C/2025/2734

8.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2734)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Reggiano”

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.2.2025

1. **Nazwa produktu**

„Reggiano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany te są zgodne z definicją zmian standardowych zawartą w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzą one w zakres definicji zawartych w art. 24 ust. 3 tego samego rozporządzenia. Innymi słowy:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub na zmianie korzystania z tej nazwy lub zmianie kategorii produktu;

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Dodanie specyfikacji kategorii*

OPIS:

Określono kategorię, do której należą wina musujące „Reggiano” („gatunkowe wina musujące”)

Uzasadnienie:

Zmiana ta ma na celu doprecyzowanie kategorii produkowanego wina musującego

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 2 i 4 specyfikacji produktu.

2. *Dodanie nowego rodzaju, którego nazwa pochodzi od odmiany winorośli „Fogarina”*

OPIS:

Dodano nowy rodzaj, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina”, w następujących wersjach:

— kategoria „Wino”: wino niemusujące, w tym wina zakwalifikowane jako „novello” (młode) i „passito” (z suszonych winogron)

— kategoria „Wino półmusujące”; wino półmusujące, w tym wina zakwalifikowane jako „novello” (nowe)

— kategoria „Częściowo sfermentowany moszcz”, z nadciśnieniem

— kategoria „Gatunkowe wino musujące”; wino musujące

W przypadku tego rodzaju dodano również dodatkową jednostkę geograficzną „Gualtieri”, aby promować historyczny obszar, na którym od wieków uprawia się tę odmianę winorośli.

Uzasadnienie:

Nowy rodzaj, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina”, dodano po licznych wnioskach członków konsorcjum, ponieważ niedawne ponowne odkrycie tej odmiany wywołało zainteresowanie producentów.

Zmiana dotyczy pkt 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 i 9 specyfikacji produktu oraz punktów „Opis wina lub win”, „Maksymalna wydajność”, „Wyznaczony obszar geograficzny” i „Związek z obszarem geograficznym” w jednolitym dokumencie.

3. *Dodanie wersji „Frizzante” (wino półmusujące) do rodzaju „Reggiano Rosso Novello” (nowe wino czerwone)*

OPIS:

Dodano wersję „wino półmusujące” do rodzaju „Reggiano Rosso Novello” (nowe wino czerwone).

Uzasadnienie:

Terytorium regionu Emilia-Romania jest ukierunkowane głównie na produkcję win półmusujących, a brak wersji „Frizzante” (wino półmusujące) sprawił, że ten młody rodzaj wina czerwonego znajduje się w bardzo niekorzystnej sytuacji pod względem produkcji i rozwoju.

Zmiana dotyczy pkt 1, 4 i 6 specyfikacji produktu oraz punktów „Opis wina lub win” i „Maksymalna wydajność” w jednolitym dokumencie.

4. *Zmiana dozwolonych odmian winorośli*

OPIS:

Dozwolone odmiany winorośli do produkcji różnych rodzajów poddano następującym zmianom:

— „Reggiano” Lambrusco (we wszystkich postaciach): dodano odmiany „Lambrusco Benetti” i „Lambrusco del Pellegrino”, które niedawno umieszczono w regionalnym wykazie odmian dopuszczonych do celów uprawy.

— „Reggiano” Fogarina (we wszystkich postaciach): dodano odpowiednie dozwolone połączenie odmian winorośli: odmiana Fogarina musi stanowić 85 % całości, przy czym wszystkie odmiany z rodziny Lambrusco, oraz odmiana „Malbo Gentile”, powszechnie uprawiana na obszarze produkcji, mogą stanowić pozostałe 15 %.

— „Reggiano Rosso” (wino czerwone): zaktualizowano dozwolone odmiany winorośli w celu włączenia rodziny „Lambrusco”, której wcześniej nie włączono do tego rodzaju (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino i Lambrusco Monterrico).

Uzasadnienie:

Zmiana wynika z konieczności włączenia wszystkich odmian z rodziny Lambrusco, które można uprawiać na tym obszarze, oraz dodania nowego rodzaju, którego nazwa pochodzi od odmiany Fogarina.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i punktu „Odmiany winorośli” jednolitego dokumentu.

5. *Sprostowanie tekstu przez skreślenie przepisu dotyczącego wyłączenia niektórych obszarów uznanych za nienadające się do produkcji*

OPIS:

W różnych częściach tekstu skreślono przepis dotyczący wyłączenia niektórych „obszarów uznanych za nienadające się do produkcji”.

Uzasadnienie:

Osiągnięto znaczne postępy w uprawie winorośli w ciągu ostatnich 30 lat, zarówno w odniesieniu do systemów prowadzenia, jak i metod uprawy winorośli, w oparciu o dogłębną wiedzę agronomiczną i techniczną. W tym samym okresie trzydziestu lat nastąpił znaczny wzrost temperatur w okresie letnim, co zapewnia doskonałe dojrzewanie winogron. W tym nowym kontekście środowiskowym przepis dotyczący obszarów uznanych za nienadające się do uprawy winorośli nie ma już zastosowania ze względu na obecne warunki klimatyczne i rolnicze. Ponadto definicja ta była niejasna i mogła prowadzić do sporów między producentami a organami odpowiedzialnymi za wydawanie zezwoleń na nasadzanie winnic.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu.

6. *Dodanie obszaru produkcji winogron wykorzystywanych do produkcji nowego rodzaju wina „Fogarina”*

OPIS:

Dodano obszar produkcji winogron wykorzystywanych do produkcji nowego rodzaju wina, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina”. Obejmuje on cały obszar następujących gmin: Boretto, Gualtieri i Guastalla, znajdujących się w północnej części prowincji Reggio Emilia.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna w związku z dodaniem nowego rodzaju wina, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina”.

Zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu.

7. *Przeredagowanie punktu dotyczącego norm uprawy winorośli*

Opis:

Dodano specyfikacje dotyczące zasad uprawy winorośli w odniesieniu do nowego rodzaju wina, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina”, dla której maksymalna wydajność wynosi 18 ton winogron z hektara dla wersji niemusujących, półmusujących, musujących, novello (nowych) i novello frizzante (nowych półmusujących). W przypadku wersji Fogarina „Passito” (z suszonych winogron) ustalono maksymalną wydajność w wysokości 10 ton z hektara, uzyskaną dzięki doborowi winogron. Pozostałą ilość winogron z hektara w winnicach można wykorzystać do produkcji jednego z pozostałych rodzajów win „Fogarina” przedstawionych w specyfikacji produktu, przy jednoczesnym zachowaniu górnej wartości określonej dla danego rodzaju. W odniesieniu do nowego rodzaju wina, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina”, dodano również minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu. Wynosi ona 9,5 % dla wersji „tranquillo” (wino niemusujące), „frizzante” (wino półmusujące), „spumante” (wino musujące), „novello” (nowe wino) i „novello frizzante” (nowe wino półmusujące). Dodano specyfikacje w odniesieniu do wersji „Fogarina Passito” (z suszonych winogron), w których określono minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach przy zbiorach na poziomie 9,5 % obj., a w odniesieniu do procesu suszenia – minimalną naturalną zawartość alkoholu po suszeniu na poziomie 13 % obj. Określono również maksymalny poziom ekstrakcji wina z tych winogron wynoszący 50 %.

Ponadto przeredagowano cały akapit dotyczący maksymalnej wydajności, a fragment odnoszący się do ewentualnej pomocy ze strony regionu w przypadku złych warunków pogodowych – skreślono.

Uzasadnienie:

Zmiana była konieczna ze względu na dodanie nowego rodzaju wina, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina". Przeredagowanie to było konieczne, aby sporządzić pełen wykaz według rodzaju wina w podziale na odmianę winorośli lub koloru, zwiększyć czytelność tego przepisu i skreślić fragment odnoszący się do interwencji władz regionalnych, ponieważ nie ma on już zastosowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz punktów „Maksymalna wydajność" i „Szczególne praktyki enologiczne" w jednolitym dokumencie.

8. *Przeredagowanie punktu dotyczącego zasad produkcji wina*

OPIS:

Zaktualizowano niektóre odniesienia do prawodawstwa oraz wprowadzono poprawki do nazwy ministerstwa; poprawiono również tekst tego punktu przez oddzielenie przepisów dotyczących drugiej fermentacji win „półmusujących" oraz przez dodanie, że drugą fermentację można przeprowadzać w autoklawach lub w butelkach.

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono, aby uwzględnić prawidłowe odniesienia i uniknąć wątpliwości co do sposobu interpretacji tego przepisu.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

9. *Fermentacja i druga fermentacja*

OPIS:

Dodano akapit dotyczący produkcji win objętych ChNP „Reggiano", w którym dopuszcza się przedłużenie fermentacji lub drugiej fermentacji win i produktów, które mają zostać przetworzone na wino, poza 31 grudnia każdego roku do 30 czerwca następnego roku.

Uzasadnienie:

Zmianę tę dodano, aby ujednolicić warunki produkcji w całym regionie Emilia-Romania, z uwzględnieniem wymogów dotyczących uprawy winorośli Lambrusco oraz tradycyjnych technik wyrobu, które z czasem rozwinęły się w tym regionie.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

10. *Definicja intensywności barwy*

OPIS:

Dodano akapit określający maksymalną intensywność barwy poszczególnych win na każdym etapie produkcji.

Uzasadnienie:

Zmianę tę dodano w celu utrzymania wina i produktów z fazy poprzedzającej wyrób wina, w ściśle określonym zakresie intensywności barwy, zgodnie z tradycją i autentycznym charakterem win objętych ChNP „Reggiano". Wynika to z faktu, że w ostatnich latach stwierdzono, iż wino o nazwie „Reggiano" z oznaczoną na etykiecie odmianą Lambrusco i charakteryzujące się większą intensywnością barwy niż intensywność zaproponowana w niniejszej zmianie jest traktowane na etapie wprowadzania do obrotu jako zwykły składnik pomocniczy wykorzystywany do produkcji mieszanek do produkcji win gotowych, a nie jako produkt bezpośrednio przeznaczony do butelkowania.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

11. *Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu*

OPIS:

Skorygowano niektóre cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu istniejących rodzajów win oraz dodano cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu nowych rodzajów win. Ponadto dodano akapit dotyczący możliwości zmętnienia niektórych rodzajów win – z wyjątkiem win należących do kategorii „gatunkowe wino musujące" – ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna w celu usunięcia niedokładnych, niejasnych lub niespójnych z kategorią produktu określeń, dodania cech charakterystycznych nowych rodzajów wina oraz udoskonalenia i aktualizacji opisów produktów. Dodano również akapit dotyczący możliwości zmętnienia niektórych rodzajów win – z wyjątkiem win należących do kategorii „spumante" (musujące) – ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych, co wynika z powrotu do bardziej rzemieślniczych win oraz stosowania techniki produkcji obejmującej drugą fermentację w butelce bez usuwania osadu fermentacyjnego.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz punktu „Opis wina lub win" w jednolitym dokumencie.

12. *Skreślenie akapitu dotyczącego limitów kwasowości ogólnej i ekstraktu bezcukrowego*

OPIS:

Skreślono akapit, który przewidywał możliwość wydania przez ministerstwo rozporządzenia zmieniającego limity kwasowości ogólnej i ekstraktu bezcukrowego.

Uzasadnienie:

Skreślono ten akapit, ponieważ zastąpiono go obowiązującymi przepisami.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu.

13. *Zmiany dotyczące etykietowania i prezentacji win*

OPIS:

Precyzyjnie określono zakaz stosowania niektórych przymiotników na etykietach. W odniesieniu do wszystkich rodzajów wina z oznaczoną na etykiecie odmianą „Fogarina" dodano możliwość włączenia dodatkowej jednostki geograficznej „Gualtieri" wraz ze szczegółowymi przepisami dotyczącymi jej stosowania na etykietach. Dodano również akapit, w którym dopuszcza się możliwość użycia na etykiecie określenia „rifermentazione in bottiglia" (druga fermentacja w butelce), podobnie jak możliwość użycia określenia „rosè" w przypadku wersji „rosé" win objętych ChNP „Reggiano".

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna ze względu na dodanie nowego rodzaju wina, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina", oraz wprowadzenie możliwości odniesienia się do dodatkowej jednostki geograficznej „Gualtieri"; ponadto w ostatnich latach znów stosuje się technikę produkcji z użyciem metody drugiej fermentacji w butelce w celu produkcji win półmusujących objętych ChNP Reggiano. Często z tych win nie usuwa się osadu fermentacyjnego, a obecność tych pozostałości może sprawić, że wino wydaje się „mętne". Zmiana ta była zatem konieczna, aby należycie poinformować konsumenta o tej cesze. Zmiana wprowadzająca określenie „rosè" jako alternatywę dla terminu „rosato" była konieczna, aby zaspokoić potrzeby rynku.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

14. *Zmiany dotyczące pakowania win*

OPIS:

Maksymalna pojemność szklanych butelek, w których wino jest wprowadzane do obrotu, wzrosła z 5 litrów do 9 litrów, przy czym wprowadzono wyraźny zakaz stosowania 5-litrowego dymiona. Akapit dotyczący dozwolonych rodzajów zamknięcia również przeredagowano z uwzględnieniem specyfikacji dotyczących stosowania nakrętek, kapsli i korków płaskich mocowanych za pomocą sznurka.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna, aby zapewnić producentom większe możliwości handlowe, ponieważ klienci często poszukują większych butelek, zwłaszcza na spotkania towarzyskie i inne wyjątkowe okazje. Aby zachować tradycyjny kształt butelki, zakazano stosowania 5-litrowego dymiona. Zmiana dotycząca systemów zamykania była konieczna, aby zapewnić jasność, zwiększyć czytelność i uniknąć sprzecznych interpretacji.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

15. *Aktualizacja związku ze środowiskiem geograficznym*

Opis:

Punkt dotyczący związku ze środowiskiem geograficznym zaktualizowano i uzupełniono o informacje dotyczące dodania nowego rodzaju wina, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina", oraz możliwości odniesienia się do dodatkowej jednostki geograficznej „Gualtieri" na etykiecie.

Uzasadnienie:

Zmiana tego punktu była konieczna, aby dodać nowy rodzaj wina, którego nazwa pochodzi od odmiany „Fogarina", oraz możliwość odniesienia się do dodatkowej jednostki geograficznej „Gualtieri". Uznano również za konieczne przeredagowanie punktu „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie w celu dostosowania go do specyfikacji produktu. Zmiana ta ma zatem charakter czysto redakcyjny.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i punktu „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie.

16. *Dodanie załącznika A*

OPIS:

Do specyfikacji produktu dodano załącznik A, w którym określono granice geograficzne dodatkowej jednostki geograficznej „Gualtieri".

Uzasadnienie:

Nowy załącznik dodano ze względu na konieczność określenia granic nowej dodatkowej jednostki geograficznej.

Zmiana dotyczy wprowadzenia nowego załącznika do specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Reggiano

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 4. 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *„Reggiano" Lambrusco*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: różowa o różnej intensywności; od rubinowej do ciemnoczerwonej;

Bukiet: przyjemny, od owocowego do kwiatowego;

Smak: wytrawny, półwytrawny, półsłodki lub słodki, świeży, przyjemny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 5,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— 6. Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— 7. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— 8. Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— 9. Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— 10. Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. *„Reggiano" półmusujące Lambrusco*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności; od rubinowej do ciemnoczerwonej;

Bukiet: przyjemny, od owocowego do kwiatowego;

Smak: wytrawny, półwytrawny, półsłodki lub słodki, świeży, przyjemny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 7,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

3. *„Reggiano" Lambrusco Novello (nowe wino)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: czerwona;

Bukiet: kwiatowy, intensywny, owocowy;

Smak: bogaty, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

4. *„Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante (nowe wino półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: czerwona;

Bukiet: intensywny, owocowy;

Smak: bogaty, żywy

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 5,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. *„Reggiano" Lambrusco Spumante (wino musujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długotrwałe;

Barwa: różowa o różnej intensywności; od rubinowej do ciemnoczerwonej;

Bukiet: przyjemny, od owocowego do kwiatowego;

Smak: od „brut nature" po słodki, harmonijny, świeży, miękki, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 5,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

6. *„Reggiano" Lambrusco Salamino*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: różowa lub czerwona;

Bukiet: przyjemny, od owocowego do kwiatowego;

Smak: wytrawny, półwytrawny, półsłodki lub słodki, świeży, przyjemny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 5,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

7. *„Reggiano" Lambrusco Salamino Frizzante (wino półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa lub czerwona;

Bukiet: przyjemny, od owocowego do kwiatowego;

Smak: wytrawny, półwytrawny, półsłodki lub słodki, świeży, przyjemny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 7,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

8. *„Reggiano" Fogarina*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od różowej do czerwonej, niekiedy bardzo intensywna;

Bukiet: charakterystyczny, owocowy (dojrzałe czerwone owoce);

Smak: od wytrawnego do słodkiego, świeży, dobra kwasowość;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

9. *„Reggiano" Fogarina Frizzante (wino półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: od różowej do czerwonej, niekiedy bardzo intensywna;

Bukiet: charakterystyczny, owocowy (dojrzałe czerwone owoce);

Smak: od wytrawnego do słodkiego, bogaty, dobra kwasowość;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 7,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

10. *„Reggiano" Fogarina Spumante (wino musujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długotrwałe;

Barwa: od różowej do czerwonej, niekiedy bardzo intensywna;

Bukiet: charakterystyczny, owocowy i kwiatowy;

Smak: od „brut nature” po słodki, harmonijny, świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 5,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

11. *„Reggiano” Fogarina Novello (nowe wino)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od różowej do czerwonej, niekiedy bardzo intensywna;

Bukiet: charakterystyczny, owocowy;

Smak: miękki, bogaty, kwaskowaty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

12. *„Reggiano” Fogarina Novello Frizzante (nowe wino półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: od różowej do czerwonej, niekiedy bardzo intensywna;

Bukiet: charakterystyczny, owocowy;

Smak: miękki, bogaty, kwaskowaty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

13. *„Reggiano" Fogarina Passito (wino z suszonych winogron)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od różowej do czerwonej, która może być intensywna, niekiedy z pomarańczowymi refleksami;

Bukiet: charakterystyczny, z nutami czerwonych owoców i kwiatów, czasami lekko korzenny;

Smak: słodki, okrągły, pełny i harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 %;

Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 g/l;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

14. *Wino czerwone „Reggiano"*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: czerwona;

Bukiet: charakterystyczny, owocowy, kwiatowy;

Smak: wytrawny, półwytrawny, półsłodki lub słodki, świeży, przyjemny, pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 5,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

15. *„Reggiano" Rosso Frizzante (wino czerwone półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: czerwona;

Bukiet: charakterystyczny, owocowy, kwiatowy;

Smak: wytrawny, półwytrawny, półsłodki lub słodki, świeży, przyjemny, pełny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 7,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

16. *„Reggiano" Rosso Novello (nowe wino czerwone)*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: czerwona;

Bukiet: winny, intensywny, owocowy;

Smak: bogaty, niemusujący;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

17. *„Reggiano" Rosso Novello Frizzante (nowe wino czerwone półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: czerwona;

Bukiet: winny, intensywny, owocowy;

Smak: bogaty, miękki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

18. *„Reggiano" Bianco Spumante (wino białe musujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długotrwałe;

Barwa: biała, przechodząca lekko w słomkowożółtą;

Bukiet: charakterystyczny, owocowy, kwiatowy;

Smak: bogaty, świeży, harmonijny, aksamitny, miękki, od „brut nature" po słodki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu: 5,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Może mieć lekki zapach drewna, jeżeli leżakowało w beczkach.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Produkcja win półmusujących i częściowo sfermentowanych moszczów

Szczególne praktyki enologiczne

Wina te produkuje się przy użyciu tradycyjnych, wciąż niezawodnych i niezmiennych metod, które z czasem doprowadzono do perfekcji i które obejmują jedynie naturalną drugą fermentację w butelkach i naturalną drugą fermentację przez autoklawowanie. Obie metody mają zasadnicze znaczenie dla nadania winom objętym ChNP „Reggiano" ich unikalnych cech charakterystycznych. Procesy drugiej fermentacji i słodzenia są dozwolone zgodnie z warunkami i ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

2. Produkcja wina rodzaju Fogarina Passito (z suszonych winogron)

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalna produkcja winogron z hektara do produkcji wina „Reggiano Fogarina Passito" (z suszonych winogron) nie może przekraczać 10 ton z hektara, co osiąga się poprzez selekcję winogron przeznaczonych do produkcji win „Reggiano Fogarina", które spełniają wymogi określone dla poszczególnych rodzajów. Takie winogrona mogą być przetwarzane na wino dopiero po poddaniu ich naturalnemu suszeniu lub przy użyciu systemów lub technologii działających w temperaturach podobnych do naturalnych procesów. Suszone winogrona muszą charakteryzować się naturalną zawartością alkoholu na poziomie co najmniej 13 % obj., bez jakiegokolwiek wzbogacania. Maksymalny poziom ekstrakcji wina z tych winogron wynosi 50 %.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. „Reggiano" Lambrusco, w tym Frizzante (wino półmusujące), Spumante VSQ (wino gatunkowe musujące), Novello (nowe wino) i Novello Frizzante (nowe wino półmusujące)

18 000 kg winogron z hektara

2. „Reggiano" Lambrusco Salamino (w tym wino półmusujące)

18 000 kg winogron z hektara

3. „Reggiano" Fogarina, w tym Frizzante (wino półmusujące), Spumante VSQ (wino gatunkowe musujące), Novello (nowe wino) i Novello Frizzante (nowe wino półmusujące)

18 000 kg winogron z hektara

4. „Reggiano" Rosso (wino czerwone), w tym Frizzante (wino półmusujące), Novello (nowe wino) i Novello Frizzante (nowe wino półmusujące)

18 000 kg winogron z hektara

5. „Reggiano" Bianco Spumante VSQ (białe gatunkowe wino musujące)

18 000 kg winogron z hektara

6. „Reggiano" Fogarina Passito (wino z suszonych winogron)

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Reggiano Lambrusco" należy uprawiać w prowincji Reggio Emilia. Obszar produkcji obejmuje w szczególności całe terytorium następujących gmin: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti, i Baiso.

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Reggiano Rosso” należy uprawiać na terytorium prowincji Reggio Emilia. Obszar produkcji obejmuje w szczególności całe terytorium następujących gmin: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella i Scandiano.

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Reggiano Lambrusco Salamino” należy uprawiać na terytorium prowincji Reggio Emilia. Obszar produkcji obejmuje w szczególności całe terytorium następujących gmin: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla i Novellara.

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Reggiano Fogarina” należy uprawiać na terytorium prowincji Reggio Emilia. Obszar produkcji obejmuje w szczególności całe terytorium gmin Boretto, Gualtieri i Guastalla.

Winogrona wykorzystywane do produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Reggiano Bianco Spumante” (białe wino musujące) należy uprawiać na terytorium prowincji Reggio Emilia. Obszar produkcji obejmuje w szczególności całe terytorium następujących gmin: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio i Campegine.

7. **Odmiany winorośli**

Ancellotta N. – Lancellotta

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Fogarina N.

Fortana N.

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. – Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco del Pellegrino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Malbo Gentile N.

Marzemino N. - Berzemino

Merlot N.

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *A) Specyfika obszaru geograficznego*

1) Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku z obszarem

Obszar geograficzny objęty chronioną nazwą pochodzenia „Reggiano" znajduje się w środkowo-zachodniej części regionu Emilia-Romania, w prowincji Reggio Emilia, i rozciąga się na dużą równinę i mniejszy obszar pagórkowaty, który kończy się u podnóża górzystego obszaru. Na południu wysokość nad poziomem morza wzrasta, co tworzy kilka odrębnych krajobrazów:

— otwartą równinę pochodzenia aluwialnego, typową dla Niziny Padańskiej, składającą się z naturalnych osadów o zróżnicowanej strukturze, przeważnie średniej i drobnej, pochodzących z holocenu, z dużą zawartością minerałów metamorficznych i węglanowych pochodzących z rzek i strumieni Apeninów, z wyjątkiem tych pochodzących z równin, przez które wije się Pad, w wąskim pasie na północy, położonym w przeważającej części poza wyznaczonym obszarem;

— przejściową równinę o zróżnicowanej rzeźbie i nierównym terenie, składającą się z prastarych osadów aluwialnych o zróżnicowanej strukturze, które pochodzą z plejstocenu. Te pokłady osadowe są pokryte bardzo głęboką, rozwiniętą i zdekarbonizowaną glebą o średnio drobnej lub drobnej strukturze, miejscami żwirową, charakteryzującą się dobrą lub umiarkowaną przepuszczalnością powietrza.

— pofałdowane lub umiarkowanie strome wzgórza biegnące głównie z północy na południe. Ich gleba powstała głównie ze skał pelitycznych lub ze skał warstwowych o wysokiej zawartości pelitu. Charakteryzuje się drobną lub średnio drobną strukturą, jest kredowa, ma zróżnicowaną głębokość i miejscami jest podatna na niestabilność hydrogeologiczną.

Winnice znajdują się na ogół na wysokości od 20–450 m n.p.m., choć wiele winnic jest również położonych wyżej.

Region cechuje się klimatem subkontynentalnym. Dotyczy to w szczególności równin, gdzie zimy są szczególnie surowe (zimne i wilgotne), a lata bardzo gorące, wilgotne i parne. Obszar ten charakteryzuje się wysokimi dziennymi wahaniami temperatury, które są większe na równinie i mniejsze na wzgórzach. Opady deszczu są typu sublitoralnego – osiągają wartości maksymalne jesienią, zarówno pod względem rodzaju, jak i rozkładu, a minimalne latem, zwłaszcza w pierwszych dziesięciu dniach lipca. Obfitość opadów i liczba dni deszczowych rosną wraz z wysokością bezwzględną, z 650 mm na nizinnej równinie do 850 mm na wzgórzach, przy czym wartości średnie to 719 mm opadów i 78 dni deszczowych rocznie.

Obszar geograficzny dla rodzaju Lambrusco odpowiada całemu obszarowi objętemu nazwą pochodzenia, natomiast obszary związane z trzema pozostałymi rodzajami – Rosso (wino czerwone), Bianco Spumante (wino białe) i Lambrusco Salamino – są bardziej ograniczone i obejmują głównie nizinną równinę, zwłaszcza wschodnią część charakteryzującą się glebami o dobrej żyzności fizycznej i chemicznej oraz cieplejszym klimatem wiosną i latem. Obszar produkcji winogron przeznaczonych na wino rodzaju Fogarina obejmuje wyłącznie terytorium gmin Boretto, Gualtieri i Guastalla. Na tym obszarze znajduje się dodatkowa jednostka geograficzna „Gualtieri".

8.2. *A) Specyfika obszaru geograficznego*

2) Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Winnice w regionie Reggio sięgają czasów rzymskich (o czym świadczą mozaiki z I w. p.n.e. zachowane w muzeach Reggio Emilia). Wzmianki na temat rozwoju winnic na wyznaczonym obszarze pochodzą z licznych umów dzierżawy wieczystej (emfiteuzy) ze średniowiecza (IX-X w.) i powtarzają się w statutach z 1265 r. Związek z rodzimymi odmianami winorośli znanymi jako „uve lambrusche" (winogrona Lambrusco) odkrył już w 1303 r. Piotr Crescentyn (Pietro de Crescenzi).

O znaczeniu wina w prowincji Reggio Emilia najlepiej świadczy ogromny rozwój winnic na jej obszarze, co zostało potwierdzone w 1597 r. przez Andreę Bacciego [szesnastowiecznego filozofa, lekarza i pisarza, który między innymi napisał przewodnik po winie „De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae"], w 1661 r. przez [agronoma i gastronoma] Vincenza Tanarę, a następnie w XIX w. przez Filippa Re [który napisał pierwszą pracę w dziedzinie agronomii w 1798 r.], Claudia della Fossa i Claudia Roncaglię [którzy badali obszar uprawy winorośli na wyznaczonym obszarze i opisywali uprawiane odmiany], którzy opisują typowe cechy produkowanego wina jako: orzeźwiające i półmusujące, bardziej lub mniej pełne.

W 1847 r. w prowincji Reggio Emilia wyprodukowano 1 mln kwintali winogron (100 000 000 kg), a według Ugo Bellocchiego [włoskiego historyka, dziennikarza i bibliotekarza] w latach 1908–1918 liczba ta wzrosła do 1,7 mln kwintali (170 000 000 kg) rocznie. Uprawiano je na 107 000 ha winnic mieszanych, a rzędy winorośli prowadzone na żywych drzewach z wykorzystaniem systemu prowadzenia winorośli alberate rozciągały się nieprzerwanie od łagodnych wzgórz do brzegów rzeki Pad. Produkowano głównie moszcze i wina czerwone, w szczególności Lambrusco, głównie półmusujące. Dużą część tej produkcji wywożono do regionu Wenecja Euganejska lub za granicę, o czym świadczą dokumenty kolejowe z początku XX w.

W tym czasie powstały pierwsze spółdzielnie zajmujące się produkcją i wprowadzaniem do obrotu moszczów i win. Szybko rozprzestrzeniły się one na całym wyznaczonym obszarze, co przyczyniło się do rozwoju produkcji wina. Pierwszą spółdzielczą wytwórnię wina założono w San Martino in Rio w 1906 r.

Ustawa z dnia 10 lipca 1930 r. uznaje Lambrusco za jedno z typowych win we Włoszech.

W XIX w. odmianę winorośli Fogarina uprawiano powszechnie na nizinach obszaru Reggio, w szczególności w gminie Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924 r.).

Odmiana winorośli Fogarina przeżywała największy okres rozwoju w dziesięcioleciach pod koniec XIX i na początku XX w., do tego stopnia, że w 1924 r. w samej gminie Gualtieri wyprodukowano 50 tysięcy kwintali (5 000 000 kg) (Dolcini i in., 1967 r.). Całkowita szacowana produkcja wina wyniosła 60 tys. hektolitrów. W latach 30. XX w. stopniowo zaprzestano uprawy odmiany Fogarina, ponieważ przestała być rentowna. W rezultacie odmiana ta została stopniowo wykluczona z lokalnych przepisów, a następnie również z przepisów krajowych w momencie tworzenia nazw pochodzenia.

W miarę rozwoju produkcji wina w prowincji Reggio Emilia zmieniały się również winnice. Od lat 60. XX w. powierzchnia winnic w uprawach mieszanych zaczęła się zmniejszać, ustępując miejsca wyspecjalizowanym winnicom, co było warunkiem niezbędnym do rozwoju bardziej wyspecjalizowanej uprawy winorośli na tym obszarze.

W dniu 18 grudnia 1962 r. utworzono „dobrowolne konsorcjum na rzecz ochrony typowego wina Lambrusco Reggiano", które następnie zajmowało się ochroną i promocją win z Reggio we Włoszech i na całym świecie.

Chronioną nazwę pochodzenia „Lambrusco Reggiano" uznano dekretem prezydenta Republiki z dnia 22 lipca 1972 r. Obejmuje ona rozległą równinę, głównie na północny-wschód od Reggio Emilia i w kierunku południowym, w tym początkowy obszar pagórkowaty, oraz następujące odmiany: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri i Ancellotta. Warunki środowiskowe i warunki uprawy w winnicy muszą być zgodne z tradycją, co nadaje otrzymanemu winu szczególne właściwości; oraz zakazane są wszelkie metody wymuszania wzrostu upraw.

W dniu 26 listopada 1996 r., aby odróżnić rodzaje wina, które można produkować z innych win, nazwę pochodzenia zmieniono na „Reggiano".

Na początku XXI w., aby przywrócić i ożywić tę odmianę winorośli, która była tak ważna w poprzednim stuleciu, władze lokalne zleciły badania mające na celu zweryfikowanie, czy odmiana winorośli Fogarina nadal istnieje, założenie eksperymentalnych winnic i ocenę produkcji wina.

W następstwie tych badań oraz z uwagi na doskonałe wyniki uzyskane dzięki nowoczesnym technikom uprawy i produkcji wina, w 2013 r. do specyfikacji produktu „Emilia lub dell'Emilia IGT (typowe oznaczenie geograficzne Identificazione Geografica Tipica, które odpowiada chronionemu oznaczeniu geograficznemu – ChOG)", a następnie do obecnej specyfikacji, dodano po raz pierwszy rodzaje win, których nazwy pochodzą od odmiany „Fogarina", dzięki czemu znalazły one należne im miejsce wśród gamy win produkowanych w prowincji Reggio.

Stwierdzono, że czynniki ludzkie mają zasadnicze znaczenie dla tej nazwy w odniesieniu do:

— tradycyjnie uprawianych odmian, głównie rodzimych dla lokalnego obszaru lub szerszego regionu Emilii;

— tradycyjnych technik agronomicznych stosowanych na tym obszarze, mających na celu ograniczenie wydajności i osiągnięcie cech określonych w specyfikacji produktu:

— metod wyrobu wina, które z czasem rozwinęły się w tym regionie, stosowanych do produkcji win półmusujących i musujących, a także do produkcji w regionie czerwonych win niemusujących i nowych win.

8.3. *B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu*

Nazwa pochodzenia „Reggiano" obejmuje różne rodzaje, które zawdzięczają swoje właściwości analityczne i organoleptyczne, o których mowa w pkt 6 specyfikacji produktu, połączeniu dozwolonych odmian winorośli, zastosowanych praktyk enologicznych i obszarów produkcji, na których uprawia się winogrona.

Wina Lambrusco mają tradycyjnie pęcherzyki (w wersjach półmusujących i musujących), co jest ważne dla zrównoważonego smaku. Wina te, produkowane z mieszanek odmian winogron Lambrusco w warunkach, które podkreślają ich kwasowość i świeżość, należy spożywać gdy są młode i charakteryzują się owocowymi i kwiatowymi aromatami typowymi dla głównego kultywaru, zarówno czerwonego, jak i różowego.

Wino Lambrusco Salamino, zarówno czerwone jak i różowe, jest zwykle półmusujące, o wysokiej kwasowości (w tym o dużej zawartości kwasu jabłkowego) i charakteryzuje się zauważalną świeżością dzięki obszarowi produkcji oraz aromatami i smakami typowymi dla dominującej odmiany.

Wino Fogarina, które występuje w wersjach od różowego po bardzo intensywne i czerwone wino niemusujące, w tym wino „Passito" (z suszonych winogron), półmusujące i musujące, wyróżnia się doskonałą strukturą, wyraźną kwasowością, eleganckim smakiem z dobrym finiszem oraz intensywnym owocowym aromatem dojrzałych czerwonych owoców, charakterystycznym dla odmiany winorośli, z której są wytwarzane.

Wino Rosso (czerwone), zarówno musujące, jak i niemusujące, pozostaje pod znacznym wpływem odmiany Ancellotta, która ma bardziej intensywny kolor oraz jest bardziej miękka i mniej kwaśna niż odmiany Lambrusco.

„Bianco Spumante" (białe wino musujące) to białe wino produkowane z Lambrusco Marani, które jest czerwoną odmianą winorośli, ale ma niższą zawartość antocyjanów niż inne odmiany Lambrusco. Wino to charakteryzuje się wysokimi poziomami smaku i świeżości, które są związane z bardziej ekstremalnymi warunkami klimatycznymi panującymi na obszarze produkcji i z odmianą winorośli.

Wina czerwone są zazwyczaj pełniejsze i charakteryzują się bardziej owocowymi aromatami jagód i owoców pestkowych w porównaniu z winami różowymi i „Bianco Spumante" (białymi musującymi), które wyróżniają się kwasowością i aromatami kwiatowymi. Wersje „novello" (nowe) win, w przypadku których stosowana jest maceracja węglowa, mają winny, owocowy i bardzo bogaty aromat.

Częściowo sfermentowane moszcze winogronowe uzyskiwane z rodzajów Lambrusco, Lambrusco Salamino i Rosso są charakterystyczne i bardzo cenne ze względu na ich wysoką zawartość antocyjanów, aromatów i cukrów.

8.4. *C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)*

Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się wysokim nasłonecznieniem i łączną ilością ciepła (stopniodni wzrostu – GDD) wynoszącą około 2 032 GDD (indeks Winklera), co pozwala winogronom wystarczająco dojrzeć. Na bardziej wymagających obszarach pagórkowatych w głębi lądu, gdzie łączna ilość ciepła jest mniejsza, ale rzadko spada poniżej 1 700 GDD, najlepsze wyniki osiąga się przez wybór tradycyjnych odmian najlepiej przystosowanych do panujących tam warunków, dobór optymalnej ekspozycji stoków i winorośli o mniej intensywnej barwie.

Wyznaczony obszar kończy się na południu, gdzie styka się z wyższymi wzgórzami i bardziej stromymi zboczami, zazwyczaj na wysokościach powyżej 600 m n.p.m., gdzie klimat zmienia się i traci swój kontynentalny charakter, a gleba składa się głównie ze skał warstwowych, które są zazwyczaj kwaśne. Warunki te nie pozwalają na wytworzenie enologicznych cech charakterystycznych wymaganych do oznaczenia.

Duża dostępność wody w glebach na obszarze pochodzenia, związana z ilością opadów deszczu, głównie aluwialnymi i głębokimi glebami oraz lokalną dostępnością wód gruntowych, umożliwia produkcję winogron o dobrym poziomie kwasowości, w tym o dużej zawartości kwasu jabłkowego, który jest niezbędny do wyrobu typowych dla tego obszaru win półmusujących i musujących, a także innych tradycyjnie produkowanych win świeżych.

W miejscach, gdzie żyzność gleby jest niższa, zwłaszcza na nisko położonych terenach z glebą drobnoziarnistą, która pęka latem, co hamuje wzrost roślin i skutkuje mniejszymi zbiorami, z odmian uzyskuje się wina o bardziej stałej zawartości alkoholu i niższej kwasowości, ale wyższych poziomach polifenoli; są to obszary najbardziej odpowiednie do produkcji win Novello (nowych).

Na całym wyznaczonym obszarze w okresie dojrzewania winogron występują gwałtowne wahania temperatury między nocą a dniem. Gleby są umiarkowanie lub bardzo kredowe, subalkaliczne lub zasadowe, charakteryzują się drobną lub średnio drobną strukturą, co sprzyja powstawaniu win aromatycznych o wysokiej zawartości antocyjanów i polifenoli, ściśle powiązanych z właściwościami organoleptycznymi win opisanymi w pkt 6.

Rozwój uprawy winorośli na tym obszarze, udokumentowany od czasów rzymskich przez średniowiecze po dzień dzisiejszy, nieodłącznie powiązany z występowaniem konkretnych rodzimych odmian winorośli, wskazuje na ścisły związek między czynnikami środowiskowymi i ludzkimi a winami produkowanymi na tym terenie.

Rozwój enologii na tym obszarze idzie w parze z rozwojem tradycyjnych odmian winorośli, w szczególności odmiany Lambrusco. Odmiany te występują tu od starożytności, o czym świadczy ich wzrost w środowisku naturalnym.

Winorośl była od zawsze obecna na całym wyznaczonym obszarze, od równin po wzgórza. W 1597 r. Andrea Bacci opisał znaczenie uprawy winorośli na tych obszarach, gdzie na wszystkie strony rozciągają się winnice, w których winorośl prowadzi się na drzewach [praktyka alberate, tradycyjnie na topolach], a kiści winogron rosną w górę, wznosząc się w powietrze i w kierunku słońca. Produkcja obejmowała wyjątkowe wina, głównie czerwone, które były lekkie lub częściej pełne, często gorzkie i ostre, ale zdrowe, oraz „wina półmusujące z pęcherzykami powietrza". Siedemnastowieczny agronom Vincenzo Tanara chwalił wina półmusujące o dobrej kwasowości wytwarzane z winogron Lambrusco, z których „uzyskuje się orzeźwiające, dojrzałe, ostre i całkowicie wyjątkowe wino".

Od 1800 r. Filippo Re, Claudio della Fossa i Claudio Roncaglia dokonali spisu licznych winnic na wyznaczonym obszarze, od gminy Reggiolo, położonej na wysokości nieco ponad 20 m n.p.m., aż po gminy położone w górach, oraz wielu uprawianych w nich odmian winorośli.

W 1847 r. dr Antonio Galloni położył podwaliny pod uprawę winorośli i handel w prowincji Reggio-Emilia, wskazując na potrzebę zmniejszenia liczby uprawianych odmian w celu uzyskania bardziej ugruntowanych i rozpoznawalnych win w różnych rocznikach oraz na potrzebę wykorzystania winogron Lambrusco do produkcji win czerwonych, zwłaszcza tych przeznaczonych na wywóz, ponieważ: „wina wytwarzane z naszych winogron Lambrusco, które zawdzięczają charakterystyczny smak temu nasłonecznieniu, należały do najbardziej lubianych" i miały doskonałe wyniki jakościowe w całej prowincji Reggio-Emilia: „na nizinach i środkowych równinach oraz na wzgórzach, co znalazło potwierdzenie". Wywóz win i innych produktów enologicznych był wysoki już w 1487 r., a produkcja na obszarze Reggio wynosiła około 1 mln kwintali winogron (100 000 000 kg).

Według Bellocchiego pierwsze świadectwo chronionego pochodzenia wydano w 1859 r., aby umożliwić handel lokalnym winem produkowanym w Olmo, w gminie Gattatico, która znajdowała się pod rządami rodu Este, w pobliżu terytoriów pod kontrolą Austrii.

W 1876 r. agronom Antonio Zanelli zalecił skoncentrowanie się na „winach stołowych o długim okresie przechowywania, wykorzystując najlepsze winogrona uprawiane na tym obszarze", aby produkować przyjemne wina o niezawodnej jakości.

W tym samym okresie, w 1873 r., profesor Pellegrino Spallanzani [który był chemikiem] analizował moszcze i wina produkowane z odmiany winorośli Fogarina, która w tamtym czasie zyskiwała na popularności. Spallanzani uznał, że wino to jest „bardzo aromatyczne i czasami bardzo przyjemne na podniebieniu", ale ze względu na aromat porzeczek i malin nie było wówczas uznawane za „typowe wino stołowe". Jak podaje Jacopo Ravà w 1896 r., odmiana Fogarina „jest bardzo odporną odmianą, która rozwija się nawet na niskich wysokościach i w wilgotnych miejscach. Potwierdza to fakt, że Gualtieri, w prowincji Reggio, niedaleko Guastalli, znajduje się w centrum winnic, na wysokości około 20 m n.p.m.".

Od początku XX w. nastąpił wzrost produkcji winogron i wina. Rozwój enologii szedł w parze z rozwojem spółdzielczych wytwórni wina, zazwyczaj charakteryzujących się nowoczesnymi zakładami przetwórczymi. Wspomniane wytwórnie wina doskonaliły techniki wyrobu wina i jakość produktów oraz przyczyniały się do ich wyspecjalizowania, a także były odpowiedzialne za sprawdzanie, czy autentyczne wina produkowane i przekazywane sprzedawcom wina nie były przedmiotem „upraszczania i mieszania", pozbawiających je rozpoznawalności, oraz miały na celu optymalizację jakości produkcji winogron poprzez zapewnienie odpowiedniej pomocy technicznej.

W 1922 r. Adelio Franceschini i Vittorio Premuda opisali techniki wyrobu wina, zwracając szczególną uwagę również na główną produkcję częściowo sfermentowanych lub słodkich filtrowanych moszczów winogronowych i podkreślając niebezpieczeństwo nieuczciwej konkurencji między sztucznie gazowanymi winami a naturalnymi winami musującymi, takimi jak Lambrusco. Następnie dokonali spisu cech charakterystycznych licznych odmian winorośli uprawianych lokalnie, których było ponad sześćdziesiąt.

Lambrusco jest w istocie winem, które tradycyjnie produkuje się przez łączenie różnych odmian winorośli, na co wskazuje nazwa „Lambrusco Reggiano", która została oficjalnie nadana w dniu 22 lipca 1971 r.; wino o charakterystycznym smaku, wysokiej kwasowości, które jest półmusujące i ma wyraźny zapach, dobry poziom zawartości alkoholu i ekstraktów.

Na początku XX wieku odmianę Fogarina intensywnie uprawiano również na równinach Reggio Emilia, w szczególności w gminie Gualtieri. W 1927 r. G. Toni napisał jednak, że – ze względu na wysoką stałą kwasowość w tym czasie – wino Fogarina było „wykorzystywane jako wino mieszane w celu nadania żywego koloru i wydłużenia okresu trwałości. W gminach Gualtieri, Boretto i Brescello do 80 % winogron należy do tej odmiany, i podobnie jak odmiana Ancellotta, występuje ona w pewnym stopniu w całej prowincji i w sąsiadujących prowincjach".

W 1976 r. Lambrusco produkowane w prowincji Reggio Emilia, dzięki Cantine Cooperative Riunite (zjednoczonym spółdzielczym wytwórniom wina), było najczęściej wywożoną do Stanów Zjednoczonych włoską odmianą wina i uchodziło za jedną z najlepszych na świecie.

Jednak po drugiej wojnie światowej popularność odmiany Fogarina spadła, a wraz z rozwojem enologii i zmianami gustów konsumentów stopniowo zaprzestano jej uprawy. Ostatecznie pominięto ją w krajowych przepisach dotyczących odmian winorośli i nazw pochodzenia.

Z biegiem lat w wyniku kolejnych zmian powstała nazwa „Reggiano", zatwierdzona w 1996 r., aby określić obszary produkcji i rodzaje wina, które mogą być tam wytwarzane, w celu powiązania produktów z najbardziej odpowiednimi obszarami, biorąc pod uwagę nie tylko ich cechy naturalne, ale także historię i tradycję.

W szczególności obszar geograficzny produkcji „Reggiano Rosso" (wina czerwonego) jest w przeważającej mierze obszarem równinnym, położonym na wschód od rzeki Crostolo, i jest szczególnie przystosowany do produkcji win czerwonych, zwłaszcza ze względu na wysoką zawartość wapienia w glebie na obszarach położonych na większych wysokościach, oraz zakres temperatur w miesiącu poprzedzającym zbiory, kiedy odmiana Ancellotta osiąga pełną dojrzałość i najlepiej wyraża cechy charakterystyczne. Odmiana ta jest znana od 1800 r. (na co wskazał Claudio della Fossa), a swój synonim „Ancellotta di Massenzatico" zawdzięcza miejscowości o tej samej nazwie (Massenzatico) w gminie Reggio Emilia. Odmiana ta pokrywa się ze względów historycznych z obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia, gdzie się rozpowszechniła i osiąga szczególnie wysoki poziom antocyjanów, polifenoli i aromatów.

Wyznaczony obszar rodzajów „Lambrusco Salamino” i „Bianco Spumante” (wino białe musujące) sprzyja aluwialnym i płaskim glebom położonym na wysokościach poniżej 129 m n.p.m., co gwarantuje ponad 2 100 stopniodni, przy wysokich temperaturach występujących w okresie letnim, i znacznym deficycie wody wiosną i latem, który jest tylko częściowo łagodzony przez obecność wód gruntowych. Z obszarów o bardziej zróżnicowanej rzeźbie terenu z większą ilością wapienia, charakteryzujące się mniejszym deficytem wody, uzyskuje się wina, które są lżejsze i mają więcej kwasowości, a ich barwa i zapach są bardziej intensywne. Wina produkowane z winogron uprawianych na niżej położonych terenach są bardziej ustruktryzowane, ale mają mniej intensywnej barwę. Historycznie obszar produkcji odmiany Lambrusco Salamino znajduje się dalej na wschód, w kierunku granicy z prowincją Modena, gdzie odmiana ta jest bardziej rozpowszechniona (A. Greco, 1968 r.), natomiast odmianę Lambrusco Marani uprawia się w większym stopniu w gminach na północy i zachodzie, na równinach między terenami podgórskimi.

Od tego czasu nastąpił rozwój nazwy z myślą o produkcji win o coraz wyższej jakości i wartości, o czym świadczy doskonała renoma win objętych ChNP „Reggiano”.

Jednym z przykładów jest przywrócenie w ciągu ostatnich dwudziestu lat odmiany winorośli „Fogarina”, dzięki badaniom nad produkcją wina na małą skalę w celu opracowania najlepszych technik wykorzystania jej potencjału, co doprowadziło do ponownego jej odkrycia, a w efekcie do dodania do specyfikacji produktu objętego nazwą „Reggiano” rodzajów wina oznaczonych jako „Fogarina”.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

—

Link do specyfikacji produktu

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