalkemm hemm ukoll ħafna vinji f'altitudnijiet ogħla.

Il-klima hija subkontinentali. Dan huwa speċjalment il-każ fiż-żona tal-pjanura, bi xtiewi partikolarment ħorox (kesħin u b'ħafna xita) u sjuf li huma sħan ħafna, umdi u ċlampu. Iż-żona hija soġġetta għal varjazzjonijiet għoljin fit-temperatura ta' kuljum, li huma akbar fil-pjanura u inqas fl-għoljiet. Ix-xita hija ta' tip sublittorali, u tilħaq il-massimu tagħha fil-ħarifa, kemm f'termini ta' tip ta' xita kif ukoll ta' distribuzzjoni, u l-minimu tagħha fis-sajf, b'mod partikolari fl-ewwel għaxart ijiem ta' Lulju. Il-preċipitazzjoni u l-jiem ta' xita jiżdiedu aktar ma togħla l-altitudni, minn 650 mm fil-pjanura aktar baxxa għal 850 mm fl-għoljiet, b'valur medju ta' 719 mm u 78 jum ta' xita fis-sena.

Iż-żona ġeografika għat-tip Lambrusco tikkorrispondi għaż-żona kollha tad-denominazzjoni, filwaqt li ż-żoni relatati mat-tliet tipi l-oħra — Rosso (aħmar), Bianco Spumante (abjad spumanti) u Lambrusco Salamino — huma aktar limitati u prinċipalment ikopru ż-żona tal-pjanura, speċjalment il-parti tal-Lvant, li hija kkaratterizzata minn ħamrija b'fertilità fiżika u kimika tajba, u klima aktar sħuna fir-rebbiegħa u fis-sajf. Iż-żona tal-produzzjoni tal-għeneb għall-Fogarina tkopri biss it-territorju tal-muniċipalitajiet ta' Boretto, Gualtieri u Guastalla, u l-unità ġeografika addizzjonali ta' 'Gualtieri' inkluża f'din iż-żona.

8.2. *A) Dettalji taż-żona ġeografika*

2) fatturi umani rilevanti għar-rabta

Il-vinji fiż-żona ta' Reggio jmorru lura għaż-żminijiet Rumani (kif jidher minn mużajk tas-seklu 1 QK ippreservat fil-Mużewijiet Ċiviċi ta' Reggio Emilia). Xhieda tat-tixrid tal-vinji fiż-żona demarkata huma l-bosta kuntratti ta' kiri perpetwu (kera b'ċens) mill-Medjuevu (mis-seklu 9 sas-seklu 10), u huma mtennija fl-Istatuti tal-1265. Ir-rabta mal-varjetajiet tad-dwieli indiġeni magħrufa bħala 'uve lambrusche' (għeneb Lambrusco) saret sa mill-1303 minn Pietro jew Pier de" Crescenzi.

L-importanza tal-inbid fil-provinċja ta' Reggio Emilia hija murija l-aħjar mill-firxa enormi ta' vinji madwar it-territorju tagħha, kif xehed fl-1597 Andrea Bacci [il-filosfu, tabib u kittieb tas-seklu 16 li kiteb, fost ħafna xogħlijiet oħrajn, gwida tal-inbid *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*], fl-1661 [l-agronomista u gastronomu] Vincenzo Tanara, imbagħad fis-seklu 19 Filippo Re [li kiteb l-ewwel xogħol dwar l-agronomija fl-1798], Claudio della Fossa, u Claudio Roncaglia [li jistħarrġu ż-żona taħt id-dwieli fiż-żona demarkata u jirrapportaw dwar il-varjetajiet imħawla], li jiddeskrivu l-karatteristiċi tipiċi tal-inbid prodott: rinfreskanti u semifrizzanti, bejn wieħed u ieħor b'palat qawwi.

Fl-1847, ġew prodotti miljun kwintal ta' għeneb (100 000 000 kg) fil-provinċja ta' Reggio Emilia, li telgħu għal 1,7 miljun kwintal (170 000 000 kg) fis-sena matul id-deċennju mill-1908 sal-1918, skont Ugo Bellocchi [storiku, ġurnalist u librar Taljan]. Dawn tkabbru fuq 107 000 ettaru ta' vinji b'għelejjel imħallta, b'ringieli ta' dwieli mħarrġa fuq siġar ħajjin bl-użu tas-sistema ta' taħriġ tad-dwieli fuq is-siġar jew madwarhom, li jestendu b'mod kontinwu mill-għoljiet ġentili sal-ixtut tax-Xmara Po. Il-produzzjoni ewlenija kienet il-most u l-inbejjed ħomor, b'mod partikolari Lambrusco, l-aktar semifrizzanti u prinċipalment esportati lejn ir-reġjun tal-Veneto jew barra mill-pajjiż, kif juru d-dokumenti ferrovjarji tal-bidu tas-seklu 20.

L-ewwel kooperattivi għall-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni tal-mosti u l-inbejjed twaqqfu matul dan il-perjodu. Dawn komplew jinfirxu malajr madwar iż-żona demarkata kollha, u l-vinifikazzjoni taż-żona bdiet tirranka. L-ewwel fabbrika tal-inbid kooperattiva twaqqfet f'San Martino f'Rio fl-1906.

Il-Liġi tal-10 ta' Lulju 1930 tirrikonoxxi l-Lambrusco bħala wieħed mill-inbejjed tipiċi tal-Italja.

Matul is-seklu 19, il-varjetà tal-għeneb Fogarina tkabbret b'mod estensiv fil-pjanuri baxxi taż-żona ta' Reggio, b'mod partikolari fil-muniċipalità ta' Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924).

Il-varjetà tal-għeneb Fogarina rat l-akbar perjodu ta' żvilupp tagħha fid-deċennji fi tmiem is-seklu 19 u l-bidu tas-seklu 20, tant li fl-1924, ġew prodotti 50 elf kwintal (5 000 000 kg fil-muniċipalità ta' Gualtieri biss (Dolcini *et al*., 1967). Il-produzzjoni totali tal-inbid tidher li kienet ta' 60 elf ettolitru. Il-kultivazzjoni tal-varjetà Fogarina mbagħad ġiet imwarrba gradwalment fis-snin 1930, peress li ma kinitx għadha profittabbli. B'riżultat ta' dan, il-varjetà ġiet gradwalment eskluża mil-leġiżlazzjoni lokali, u mbagħad, sussegwentement, mil-leġiżlazzjoni nazzjonali wkoll meta nħolqu d-denominazzjonijiet tal-oriġini.

Hekk kif evolviet il-produzzjoni tal-inbid fil-provinċja ta' Reggio Emilia, il-vinji nbidlu wkoll. Mis-snin 1960, il-vinji taħt kultivazzjoni mħallta naqsu b'mod konsiderevoli fid-daqs, u dan ta lok għal vinji speċjalizzati, prerekwiżit għal speċjalizzazzjoni akbar fil-vitikultura fiż-żona.

Fit-18 ta' Diċembru 1962 ġie stabbilit il-"Konsorzju Volontarju għall-Protezzjoni tal-Inbid Tipiku Lambrusco Reggiano", li sussegwentement sar responsabbli għall-protezzjoni u l-promozzjoni tal-inbejjed Reggio fl-Italja u madwar id-dinja.

Permezz ta' digriet tal-President tar-Repubblika tat-22 ta' Lulju 1972, id-denominazzjoni ta' oriġini protetta Lambrusco Reggiano ġiet rikonoxxuta. Dan jikkonċerna żona ta' pjanura wiesgħa, prinċipalment lejn il-Grigal ta' Reggio Emilia, u lejn in-Nofsinhar, inkluża żona inizjalment bl-għoljiet, u l-varjetajiet li ġejjin: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri u Ancellotta. Il-kundizzjonijiet ambjentali u tal-kultivazzjoni tal-vinja jridu jkunu dawk onorati bit-tradizzjoni antika tagħhom, li jagħtu lill-inbid li jirriżulta l-karatteristiċi speċifiċi tiegħu; u l-metodi kollha ta' tħaffif tal-iżvilupp jew tal-maturità tal-għelejjel b'mod artifiċjali huma pprojbiti.

Fis-26 ta' Novembru 1996, l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini nbidel għal "Reggiano", biex issir distinzjoni bejn it-tipi ta' nbid li jistgħu jiġu prodotti minn inbejjed oħra.

Fil-bidu tas-snin 2000, l-awtoritajiet lokali kkummissjonaw xi riċerka biex jivverifikaw jekk il-varjetà tal-għeneb Fogarina għadhiex teżisti, biex jistabbilixxu vinji bi prova u biex jivverifikaw il-produzzjoni tal-inbid tagħhom, sabiex jirkupraw u jagħtu ħajja ġdida lil din il-varjetà ta' għeneb, li kienet tant importanti fis-seklu preċedenti.

Wara din ir-riċerka u fid-dawl tar-riżultati eċċellenti miksuba b'tekniki moderni ta' kultivazzjoni u vinifikazzjoni, it-tipi ta' nbid imsemmija għall-varjetà Fogarina l-ewwel żdiedu mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-inbejjed Emilia jew dell' Emilia IGT (*Identificazione Geografica Tipica*, indikazzjoni ġeografika tipika, ekwivalenti għall-Indikazzjoni Ġeografika Protetta - IĠP)" fl-2013 u mbagħad għal din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, biex b'hekk sabu l-post li jixirqilhom fost il-firxa ta' nbejjed prodotti fil-provinċja ta' Reggio.

Il-fatturi umani nstabu li huma essenzjali għad-denominazzjoni, fir-rigward ta':

— il-varjetajiet imkabbra tradizzjonalment, prinċipalment indiġeni għaż-żona lokali jew għar-reġjun usa' tal-Emilia;

— it-tekniki agronomiċi tradizzjonali użati fiż-żona, immirati biex jillimitaw ir-rendimenti u jiksbu l-kwalitajiet stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

— il-metodi tal-produzzjoni tal-inbid, li ssawru maż-żmien f'dan ir-reġjun għall-produzzjoni ta' nbejjed semifrizzanti u spumanti, kif ukoll għall-produzzjoni tar-reġjun ta' nbejjed ħomor bla gass u nbejjed ġodda.

8.3. *B) Dettalji tal-kwalità jew tal-karatteristiċi tal-prodott essenzjalment jew esklussivament attribwibbli għall-ambjent ġeografiku*

Id-denominazzjoni ta' oriġini Reggiano tinkludi diversi tipi, li l-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tagħhom, kif deskritti fl-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, huma dovuti għall-kombinazzjoni tal-varjetajiet tal-għeneb awtorizzati, il-prattiki enoloġiċi użati u ż-żoni tal-produzzjoni fejn jitkabbar l-għeneb.

L-inbejjed Lambrusco tradizzjonalment fihom il-bżieżaq (fil-verżjonijiet semifrizzanti u spumanti tagħhom), li huwa importanti għal togħma bbilanċjata. Dawn isiru minn taħlitiet ta' varjetajiet ta' għeneb Lambrusco f'ambjenti li joħorġu l-aċidità u l-freskezza tagħhom, li jfakkru l-kannizzati ta' età riċenti, b'riħa ta' frott u ta' fjuri tipiċi tal-kultivar prinċipali, kemm jekk aħmar kif ukoll jekk rożè.

L-inbid Lambrusco Salamino, kemm jekk aħmar kif ukoll jekk rożè, huwa tipikament semifrizzanti b'aċidità tajba, inkluż l-aċidu maliku, u għandu freskezza notevoli mogħtija miż-żona tal-produzzjoni u l-irwejjaħ u t-togħmiet tipiċi tal-varjetà predominanti.

L-inbid Fogarina, li jvarja minn rożè għal qawwi ħafna u aħmar bla gass, inkluż it-tipi Passito (imqadded), semifrizzanti u spumanti, għandu struttura eċċellenti, aċidità qawwija, togħma eleganti b'finitura tajba, u aromi qawwija ta' frott aħmar misjur, karatteristiċi tal-varjetà tal-għeneb li minnha jsir.

L-inbid Rosso (aħmar), kemm spumanti kif ukoll bla gass, huwa influwenzat ħafna mill-varjetà Ancellotta, li għandha aktar kulur u sottilezza u li hija inqas aċiduża mill-varjetajiet Lambrusco.

Il-Bianco Spumante (abjad spumanti) huwa nbid abjad magħmul minn Lambrusco Marani, li hija varjetà ta' dwieli użata għall-inbid aħmar iżda b'kontenut aktar baxx ta' antoċjanina minn varjetajiet oħra ta' Lambrusco. Għandu livelli għoljin ta' togħma u freskezza, li huma marbuta mal-kundizzjonijiet aktar estremi taż-żona tal-produzzjoni u mal-varjetà tal-għeneb.

L-inbejjed ħomor huma ġeneralment aktar robusti u għandhom aromi aktar ta' frott tal-bakek u tal-frott tal-għadma meta mqabbla mal-inbejjed rożè u l-Bianco Spumante (abjad spumanti), li jispikkaw għall-aċidità u l-aromi tal-fjuri tagħhom. Il-verżjonijiet novello (ġodda) tal-inbejjed juru l-effett tal-maċerazzjoni karbonika b'aromi ta' dwieli, ta' frott u b'togħma qawwija.

Il-most tal-għeneb parzjalment iffermentat miksub mit-tipi Lambrusco, Lambrusco Salamino u Rosso huwa tipiku u ta' valur kbir minħabba l-kontenut għoli tiegħu fl-antoċjanina, fl-aromi u fiz-zokkor.

8.4. *C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmija fil-punt (A) u dawk imsemmija fil-punt (B)*

Iż-żona ġeografika demarkata hija kkaratterizzata minn livelli għoljin ta' xemx u ta' sħana (jiem ta' grad ta' tkabbir - GDD, growing degree-days), f'livell ta' madwar 2 032 GDD (indiċi Winkler), li jippermetti li l-għeneb isir b'mod suffiċjenti. F'żoni ta' għoljiet interni aktar restrittivi, fejn l-addizzjoni tas-sħana hija inqas iżda rarament taħt l-1 700 GDD, l-aħjar riżultati jinkisbu billi jintgħażlu l-aktar varjetajiet tradizzjonali xierqa għal ambjenti bħal dawn, l-aħjar esponimenti, u billi jintgħażel għeneb inqas ikkulurit.

Iż-żona demarkata tispiċċa fin-Nofsinhar fejn tiltaqa' ma' għoljiet ogħla u xaqlibiet aktar wieqfa, f'elevazzjonijiet ġeneralment ogħla minn 600 metru, fejn il-klima tinbidel u titlef il-karattru kontinentali tagħha, u l-ħamrija hija l-aktar minn blat stratifikat, li għandu t-tendenza li jkun aċiduż. Dawn il-kundizzjonijiet ma jippermettux il-karatteristiċi enoloġiċi meħtieġa għall-produzzjoni tad-denominazzjoni.

Id-disponibbiltà abbundanti tal-ilma fil-ħamrija fiż-żona tal-oriġini, marbuta mal-volum ta' xita, in-natura prinċipalment alluvjali u fonda tal-ħamrija, u d-disponibbiltà lokali tal-ilma ta' taħt l-art, tippermetti l-produzzjoni ta' għeneb b'livell tajjeb ta' aċidità, inkluż l-aċidu maliku, li huwa meħtieġ għall-produzzjoni taż-żona tal-inbejjed semifrizzanti u spumanti tipiċi, kif ukoll ta' nbejjed friski oħra prodotti tradizzjonalment.

Fejn il-fertilità tal-ħamrija hija aktar baxxa, li huwa speċjalment il-każ f'altitudnijiet aktar baxxi b'ħamrija b'tiswira fina li tixxaqqaq fis-sajf, u b'hekk toħloq nuqqas ta' żvilupp fit-tkabbir tal-pjanti u tirriżulta fi ħsad iżgħar, il-varjetajiet jipproduċu qawwiet alkoħoliċi aktar konsistenti u aċidità aktar baxxa, iżda livelli ogħla ta' polifenol; dawn huma l-aktar żoni adatti għall-produzzjoni tal-inbejjed Novello (ġodda).

Fiż-żona demarkata kollha, il-perjodu ta' maturazzjoni tal-għeneb jara varjazzjonijiet f'daqqa fit-temperatura bejn il-lejl u l-jum. Il-ħamrija fiha ammont moderat sa għoli ta' ġibs, hija subalkalina, jew alkalina, u għandha tiswira fina jew moderatament fina; li tirriżulta fil-produzzjoni ta' nbejjed aromatiċi b'kontenut għoli ta' antoċjanina u polifenol, li huma marbuta mill-qrib mal-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed deskritti fl-Artikolu 6.

It-tixrid tal-vitikultura f'din iż-żona, iddokumentat minn żminijiet Rumani matul il-Medju Evu u sal-ġurnata tal-lum, li hija intrinsikament marbuta mal-varjetajiet ta' għeneb indiġeni partikolari preżenti, juri rabta mill-qrib bejn il-fatturi ambjentali u umani u l-inbejjed prodotti fuq din l-art.

L-iżvilupp tal-enoloġija fiż-żona jsegwi u jimxi id f'id ma' dak tal-varjetajiet tal-għeneb tradizzjonali fiż-żona, b'mod partikolari l-varjetà Lambrusco. Dawn ilhom preżenti mill-qedem, kif jixhed it-tkabbir ta' dan l-għeneb fis-selvaġġ.

Id-dwieli dejjem kienu preżenti fiż-żona demarkata kollha, mill-pjanuri sal-għoljiet. Fl-1597, Andrea Bacci ddeskriva l-importanza tal-vitikultura f'dawn iż-żoni, fejn il-vinji jestendu sa fejn twassal il-vista, bid-dwieli mħarrġa fuq is-siġar [il-prattika ta' taħriġ fuq is-siġar jew madwarhom, tradizzjonalment fuq siġar tal-luq], li l-għenieqed tal-għeneb tagħhom jikbru 'l fuq, jitilgħu fl-arja u lejn ix-xemx. Il-produzzjoni kienet tikkonsisti f'inbejjed eċċellenti, fil-biċċa l-kbira ħomor, li kienu ħfief jew tipikament robusti, spiss morri u ħorox, iżda b'saħħithom, u "nbejjed semifrizzanti bi bżieżaq". L-agronomista tas-seklu 17 Vincenzo Tanara faħħar l-inbejjed semifrizzanti b'aċidità tajba magħmula mill-għeneb Lambrusco, li "jagħmlu nbid rinfreskanti, matur, punġenti, u kollox ma' kollox eċċellenti"

Mill-1800, Filippo Re, Claudio della Fossa, u Claudio Roncaglia elenkaw il-bosta vinji fiż-żona demarkata, mill-muniċipalità ta' Reggiolo, fi ftit aktar minn 20 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, sal-muniċipalitajiet għoljin fil-muntanji, u l-għadd kbir ta' varjetajiet ta' għeneb ikkultivati fihom.

Fl-1847, Dr Antonio Galloni, witta t-triq għall-vitikultura u l-kummerċ fil-provinċja ta' Reggio-Emilia, u indika l-ħtieġa li jitnaqqas l-għadd ta' varjetajiet imkabbra sabiex jinkiseb inbid aktar stabbilit u identifikabbli matul is-snin tal-vendemmja u l-ħtieġa li jintuża l-għeneb Lambrusco għall-inbejjed ħomor, speċjalment dawk maħsuba għall-esportazzjoni, peress li: "l-inbejjed magħmulin mill-għeneb tagħna Lambrusco, li għalhekk jiksbu t-togħma distintiva tagħhom minn din ix-xemx, kienu fost dawk l-aktar preferuti" u kellhom riżultati kwalitattivi eċċellenti fil-provinċja kollha ta' Reggio-Emilia: "fil-pjanuri baxxi u ċentrali u fl-għoljiet, kif intwera." L-esportazzjonijiet tal-inbejjed u ta' prodotti enoloġiċi oħra kienu għoljin sa mill-1487, bi produzzjoni fiż-żona Reggio ta' madwar miljun kwintal ta' għeneb (100 000 000 kg).

Skont Bellocchi, l-ewwel ċertifikat ta' oriġini protetta nħareġ fl-1859 sabiex jippermetti l-kummerċ tal-inbid lokali prodott f'Olmo, fil-muniċipalità ta' Gattatico, li kien taħt il-ħakma tad-Dar ta' Este, qrib it-territorji taħt il-kontroll Awstrijak.

Fl-1876, l-agronomu Antonio Zanelli rrakkomanda li ssir enfasi fuq "inbejjed tal-mejda li jżommu tajjeb, bl-użu tal-aħjar għeneb li din iż-żona tipproduċi", biex isiru nbejjed pjaċevoli ta' kwalità affidabbli.

Madwar dak l-istess perjodu, fl-1873, il-Professur Pellegrino Spallanzani [li kien kimiku] analizza l-most u l-inbejjed prodotti mill-varjetà tal-għeneb Fogarina, li dak iż-żmien kienet qed issir dejjem aktar popolari. Spallanzani qies li l-inbid kien "b'riħa qawwija u xi drabi pjaċevoli ħafna fuq il-palat," iżda minħabba l-aromi tiegħu ta' passolina u lampun, dak iż-żmien ma kienx ikkunsidrat bħala "inbid standard tal-mejda". Kif irrapporta Jacopo Ravà fl-1896, il-varjetà Fogarina "hija varjetà b'saħħitha ħafna, li tirnexxi anke f'altitudni baxxa u f'postijiet umdi. Dan huwa kkonfermat mill-fatt li fil-provinċja ta' Reggio, Gualtieri, qrib Guastalla, jinsab fiċ-ċentru tal-vinji, madwar 20 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar".

Sa mill-bidu tas-seklu 20, il-produzzjoni tal-għeneb u tal-inbid kienet qed tiżdied. L-iżvilupp tal-enoloġija mar id f'id mal-iżvilupp ta' kooperattivi tal-inbid, tipikament mgħammra b'impjanti tal-ipproċessar moderni. Dawn il-fabbriki tal-inbid għollew u pprofessjonalizzaw it-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid u l-kwalità tal-prodott u kienu responsabbli biex jivverifikaw li l-inbejjed awtentiċi prodotti u mgħoddija lin-negozjanti ma kinux soġġetti għal "qatgħat u taħlit" li jrendu lill-inbid ma jintgħarafx, u li kellhom l-għan li jottimizzaw il-kwalità tal-produzzjoni tal-għeneb fil-vinji billi jipprovdu assistenza teknika adegwata.

Fl-1922, Adelio Franceschini u Vittorio Premuda ddeskrivew it-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid, filwaqt li ffukaw ukoll fuq il-produzzjoni ewlenija ta' most tal-għeneb parzjalment iffermentat jew iffiltrat ħelu, u enfasizzaw il-periklu ta' kompetizzjoni inġusta bejn l-inbejjed karbonati artifiċjalment u l-inbejjed spumanti naturali bħal Lambrusco. Imbagħad elenkaw il-karatteristiċi tal-għadd kbir ta' varjetajiet ta' għeneb ikkultivati lokalment, li ammontaw għal aktar minn 60.

Il-Lambrusco huwa tabilħaqq inbid li tradizzjonalment isir billi jiġu kkombinati diversi varjetajiet ta' għeneb, kif innotat fid-denominazzjoni Lambrusco Reggiano li saret uffiċjali fit-22 ta' Lulju 1971; inbid b'togħma distintiva, aċidità għolja, li huwa semifrizzanti u b'riħa, u li għandu livell tajjeb ta' kontenut ta' alkoħol u estratti.

Fid-deċennji bikrija tas-seklu 20, il-varjetà Fogarina tkabbret ukoll b'mod intensiv fil-pjanuri tar-Reggio Emilia, b'mod partikolari fil-muniċipalità ta' Gualtieri. Madankollu, fl-1927, G. Toni kiteb li minħabba l-aċidità fissa għolja tiegħu dak iż-żmien, l-inbid Fogarina "kien jintuża bħala nbid għat-taħlit biex jagħti kulur vivaċi u biex iżid il-ħajja fuq l-ixkaffa. Fil-muniċipalitajiet ta' Gualtieri, Boretto u Brescello, sa 80 % tal-għeneb huwa ta' din il-varjetà, u bħall-varjetà Ancellotta, din hija preżenti sa ċertu punt fil-provinċja kollha u fil-provinċji ġirien."

Fl-1976, il-Lambrusco prodott fil-provinċja ta' Reggio Emilia, bis-saħħa tal-Cantine Cooperative Riunite (Fabbriki tal-Inbid tal-Kooperattiva Magħqudin), kien il-varjetà tal-inbid Taljana l-aktar esportata lejn l-Istati Uniti, u kien fost il-varjetajiet ewlenin fid-dinja.

Madankollu, wara t-Tieni Gwerra Dinjija, il-varjetà Fogarina esperjenzat tnaqqis u ġiet abbandunata gradwalment wara żviluppi fl-enoloġija u bidliet fil-gosti tal-konsumatur. Eventwalment tħalliet barra mil-leġiżlazzjoni nazzjonali dwar il-varjetajiet tal-għeneb tal-inbid u d-denominazzjonijiet tal-oriġini.

Matul is-snin, emendi suċċessivi rriżultaw fid-denominazzjoni Reggiano, li ġiet approvata fl-1996. Fi ħdan din id-denominazzjoni, iż-żoni ta' produzzjoni, flimkien mat-tipi li jistgħu jiġu prodotti hemmhekk, huma speċifikati sabiex il-prodotti jintrabtu mal-aktar żoni rilevanti, filwaqt li jitqiesu mhux biss il-karatteristiċi naturali tagħhom, iżda wkoll l-istorja u t-tradizzjoni.

B'mod partikolari, iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tar-Reggiano Rosso (Aħmar) hija fil-biċċa l-kbira magħmula minn pjanuri, li jinsabu fil-Lvant tax-xmara Crostolo, u hija partikolarment adattata għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor, speċjalment minħabba l-kontenut għoli ta' ġebla tal-ġir tal-art fiż-żoni f'altitudnijiet ogħla kif ukoll il-medda tat-temperatura fix-xahar ta' qabel il-ħsad, meta l-varjetà Ancellotta tkun fl-aqwa tagħha hekk kif timmatura biex tesprimi bl-aħjar mod il-karatteristiċi indiġeni tagħha. Din il-varjetà ilha magħrufa mill-1800 (kif muri minn Claudio della Fossa), u s-sinonimu tagħha "Ancellotta di Massenzatico" huwa dovut lil-lokalità ta' dak l-isem (Massenzatico) fil-muniċipalità ta' Reggio Emilia. Din infirxet u tikkoinċidi għal raġunijiet storiċi maż-żona koperta mid-denominazzjoni, li fiha din il-varjetà tikseb livelli partikolarment għoljin ta' antoċjanina, polifenol, u aromi.

Iż-żona demarkata tat-tipi Lambrusco Salamino u Bianco Spumante (abjad spumanti) tiffavorixxi ħamrija alluvjali u ċatta b'altitudnijiet ta' inqas minn 129 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Fl-istess ħin, dan jiggarantixxi aktar minn 2 100 jum ta' grad, b'temperaturi għoljin fis-sajf u nuqqas sinifikanti tal-ilma fir-rebbiegħa u fis-sajf, li huwa mmitigat biss parzjalment mill-preżenza tal-ilma ta' taħt l-art. Żoni b'riljev akbar b'aktar ġebel tal-ġir, li huma soġġetti għal inqas stress idriku, jipproduċu nbejjed li huma eħfef, u li għandhom aktar aċidità, fwieħa u kulur. L-inbejjed prodotti minn għeneb imkabbar f'altitudnijiet aktar baxxi għandhom aktar struttura iżda inqas kulur. Storikament, iż-żona tal-produzzjoni tal-varjetà Lambrusco Salamino tinsab aktar lejn il-Lvant, lejn il-fruntiera mal-Provinċja ta' Modena, fejn hija aktar mifruxa (A. Greco, 1968), filwaqt li l-Lambrusco Marani tħawwel aktar fil-muniċipalitajiet fit-Tramuntana u fil-Punent, fil-pjanuri fost l-għoljiet baxxi.

Id-denominazzjoni, li għandha l-għan li tipproduċi nbejjed ta' kwalità u valur dejjem aktar għoljin, iffjorixxiet minn dak iż-żmien, kif muri mir-reputazzjoni eċċellenti miksuba mill-inbejjed tad-DOP Reggiano.

Dan huwa muri mill-irkupru tal-varjetà tal-għeneb Fogarina matul dawn l-aħħar għoxrin sena, permezz ta' riċerka dwar il-produzzjoni tal-inbid fuq skala żgħira biex jiġu żviluppati l-aħjar tekniki għall-kapitalizzazzjoni tal-potenzjal tagħha, li wassal għall-iskoperta mill-ġdid ta' din il-varjetà, li wasslet biex jiżdiedu t-tipi ta' nbid ittikkettati Fogarina fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-denominazzjoni Reggiano.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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