Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2734

8.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2734)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Reggiano"

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Naam van het product**

"Reggiano"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Agrarische producten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Deze wijzigingen vallen onder de definitie van een standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij niet onder de definities van artikel 24, lid 3, van die verordening vallen, want:

— zij brengen geen verandering mee in de naam, het gebruik van de naam of de productcategorie;

— zij dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken;

— zij leiden niet tot nieuwe beperkingen voor het in de handel brengen van het product.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Specificatie van categorieën*

Beschrijving:

Er is een verduidelijking toegevoegd van de categorie waartoe de mousserende wijnen van "Reggiano" behoren: "vino spumante di qualità" (mousserende kwaliteitswijn).

Reden:

De wijziging is bedoeld om te verduidelijken welke categorie mousserende wijn er wordt geproduceerd.

De wijziging betreft de artikelen 1, 2 en 4 van het productdossier.

2. *Toevoeging van het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina*

Beschrijving:

Het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina is toegevoegd in de volgende versies:

— categorie "wijn": type stille wijn, met inbegrip van de aanduidingen "novello" (jonge wijn) en "passito" (wijn van ingedroogde druiven);

— categorie "parelwijn": parelwijn, met inbegrip van de aanduiding "novello";

— categorie "gedeeltelijk gegiste druivenmost" bij intense persing

— categorie "mousserende kwaliteitswijn": mousserende wijn.

Voor dit type is ook een aanvullende geografische eenheid toegevoegd, "Gualtieri", om het historische gebied waar dit druivenras al eeuwenlang wordt geteeld, onder de aandacht te brengen.

Reden:

Het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina is toegevoegd naar aanleiding van talrijke verzoeken van de leden van de groep, aangezien de herontdekking van dit wijndruivenras de laatste jaren de belangstelling van producenten heeft gewekt.

De wijziging betreft de artikelen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 en 9 van het productdossier en de punten "Beschrijving van de wijn(en)", "Maximumopbrengsten", "Afgebakend geografisch gebied" en "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

3. *Toevoeging van de versie frizzante voor het type "Reggiano" rosso novello*

Beschrijving:

De versie "frizzante" (parelwijn) voor het type "Reggiano" rosso (rood) novello is toegevoegd.

Reden:

De wijnproductie in de regio Emilia-Romagna is vooral gericht op parelwijnen en het ontbreken van een "frizzante" versie heeft de productie en ontwikkeling van dit type wijn aanzienlijk belemmerd.

De wijziging betreft de artikelen 1, 4 en 6 van het productdossier en de punten "Beschrijving van de wijn(en)" en "Maximumopbrengsten" van het enig document.

4. *Wijziging van de lijst van druivenrassen*

Beschrijving:

De lijst van druivenrassen voor de verschillende typen is als volgt gewijzigd:

— "Reggiano" Lambrusco (in zijn verschillende typen): de variëteiten lambrusco benetti en lambrusco del pellegrino zijn onlangs opgenomen in de regionale lijst van geschikte rassen; zij worden voortaan toegevoegd;

— “Reggiano” Fogarina (in zijn verschillende typen): de lijst van druivenrassen voor deze wijnen is toegevoegd; de assemblage bestaat voor ten minste 85 % uit het druivenras fogarina, terwijl de resterende 15 % mag bestaan uit alle druivenrassen van de lambrusco-familie en de variëteit malbo gentile, die op grote schaal in het afgebakende productiegebied wordt geteeld;

— “Reggiano” rosso: de lijst van druivenrassen is bijgewerkt en omvat nu alle variëteiten van de lambrusco-familie, die voorheen niet waren opgenomen voor dit type (lambrusco barghi, lambrusco benetti, lambrusco del pellegrino, lambrusco montericco).

Reden:

Deze wijziging is nodig om alle variëteiten van de lambrusco-familie die op het grondgebied kunnen worden geteeld, op te nemen en het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina toe te voegen.

De wijziging betreft artikel 2 van het productdossier en het punt “Voornaamste wijndruivenras(sen)” van het enig document.

5. *Correctie van de tekst door schrapping van de bepaling waarbij bepaalde voor de productie ongeschikte gebieden worden uitgesloten*

Beschrijving:

De bepaling waarbij bepaalde “voor de productie ongeschikte gebieden” worden uitgesloten, is in verschillende delen van de tekst geschrapt.

Reden:

De afgelopen dertig jaar heeft de wijnbouw een enorme stap voorwaarts gezet, zowel wat de leimethoden als de methoden voor druivenproductie betreft, waarbij wordt vertrouwd op gedegen agronomische en technische kennis. Tegelijkertijd is de temperatuur in het warme seizoen aanzienlijk gestegen, wat een optimale rijping van de druiven garandeert. In deze nieuwe milieucontext is de bepaling inzake gebieden die niet geschikt zijn voor de wijnbouw, volstrekt achterhaald gezien de nieuwe klimatologische en agronomische omstandigheden. Bovendien kan de te vage en onnauwkeurige definitie aanleiding geven tot geschillen tussen de producenten en de autoriteiten die belast zijn met de afgifte van vergunningen voor de aanplant van wijngaarden.

De wijziging betreft artikel 3 van het productdossier.

6. *Toevoeging van het productiegebied van de druiven voor het nieuwe type Fogarina*

Beschrijving:

Het productiegebied van de druiven voor het nieuwe type met de naam van het druivenras fogarina is toegevoegd. Dit gebied omvat het gehele grondgebied van de gemeenten Boretto, Gualtieri en Guastalla in het noordelijke deel van de provincie Reggio Emilia.

Reden:

Deze wijziging was noodzakelijk na de invoering van het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina.

De wijziging betreft artikel 3 van het productdossier.

7. *Herformulering van het artikel over de normen voor de wijnbouw*

Beschrijving:

De wijnbouwnormen zijn gespecificeerd voor het nieuwe wijndruivenras fogarina, waarvoor de maximumopbrengst voor de versies “tranquillo”, “frizzante”, “spumante”, “novello” en “novello frizzante” is vastgesteld op 18 ton druiven per hectare. Voor de versie Fogarina “passito” is de maximumopbrengst vastgesteld op 10 ton druiven per hectare na het sorteren van de oogst. De resterende hoeveelheid druiven per hectare mag worden bestemd voor een van de andere in het productdossier vermelde typen Fogarina-wijn, mits de voor het gekozen type vastgestelde maximumhoeveelheid in acht wordt genomen. Bovendien is voor het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte ingevoegd en vastgesteld op 9,5 % vol voor de versies “tranquillo”, “frizzante”, “spumante”, “novello” en “novello frizzante”. Voor het type Fogarina “passito” zijn bepalingen toegevoegd met betrekking tot: het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven bij de oogst, vastgesteld op 9,5 % vol, het proces van het indrogen van de druiven, het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven na het indrogen, vastgesteld op 13 % vol, en de maximale wijnopbrengst van de druiven, vastgesteld op 50 %.

Bovendien is de paragraaf over de maximumopbrengsten volledig geherformuleerd en is de alinea over de mogelijke interventie van de regio in geval van ongunstige weersomstandigheden geschrapt.

Reden:

Deze wijziging was noodzakelijk na de invoering van het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina. De herformulering was nodig om een geaggregeerde lijst per kleur of per type met de naam van het wijndruivenras op te stellen ter bevordering van de leesbaarheid van de bepaling. Bovendien is de alinea over de interventie van de regio geschrapt, want in het licht van de nu geldende bepalingen is deze achterhaald.

De wijziging heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier en de punten “Maximumopbrengsten” en “Specifieke oenologische procedés” van het enig document.

8. *Herformulering van het artikel over de normen voor wijnbouw*

Beschrijving:

Een aantal verwijzingen naar de regelgeving is bijgewerkt en er zijn correcties aangebracht in de naam van het ministerie. Daarnaast is de tekst van het artikel verbeterd: de bepalingen over de tweede gisting van de typen “frizzante” zijn afzonderlijk vastgesteld en er is verduidelijkt dat de productie kan plaatsvinden door middel van nagisting, zowel in een gesloten kuip als op de fles.

Reden:

De wijziging is aangebracht om de juiste verwijzingen op te nemen en elke dubbelzinnigheid in de interpretatie van de bepaling te voorkomen.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

9. *Gisting en nagisting*

Beschrijving:

Er is een alinea toegevoegd over de bereiding van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Reggiano” om de gisting of nagisting toe te staan van de wijnen en van producten in een voorstadium van wijn na 31 december van elk jaar en tot en met 30 juni van het daaropvolgende jaar.

Reden:

De voorgestelde wijziging heeft tot doel de productieomstandigheden in heel Emilia te standaardiseren, rekening houdend met de specifieke kenmerken van het wijndruivenras lambrusco en met de traditionele productietechnieken die bij deze regio horen.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

10. *Vaststelling van de kleurintensiteit*

Beschrijving:

Er is een alinea toegevoegd om de maximale parameter voor de kleurintensiteit van de verschillende producten te bepalen, afhankelijk van het betreffende productiestadium.

Reden:

Deze wijziging is bedoeld om ervoor te zorgen dat de kleurintensiteit van de wijn en producten in een voorstadium van wijn binnen een nauwkeurig afgebakend bereik blijven, in overeenstemming met de traditie en de authenticiteit van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Reggiano”. De afgelopen jaren is namelijk gebleken dat van producten met de benaming “Reggiano” de typen met de naam van het wijndruivenras lambrusco die intenser van kleur zijn dan de intensiteit die met deze wijziging wordt voorgesteld, wanneer zij op de markt worden gebracht, enkel als aanvullende producten worden gebruikt bij de bereiding van de assemblage voor de productie van de uiteindelijke wijnen. Ze zijn dus nooit rechtstreeks bestemd voor botteling.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

11. *Kenmerken met betrekking tot consumptie*

Beschrijving:

De kenmerken met betrekking tot consumptie voor de reeds bestaande typen zijn gedeeltelijk gecorrigeerd en die van de nieuwe typen zijn toegevoegd. Daarnaast is een alinea ingevoegd om te verduidelijken dat de wijnen een lichte troebelheid kunnen vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van de “spumante”-versies.

Reden:

De wijziging was noodzakelijk om onjuiste of onnauwkeurige termen of termen die niet met de productcategorie overeenstemmen, te corrigeren en de kenmerken van de nieuwe typen te specificeren. Ook kunnen met deze wijziging de beschrijvingen worden verbeterd en geactualiseerd. Daarnaast is een alinea toegevoegd om te verduidelijken dat de wijnen een lichte troebelheid kunnen vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van de "spumante"-versies. Dit kenmerk vloeit voort uit een terugkeer naar meer ambachtelijke praktijken en de productietechniek door nagisting op de fles zonder verwijdering van de moer.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en het punt "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

12. *Schrapping van de alinea over de grenswaarden voor de totale zuurgraad en het suikervrije extract*

Beschrijving:

De alinea over de mogelijkheid van het ministerie om bij decreet de aangegeven grenswaarden voor de totale zuurgraad en het suikervrije extract te wijzigen, is geschrapt.

Reden:

Deze alinea is geschrapt, omdat deze bepaling in het licht van de huidige regelgeving achterhaald is.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier.

13. *Wijzigingen met betrekking tot de etikettering en presentatie van de wijnen*

Beschrijving:

De reikwijdte van het verbod op het gebruik van bepaalde bijvoeglijke naamwoorden op het etiket is nauwkeurig omschreven. Voor alle typen met de naam van het wijndruivenras fogarina is voortaan voorzien in de mogelijkheid om een verwijzing naar de aanvullende geografische eenheid "Gualtieri" op te nemen, met specifieke regels voor het gebruik ervan op het etiket. Daarnaast is een alinea toegevoegd waarin het gebruik van de uitdrukking "nagisting op de fles" op het etiket wordt toegestaan. Ook is voor de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Reggiano" de mogelijkheid toegevoegd om de term "rosé" te gebruiken in plaats van "rosato".

Reden:

Deze wijziging was noodzakelijk vanwege de toevoeging van het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina en de invoering van de aanvullende geografische eenheid "Gualtieri". Er is ook rekening gehouden met de heropleving de afgelopen jaren van de productietechniek van nagisting op de fles voor het verkrijgen van parelwijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Reggiano". Omdat bij de productie van deze parelwijnen de moer vaak niet wordt verwijderd, vertonen de wijnen een lichte troebelheid vanwege de aanwezige gistingsresiduen. De wijziging is bedoeld om de consument over dit kenmerk te informeren. Wat betreft de invoering van de term "rosé" als mogelijk alternatief voor de term "rosato": deze wijziging was noodzakelijk om tegemoet te komen aan de vraag van de markt.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier.

14. *Wijzigingen met betrekking tot de verpakking van de wijnen*

Beschrijving:

De maximumcapaciteit van de glazen flessen waarin de wijnen op de markt worden gebracht, is verhoogd van 5 liter naar 9 liter. Daarbij wordt het gebruik van "mandflessen" van 5 liter expliciet verboden. Daarnaast is de alinea over toegestane sluitingen geherformuleerd om er nadere details in op te nemen over het gebruik van schroefdoppen, kroonkurken en dopkurken met een draadsluiting.

Reden:

Deze wijziging werd noodzakelijk geacht om producenten meer commerciële mogelijkheden te bieden, aangezien consumenten soms om flessen met een grotere inhoud vragen, voornamelijk voor feesten of andere speciale gelegenheden. Om de traditionele vorm van de fles te behouden, is de "mandfles" van 5 liter verboden. Deze wijziging is bedoeld om te verduidelijken welke sluitingen zijn toegestaan, de leesbaarheid te verbeteren en interpretatieverschillen te vermijden.

De wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

15. *Herformulering van het verband met de geografische omgeving*

Beschrijving:

Het artikel over het verband met de geografische omgeving is bijgewerkt en aangevuld met opmerkingen over de toevoeging van het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina en de invoering van de aanvullende geografische eenheid "Gualtieri".

Reden:

De wijziging van het artikel was noodzakelijk vanwege de toevoeging van het nieuwe type met de naam van het wijndruivenras fogarina en de invoering van de aanvullende geografische eenheid "Gualtieri". In deze context werd het ook nodig geacht het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document redactioneel in overeenstemming te brengen met het productdossier. Deze herformulering mag dus van puur formele aard worden geacht.

De wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

16. *Toevoeging van bijlage A*

Beschrijving:

Het productdossier is aangevuld met een bijlage A met de geografische afbakening van de aanvullende geografische eenheid "Gualtieri".

Reden:

De nieuwe bijlage is toegevoegd vanwege de noodzaak om de afbakening van de nieuwe aanvullende geografische eenheid te beschrijven.

De wijziging betreft de toevoeging van een nieuwe bijlage aan het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Reggiano

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 4. 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Reggiano" Lambrusco*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: roze van wisselende intensiteit; robijnrood tot intens rood;

geur: aangenaam, karakteristiek, fruitig tot bloemig;

smaak: droog, halfdroog, halfzoet, zoet, fris, aangenaam, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 5,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *"Reggiano" Lambrusco frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze van wisselende intensiteit; robijnrood tot intens rood;

geur: aangenaam, karakteristiek, fruitig tot bloemig;

smaak: droog, halfdroog, halfzoet, zoet, fris, aangenaam, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 7,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *"Reggiano" Lambrusco novello*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: rood;

geur: bloemig, intens, fruitig;

smaak: smaakvol, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *"Reggiano" Lambrusco novello frizzante:*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: rood;

geur: intens, fruitig;

smaak: smaakvol, levendig;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 5,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *"Reggiano" Lambrusco spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: roze van wisselende intensiteit; robijnrood tot intens rood;

geur: aangenaam, karakteristiek, fruitig tot bloemig;

smaak: brut nature tot zoet, harmonieus, fris, soepel, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 5,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *"Reggiano" Lambrusco Salamino*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: roze of rood;

geur: aangenaam, karakteristiek, fruitig tot bloemig;

smaak: droog, halfdroog, halfzoet, zoet, fris, aangenaam, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 5,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *"Reggiano" Lambrusco Salamino frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze of rood;

geur: aangenaam, karakteristiek, fruitig tot bloemig;

smaak: droog, halfdroog, halfzoet, zoet, fris, aangenaam, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 7,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. *"Reggiano" Fogarina*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: roze tot zeer intens rood;

geur: karakteristiek, fruitig, doet denken aan rijp rood fruit;

smaak: droog tot zoet, fris, met een goede zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

9. *"Reggiano" Fogarina frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze tot zeer intens rood;

geur: karakteristiek, fruitig, doet denken aan rijp rood fruit;

smaak: droog tot zoet, smaakvol, met een goede zuurgraad;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 7,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

10. *"Reggiano" Fogarina spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: roze tot zeer intens rood;

geur: karakteristiek, fruitig en bloemig;

smaak: brut nature tot zoet, harmonieus, fris;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 5,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

11. *"Reggiano" Fogarina novello*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: roze tot intens rood;

geur: karakteristiek, fruitig;

smaak: soepel, smaakvol, zurig;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

12. *"Reggiano" Fogarina novello frizzante:*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze tot intens rood;

geur: karakteristiek, fruitig;

smaak: soepel, smaakvol, zurig;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

13. *"Reggiano" Fogarina passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: roze tot intens rood, met eventuele oranjeachtige weerschijn;

geur: karakteristiek, fruitig, doet denken aan rood fruit, bloemig, soms licht kruidig;

smaak: zoet, vol, veel body, harmonieus;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13 % vol;

minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l;

minimaal niet-reducerend extract: 22,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

14. *"Reggiano" Rosso*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: rood;

geur: karakteristiek, fruitig, bloemig;

smaak: droog, halfdroog, halfzoet, zoet, aangenaam, vol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 5,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

15. *"Reggiano" Rosso frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: rood;

geur: karakteristiek, fruitig, bloemig;

smaak: droog, halfdroog, halfzoet, zoet, aangenaam, vol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 7,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

16. *"Reggiano" Rosso novello*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: rood;

geur: vineus, intens, fruitig;

smaak: smaakvol, stil;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

17. *"Reggiano" Rosso novello frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: rood;

geur: vineus, intens, fruitig;

smaak: smaakvol, soepel;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

18. *"Reggiano" Bianco spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en aanhoudend;

kleur: wit, licht neigend naar strogeel;

geur: karakteristiek, fruitig, bloemig;

smaak: smaakvol, fris, harmonieus, fluweelachtig, soepel, brut nature tot zoet;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal effectief alcoholvolumegehalte: 5,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

Als de wijn is opgevoed in vaten, kan de smaak lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Bereiding van parelwijnen en gedeeltelijk gegiste most

   Specifiek oenologisch procedé

   De wijnen worden geproduceerd volgens traditionele, gedegen en erkende methoden, waarbij uitsluitend wordt gebruikgemaakt van natuurlijke nagisting op de fles en natuurlijke nagisting volgens het Charmat-proces. Deze procedés zijn essentieel om wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Reggiano" hun onderscheidende kenmerken te geven. Een tweede gisting en verzoeting zijn toegestaan in overeenstemming met de voorwaarden en beperkingen die in de regelgeving van de lidstaat en van de Unie zijn vastgesteld.

2. Productie van het type Fogarina passito

   Specifiek oenologisch procedé

   De maximale druivenopbrengst per hectare voor de productie van "Reggiano" Fogarina passito-wijn mag niet meer bedragen dan 10 ton/ha, na sortering van de druiven die bestemd zijn voor de productie van "Reggiano" Fogarina-wijnen die voldoen aan de eisen voor de verschillende typen. Deze druiven mogen pas tot wijn worden verwerkt nadat de druiven op natuurlijke wijze zijn ingedroogd, waarbij ook gebruik wordt gemaakt van systemen of technologieën die werken bij temperaturen die vergelijkbaar zijn met die van het natuurlijke proces. Na het indrogen moeten de druiven zonder enige verrijking een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 13 % vol bereiken en mag de maximale wijnopbrengst niet meer dan 50 % bedragen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Reggiano" Lambrusco (met inbegrip van frizzante, vino spumante di qualità, novello en novello frizzante)

   18 000 kg druiven per hectare

2. "Reggiano" Lambrusco Salamino (met inbegrip van frizzante)

   18 000 kg druiven per hectare

3. "Reggiano" Fogarina (met inbegrip van frizzante, vino spumante di qualità, novello en novello frizzante)

   18 000 kg druiven per hectare

4. "Reggiano" rosso (met inbegrip van frizzante, novello en novello frizzante)

   18 000 kg druiven per hectare

5. "Reggiano" bianco vino spumante di qualità

   18 000 kg druiven per hectare

6. "Reggiano" Fogarina passito

   10 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Druiven die bestemd zijn voor de productie van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Reggiano" Lambrusco moeten worden geproduceerd op het grondgebied van de provincie Reggio Emilia. Het productiegebied omvat met name het gehele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten: 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 en Baiso.

Druiven die bestemd zijn voor de productie van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Reggiano” Rosso moeten worden geproduceerd op het grondgebied van de provincie Reggio Emilia. Het productiegebied omvat met name het gehele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten: 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 en Scandiano.

Druiven die bestemd zijn voor de productie van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Reggiano” Lambrusco Salamino moeten worden geproduceerd op het grondgebied van de provincie Reggio Emilia. Het productiegebied omvat met name het gehele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla en Novellara.

Druiven die bestemd zijn voor de productie van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Reggiano” Fogarina moeten worden geproduceerd op het grondgebied van de provincie Reggio Emilia. Het productiegebied omvat met name het gehele administratieve grondgebied van de gemeenten Boretto, Gualtieri en Guastalla.

Druiven die bestemd zijn voor de productie van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Reggiano” Bianco spumante moeten worden geproduceerd op het grondgebied van de provincie Reggio Emilia. Het productiegebied omvat met name het gehele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d’Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *A) Informatie over het geografische gebied*

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het geografische gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Reggiano" ligt in het centraal-westelijke deel van de regio Emilia-Romagna in de provincie Reggio Emilia. Het strekt zich uit over een groot laagland en een kleiner heuvelachtig gebied, dat ophoudt aan de rand van het berggebied. Verder naar het zuiden neemt de hoogte toe en is een gevarieerd landschap te zien met:

— een voor de Povlakte kenmerkende uitgestrekte open vlakte van alluviale oorsprong, gevormd door natuurlijke sedimenten met een variabele — voornamelijk gemiddelde en fijne — textuur, daterend uit het holoceen, met grote fracties van metamorfe mineralen en van carbonaten, afkomstig uit de rivieren en stromen van de Apennijnen, met uitzondering van die welke afkomstig zijn van de vlakke omgeving van de rivierarmen van de Po, in een smalle strook naar het noorden, die grotendeels buiten het afgebakende gebied valt;

— een overgangsvlakte langs de heuvels, met een onregelmatig reliëf en bestaande uit oude alluviale afzettingen met een variabele textuur die dateren uit het pleistoceen. Deze licht heuvelachtige gebieden bestaan uit diepe, ontwikkelde en koolstofarme bodems met een matig fijne tot fijne textuur. Het beschikbare zuurstofgehalte is goed tot matig, en het terrein is plaatselijk grindachtig;

— heuvels met lichte reliëfs en matig steile, voornamelijk noord-zuidwaarts gerichte hellingen. De bodems, die voornamelijk afkomstig zijn van pelitisch gesteente of gelaagd gesteente met een groot aandeel peliet, hebben een fijne tot matig fijne textuur. Ze zijn kalkhoudend, met een wisselende diepte en lokaal gevoelig voor hydrogeologische instabiliteit.

De wijngaarden liggen meestal 20 tot 450 meter boven zeeniveau, maar er zijn ook wijngaarden die hoger liggen.

Het klimaat is subcontinentaal en is meer uitgesproken in het laagland, met bijzonder strenge winters (koud en nat) en zeer hete, vochtige en drukkende zomers. Het gebied wordt gekenmerkt door grote dagelijkse temperatuurschommelingen in de loop van de dag, die op de vlakte meer uitgesproken zijn dan in de heuvels. De regenval is sublitoraal, met de meeste neerslag in de herfst, zowel qua volume als qua aantal regendagen, en de minste neerslag in de zomer, vooral tijdens de eerste tien dagen van juli. De neerslag en het aantal regendagen nemen toe met de hoogte, van 650 mm op de laagvlakte tot 850 mm in het heuvelachtige gebied, met een gemiddelde van 719 mm en 78 dagen regen.

Het geografische gebied van het type Lambrusco valt samen met het gehele gebied van de benaming, terwijl de gebieden van de drie andere typen (Rosso, Bianco spumante en Lambrusco Salamino) kleiner zijn en voornamelijk laagland betreffen, met name het oostelijke deel, dat wordt gekenmerkt door bodems met een goede fysische en chemische vruchtbaarheid en een warmer klimaat in de zomer en het voorjaar. Het productiegebied van de druiven voor het type Fogarina bestrijkt slechts het grondgebied van de gemeenten Boretto, Gualtieri en Guastalla. Binnen dit gebied ligt de aanvullende geografische eenheid "Gualtieri".

8.2. *A) Informatie over het geografische gebied*

2) Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

De wijngaarden in de regio Reggio Emilia gaan terug tot de Romeinse tijd (zoals blijkt uit de mozaïeken uit de eerste eeuw voor Christus, die worden bewaard in de Musei Civici di Reggio Emilia). Uit erfpachtovereenkomsten uit de middeleeuwen en de negende en tiende eeuw na Christus blijkt dat er al in de Romeinse tijd wijnbouw plaatsvond in het afgebakende gebied. Dit wordt verder bevestigd door de statuten van 1265. Het verband met inheemse rassen van de lambrusco-familie werd in 1303 vastgesteld door Pier De Crescenzi.

Het belang van wijn in de regio Reggio Emilia komt duidelijk tot uiting in de sterke aanwezigheid van wijnstokken op het grondgebied van de provincie; dit werd in 1597 aangetoond door Andrea Bacci, in 1661 door Vincenzo Tanara en in de negentiende eeuw door Filippo Re, Claudio della Fossa en Claudio Roncaglia, die de typische kenmerken van de geproduceerde wijn belichten: wrang en sprankelend, min of meer met veel body.

In 1847 produceerde de provincie Reggio Emilia een miljoen kwintaal druiven (Bellocchi), wat in de jaren 1908-1918 opliep tot 1,7 miljoen kwintaal, op 107 000 ha wijngaarden met gemengde teelt. De rijen wijnstokken, die geleid waren op levende bomen, strekten zich ononderbroken uit van de glooiende heuvels naar de oevers van de Po. De regio produceerde hoofdzakelijk most en rode wijnen, met name van de lambrusco-familie en voornamelijk parelwijn. Een groot deel van deze productie werd naar de regio Veneto of naar het buitenland uitgevoerd, zoals blijkt uit spoorwegdocumenten die dateren uit het begin van de twintigste eeuw.

Destijds werden de eerste coöperatieve structuren opgericht voor de verwerking en de afzet van most en wijn. Deze coöperaties verspreidden zich snel over het hele afgebakende gebied en droegen zo bij tot de ontwikkeling van de oenologie. De eerste wijnbouwcoöperatie, opgericht in San Martino in Rio, dateert van 1906.

Bij de wet van 10 juli 1930 wordt Lambrusco erkend als typisch Italiaanse wijn.

In de negentiende eeuw werd de teelt van het wijndruivenras fogarina ook uitgebreid naar de lagergelegen vlakte van Reggio Emilia, met name in de gemeente Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924).

In de decennia aan het einde van de negentiende en het begin van de twintigste eeuw kwam de ontwikkeling van dit wijndruivenras tot een hoogtepunt, in die mate dat in 1924 de gemeente Gualtieri alleen al ongeveer 50 000 kwintaal produceerde (Dolcini et al., 1967), met een totale productie van naar schatting 60 000 hectoliter wijn. Vanaf de jaren 1930 werd de teelt van fogarina geleidelijk afgebouwd, omdat dit ras als onrendabel werd beschouwd. Bijgevolg werd het geleidelijk uitgesloten van de plaatselijke wetgeving en vervolgens van de nationale regelgeving, met de komst van oorsprongsbenamingen.

Met de oenologische ontwikkelingen in de regio Reggio Emilia veranderde ook het wijnbouwlandschap: vanaf de jaren 1960 nam het oppervlak met gemengde teelt sterk af, waardoor er ruimte kwam voor gespecialiseerde wijngaarden, een noodzakelijke voorwaarde voor een betere kwalificatie van de wijnbouw in het gebied.

Op 18 december 1962 werd het “consorzio volontario per la difesa del vino tipico Lambrusco reggiano” (vrijwillig consortium voor de bescherming van de kenmerkende Lambrusco Reggiano-wijn) opgericht. Dit consortium werd daarna verantwoordelijk voor de bescherming en promotie van wijnen uit de regio Reggio Emilia, zowel in Italië als in het buitenland.

Op 22 juli 1972 werd bij een decreet van de president van de Republiek de beschermde oorsprongsbenaming “Lambrusco Reggiano” — die betrekking heeft op een groot vlak gebied, met name in het noordoosten van Reggio Emilia, en in het zuiden, met inbegrip van een eerste heuvelachtig gebied — erkend, alsook de volgende wijndruivenrassen: lambrusco marani, lambrusco salamino, lambrusco di montericco, lambrusco maestri en ancellotta. De milieu- en teeltomstandigheden van de wijngaarden moeten de traditie volgen en de specifieke kenmerken van de wijn garanderen; alle vormen van geforceerde teelt zijn strikt verboden.

Op 26 november 1996 werd de oorsprongsbenaming omgedoopt tot “Reggiano”, met een onderscheid tussen de typen wijn die kunnen worden verkregen.

Begin jaren 2000 hebben de lokale autoriteiten opdracht gegeven tot een onderzoek om na te gaan of het wijndruivenras fogarina nog steeds bestond, om proefwijngaarden op te zetten en de wijnopbrengst daarvan te evalueren, met als doel dit wijndruivenras, dat in de vorige eeuw zo belangrijk is geweest, in ere te herstellen en nieuw leven in te blazen.

Naar aanleiding van dit onderzoek en de uitstekende resultaten die werden verkregen met moderne teelt- en wijnbereidingstechnieken zijn in 2013 de typen wijnen met de naam van het wijndruivenras fogarina eerst opgenomen in het productdossier van de wijnen “Emilia/dell’Emilia” IGT (indicazione geografica tipica) en vervolgens in het productdossier van deze benaming. Hiermee manier herwinnen deze wijnen hun legitieme plaats in de wijnbouw in de regio Reggio Emilia.

De menselijke factor is essentieel voor de benaming. Dit komt met name tot uiting in de volgende aspecten:

— traditioneel geteelde wijndruivenrassen die hoofdzakelijk inheems zijn op het specifieke grondgebied of in het gebied Emilia;

— de toegepaste landbouwtechnieken, die zijn geworteld in de tradities van het gebied en die erop gericht zijn de opbrengsten te beperken en de in het productdossier vastgestelde kwaliteiten tot uiting te laten komen;

— de traditionele wijnbereidingsmethoden die in het gebied tot stand zijn gekomen voor de productie van parelwijnen en mousserende wijnen, alsmede voor de productie van stille rode wijnen en jonge wijnen uit het gebied.

8.3. *B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

De oorsprongsbenaming "Reggiano" omvat verschillende typen wijn waarvan de analytische en organoleptische kenmerken, zoals beschreven in artikel 6 van het productdossier, te danken zijn aan de combinatie van druivenrassen, de toegepaste oenologische procedés en de productiegebieden.

De Lambrusco-wijnen, die van oudsher kleine belletjes vertonen (in de typen frizzante en spumante) en een goede smaakbalans hebben, worden uit assemblages van lambrusco-rassen bereid in wijngebieden die hun zuurgraad en frisheid benadrukken. Deze wijnen worden jong gedronken en hebben fruitige en bloemige aroma's die kenmerkend zijn voor de hoofdcultivars, ongeacht of dit rode of roséwijnen zijn.

Lambrusco Salamino, rood of rosé, is typisch parelwijn, heeft een goed gehalte aan zuren, met name appelzuur, een opvallende frisheid die te danken is aan het productiegebied, en aroma's en smaken die kenmerkend zijn voor de dominante variëteit.

De Fogarina-wijn, die roze tot zeer intens rood van kleur en stil is, ook in het type passito, frizzante en spumante, onderscheidt zich door zijn uitstekende structuur, een uitgesproken zuurgraad, een elegante en aanhoudende smaak en intense aroma's van rijp rood fruit die kenmerkend zijn voor het wijndruivenras waaruit hij wordt bereid.

Rosso-wijn, als parelwijn of stille wijn, wordt sterk beïnvloed door het wijndruivenras ancellotta, dat de wijn een meer uitgesproken kleur en een lagere zuurgraad geeft en zoeter maakt dan Lambrusco.

Bianco spumante is een witte wijn die wordt verkregen uit lambrusco marani, een blauw druivenras met een lager gehalte aan anthocyanen dan andere lambrusco-rassen. Deze wijn heeft een aanzienlijke frisheid en smakelijkheid die verband houden met de extremere omstandigheden in het productiegebied en met het gebruikte wijndruivenras.

De rode wijnen zijn over het algemeen voller en rijker aan fruitige aroma's van bessen en steenvruchten, terwijl de roséwijnen en de Bianco spumante zich onderscheiden door hun zuurgraad en bloemige toetsen. De "novello"-wijnen worden beïnvloed door maceratie met kooldioxide, met vineuze, fruitige aroma's en een uitgesproken smaak.

De gedeeltelijk gegiste druivenmost die wordt verkregen uit de typen Lambrusco, Lambrusco Salamino en Rosso, onderscheidt zich door zijn typische kenmerken en het belang ervan. De most wordt gekenmerkt door zijn hoge gehalte aan anthocyanen, aroma's en suikers.

8.4. *C) Beschrijving van de causale interactie tussen de in punt A) en de in punt B) bedoelde bijzonderheden*

Het afgebakende geografische gebied, waar de Winkler-index gemiddeld 2 032 graaddagen bereikt, profiteert van veel zonneschijn en hoge warmtesommen, waardoor de druiven goed rijpen. In de landinwaarts gelegen heuvelachtige gebieden, waar de beperkingen meer uitgesproken zijn en de warmtesommen weliswaar lager zijn, maar zelden minder dan 1 700 graaddagen, worden de beste resultaten verkregen door de traditionele wijndruivenrassen te selecteren die het meest geschikt zijn voor deze omgeving, waarbij de voorkeur wordt gegeven aan de meest gunstige blootstelling en wijnen met een minder uitgesproken kleur worden geproduceerd.

Het gebied van de benaming houdt op in het zuiden, waar de hellingen steiler en de heuvels hoger zijn, vaak meer dan 600 meter, waar het klimaat verandert en zijn continentale karakter verliest, en waar de bodem voornamelijk bestaat uit gelaagd, meestal zuurhoudend gesteente: deze omstandigheden zijn niet bevorderlijk voor het verkrijgen van de oenologische kenmerken die voor de benaming zijn vereist.

Dankzij de overvloedige neerslag, de aard van de bodem — overwegend alluviaal en diep — en de lokale beschikbaarheid van grondwater, worden de bodems in het gebied van oorsprong goed van water voorzien, waardoor wijnen met een goed gehalte aan zuren, met name appelzuur, worden verkregen: dit is noodzakelijk voor de productie van de kenmerkende parel- en mousserende wijnen en andere traditioneel bereide frisse wijnen van de regio.

Op plekken waar de bodem minder vruchtbaar is, met name in laaggelegen gebieden waar bodems met een fijne textuur scheuren kunnen vertonen in de zomer, leidt vegetatieve stress tot lagere opbrengsten. De wijndruivenrassen hebben dan een hoger alcoholgehalte, een lagere zuurgraad en een hoog gehalte aan polyfenolen. Deze gebieden zijn beter geschikt voor de productie van "novello"-wijnen.

Dankzij de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de rijpingsperiode van de druiven in het hele afgebakende gebied, in combinatie met matig tot zeer kalkrijke, subalkalische of alkalische bodems met een matig fijne tot fijne textuur, worden geurende wijnen verkregen die rijk zijn aan anthocyanen en polyfenolen, met organoleptische kenmerken zoals beschreven in artikel 6.

De wijnbouw in deze streek, die sinds de Romeinse tijd en de middeleeuwen tot op de dag van vandaag is gedocumenteerd, is onlosmakelijk verbonden met de karakteristieke inheemse rassen en geeft blijk van een nauw verband tussen omgevingsfactoren, menselijke factoren en de in dit gebied geproduceerde wijnen.

De ontwikkeling van de oenologie in het gebied gaat hand in hand met die van de traditionele wijndruivenrassen in de streek, met name de rassen van de lambrusco-familie, die hier sinds de oudheid aanwezig zijn, zoals blijkt uit de wilde herkomst van deze druiven.

Er zijn in het hele afgebakende gebied altijd wijnstokken aanwezig geweest, van de vlakten tot de heuvels. In 1597 beschreef Andrea Bacci het belang van de wijnbouw in deze streek, waarvan de wijngaarden zich uitstrekken zover het oog kan reiken, met wijnstokken die worden geleid op levende bomen en waarvan de trossen omhoog de lucht in groeien naar de zon. Hij was vol lof over de productie van fijne, voornamelijk rode, lichte of meer typisch volle wijnen, vaak wrang en onrijp maar wel gezond, en "sprankelende wijnen met belletjes". In de zeventiende eeuw gaf Vincenzo Tanara hoog op van parelwijnen en wijnen met een goede zuurgraad die werden bereid uit het wijndruivenras lambrusco, die "een wrange, rijpe, scherpe, ongebruikelijke wijn" geeft.

Vanaf 1800 verwijzen Filippo Re, Claudio della Fossa en Claudio Roncaglia naar de talrijke wijnbouwgebieden binnen het afgebakende gebied, dat zich uitstrekt van de gemeente Reggiolo, die iets meer dan twintig meter boven de zeespiegel ligt, tot de gemeenten hoog in de bergen, en naar de verschillende wijndruivenrassen die daar worden geteeld.

In 1847 legde Galloni de basis voor de wijnbouw in de regio Reggio Emilia en voor de handel in wijn in het gebied. Hij benadrukte dat het aantal geteelde druivenrassen moest worden verminderd om in het volgende oogstjaar constantere en beter identificeerbare wijnen te verkrijgen. Hij drong er ook op aan lambrusco-druiven te gebruiken voor rode wijnen, vooral voor wijnen die voor uitvoer waren bestemd, en beweerde dat "wijnen van onze lambrusco-druiven, die hun kenmerkende smaak dus alleen aan dit ras ontlenen, behoren tot de meest gewaardeerde rode wijnen" en uitstekende kwalitatieve resultaten hebben in de hele regio Reggio Emilia, of dit nu is "op de vlakten, op de middelhoge heuvels of op de hellingen, zoals is aangetoond". Al in 1487 werden veel wijnen en andere oenologische producten uit het gebied uitgevoerd en werd in de regio Reggio Emilia ongeveer een miljoen kwintaal druiven geproduceerd.

In 1859 werd het eerste certificaat van gecontroleerde oorsprong afgegeven om de handel in de lokale wijn die werd geproduceerd in Olmo di Gattatico, dat onder heerschappij van het huis Este stond, naar Oostenrijks grondgebied mogelijk te maken (Bellocchi).

In 1876 adviseerde Antonio Zanelli om zich te concentreren op "tafelwijnen die geschikt zijn om te bewaren en worden bereid uit de beste druiven in dit gebied", wat heeft geleid tot aangename en constante wijnen.

In dezelfde periode (1873) analyseerde professor Spallanzani de most en wijnen van het wijndruivenras fogarina, waarvan de teelt steeds populairder werd. Hij beschrijft de wijn als “zeer geurig en soms zeer aangenaam op de tong”, maar vanwege de aroma’s van aalbes en framboos werd deze wijn destijds niet als “gewone tafelwijn” beschouwd. In 1896 beschreef Ravà de variëteit fogarina als een “zeer robuust wijndruivenras dat zich zelfs in een laaggelegen en vochtige omgeving kan vestigen, wat ervoor gezorgd heeft dat het centrum van de wijnbouw zich in de provincie Reggio op het grondgebied van Gualtieri, nabij Guastalla, bevindt op ongeveer twintig meter boven zeeniveau”.

Sinds het begin van de twintigste eeuw werden er meer druiven en wijn geproduceerd. De ontwikkeling van de oenologie ging gepaard met de opkomst van wijnbouwcoöperaties die beschikten over moderne verwerkingsinstallaties, wat de oenologische techniek en de kwaliteit van het product bevorderden en voor verdere professionalisering zorgde. Deze coöperaties controleerden of de authentieke geproduceerde wijnen in de detailhandel niet werden onderworpen aan “versnijding en bewerkingen” die de wijn onherkenbaar maakten. Ook streefden ze ernaar om de kwaliteit van de productie in de praktijk te optimaliseren met de juiste technische ondersteuning.

In 1922 beschreven Adelio Franceschini en Vittorio Premuda de wijnbereidingstechnieken, waarbij ze ook de aandacht vestigden op de belangrijke productie van gedeeltelijk gegiste of gefilterde zoete most. Ook wezen ze op het gevaar van oneerlijke concurrentie tussen wijnen waaraan kunstmatig koolzuur is toegevoegd, en natuurlijke mousserende wijnen,. Vervolgens gaven zij een opsomming van de kenmerken van de vele lokaal geteelde wijndruivenrassen, wat er meer dan zestig zijn.

Lambrusco is namelijk een wijn die traditioneel wordt bereid uit de assemblage van verschillende wijndruivenrassen, zoals blijkt uit de op 22 juli 1971 geformaliseerde benaming “Lambrusco Reggiano”. Het is een wijn met een kenmerkende smaak, een hoge zuurgraad, mousserend en geurig, met een goed alcohol- en extractgehalte.

In de eerste decennia van de twintigste eeuw werd het wijndruivenras fogarina ook intensief geteeld op de vlakte van Reggio Emilia, met name in de gemeente Gualtieri. Vanwege de vaste hoge zuurgraad werd de Fogarina-wijn destijds echter “gebruikt als mengwijn voor een diepere kleur en een betere houdbaarheid”. In de gemeenten Gualtieri, Boretto en Brescello was dit druivenras goed voor ongeveer 80 % van de productie en werd het, net als het druivenras ancellotta, in de hele provincie en in aangrenzende provincies aangetroffen” (Toni, 1927).

In 1976 werd Lambrusco in de regio Reggio Emilia dankzij de Cantine Cooperative Riunite (verenigde wijnbouwcoöperaties) de meest geëxporteerde Italiaanse cépagewijn naar de Verenigde Staten en behoorde de wijn tot de wereldwijde top.

Sinds het einde van de Tweede Wereldoorlog is het gebruik van het wijndruivenras fogarina echter afgenomen en is het ras langzaam buiten gebruik geraakt als gevolg van veranderingen in de oenologische procedés en smaken van de consument. Uiteindelijk wordt het ras uitgesloten van de nationale regelgeving inzake wijndruivenrassen en oorsprongsbenamingen.

In de loop der jaren hebben verschillende wijzigingen geleid tot de in 1996 goedgekeurde benaming “Reggiano”, waarin voortaan de productiegebieden en de typen wijn worden beschreven die kunnen worden bereid. Het doel hiervan is om de producten die kunnen worden verkregen, te koppelen aan de meest geschikte gebieden, waarbij niet alleen rekening wordt gehouden met hun natuurlijke kenmerken, maar ook met hun geschiedenis en traditie.

In het bijzonder komt het geografische productiegebied van “Reggiano Rosso” overeen met een overwegend vlak gebied ten oosten van de rivier de Crostolo, dat bijzonder gunstig is voor de productie van producten met een uitgesproken kleur. Dit is met name toe te schrijven aan het hoge kalksteengehalte van de bodem in de hoger gelegen gebieden en aan het temperatuurbereik in de maand voorafgaand aan de oogst, de periode waarin het wijndruivenras ancellotta zijn potentieel optimaal benut. Dit ras, dat sinds de negentiende eeuw wordt geroemd (Claudio della Fossa), staat ook bekend onder het synoniem “ancellotta di massenzatico”, naar de plaats met dezelfde naam in de gemeente Reggio Emilia. Dit ras heeft zich verspreid in en valt om historische redenen samen met het gebied van de benaming, waar het zeer hoge gehalten aan anthocyanen, polyfenolen en aroma’s weet te verkrijgen.

Het afgebakende gebied van de typen Lambrusco Salamino en Bianco spumante vertoont voornamelijk alluviale en vlakke bodems op hoogten van minder dan 129 m boven zeeniveau. Deze omstandigheden garanderen warmtesommen van gemiddeld meer dan 2 100 graaddagen, hoge temperaturen in de zomer en grote watertekorten in het voorjaar en de zomer, die slechts gedeeltelijk worden verzacht door de aanwezigheid van grondwater. Morfologisch hoger gelegen gebieden met meer kalk in de bodem, waar de waterstress minder is, leveren zuurdere, lichtere, geurigere en meer gekleurde producten op, terwijl wijnen uit lager gelegen gebieden gestructureerder zijn en minder uitgesproken kleur hebben. Het wijndruivenras lambrusco salamino wordt van oudsher meer in het oosten geteeld, richting de grens met Modena, waar het vaker voorkomt (A. Greco, 1968), terwijl het ras lambrusco marani meer is aangeplant in de gemeenten in het noorden en het westen, in de uitlopers van de bergen.

Sindsdien heeft de benaming zich positief ontwikkeld, met wijnen waarvan de waarde en de kwaliteit steeds hoger worden, zoals blijkt uit de uitstekende reputatie van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Reggiano”.

Een voorbeeld hiervan is de heropleving van het wijndruivenras fogarina in de afgelopen twintig jaar, dankzij een experiment met kleinschalige wijnbouw om te bepalen welke oenologische technieken het meest geschikt zijn om het potentieel van dit ras optimaal te benutten. Dit heeft geleid tot de herontdekking van de variëteit en vervolgens tot de opneming van typen wijn met de naam van het wijndruivenras fogarina in het productdossier van de benaming “Reggiano”.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

Link naar het productdossier

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