C/2025/2734

8.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2734)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Reggiano”

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.2.2025

1. **Denumirea produsului**

„Reggiano”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Prezentele modificări corespund definiției modificărilor standard de la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu se încadrează în definițiile de la articolul 24 alineatul (3) din același regulament. Cu alte cuvinte:

— nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii sau a categoriei de produse;

— nu anulează legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Adăugarea precizării categoriei*

Descriere:

Se precizează categoria din care fac parte vinurile spumante „Reggiano” („vinuri spumante de calitate”).

Motiv:

Modificarea este introdusă în scopul precizării categoriei de vin spumant produse.

Modificarea vizează articolele 1, 2 și 4 din caietul de sarcini al produsului.

2. *Adăugarea unui nou tip denumit după soiul de struguri „Fogarina”*

Descriere:

Noul tip denumit după soiul „Fogarina” se adaugă în următoarele versiuni:

— categoria „vin”: tipul de vin liniștit, inclusiv vinurile calificate drept „novello” (tânăr) și „passito” (din struguri stafidiți)

— categoria „vin petiant”: tipul de vin petiant, inclusiv vinul calificat drept „novello” (nou)

— categoria „must parțial fermentat”, cu suprapresiune

— categoria „vin spumant de calitate”: tipul de vin spumant.

Pentru acest tip se adaugă și unitatea geografică suplimentară „Gualtieri”, pentru a promova arealul istoric în care a fost cultivat acest soi de struguri timp de secole.

Motiv:

Noul tip denumit după soiul „Fogarina” este adăugat în urma numeroaselor solicitări din partea membrilor consorțiului, întrucât recenta redescoperire a acestui soi a stârnit interesul producătorilor.

Această modificare vizează articolele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 și 9 din caietul de sarcini al produsului, precum și punctele intitulate „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Producțiile maxime”, „Arealul geografic delimitat” și „Legătura cu arealul geografic”.

3. *Adăugarea versiunii „Frizzante” (petiant) pentru tipul „Reggiano Rosso Novello” (roșu nou)*

Descriere:

Se adaugă versiunea „petiant” pentru tipul „Reggiano Rosso Novello” (roșu nou).

Motiv:

Teritoriul regiunii Emilia-Romagna este orientat preponderent spre producția de vinuri petiante, iar absența acestei versiuni „Frizzante” (petiant) a creat un dezavantaj real pentru acest tip de vin roșu tânăr în ceea ce privește producția și dezvoltarea.

Modificarea vizează articolele 1, 4 și 6 din caietul de sarcini al produsului, precum și punctele intitulate „Descrierea vinurilor” și „Producțiile maxime” din documentul unic.

4. *Modificarea soiurilor de struguri autorizate*

Descriere:

Soiurile de struguri autorizate pentru producerea diferitelor tipuri de vin suferă următoarele modificări:

— „Reggiano” Lambrusco (sub toate formele sale): se adaugă soiurile „Lambrusco Benetti” și „Lambrusco del Pellegrino”, care au fost introduse recent în lista regională a soiurilor aprobate pentru cultivare.

— „Reggiano” Fogarina (sub toate formele sale): se adaugă combinația autorizată relevantă de soiuri de struguri: soiul Fogarina trebuie să reprezinte 85 % din total, toate soiurile din familia Lambrusco, precum și soiul „Malbo Gentile”, larg răspândit în arealul de producție, fiind autorizate să reprezinte restul de 15 %.

— „Reggiano Rosso” (roșu): Soiurile de struguri autorizate au fost actualizate pentru a include familia „Lambrusco”, care nu a fost inclusă anterior pentru acest tip de vin (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino și Lambrusco Monterrico).

Motiv:

Această modificare decurge din necesitatea de a include toate soiurile din familia „Lambrusco” care pot fi cultivate în zonă și de a adăuga noul tip denumit după soiul Fogarina.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Soiuri de struguri de vin” din documentul unic.

5. *Corectarea textului, eliminând dispoziția care exclude anumite areale considerate improprii pentru producție*

Descriere:

Se elimină dispoziția din diferite părți ale textului care exclude anumite „areale considerate improprii pentru producție”.

Motiv:

În ultimii 30 de ani, viticultura s-a îmbunătățit vertiginos, atât în ceea ce privește sistemele de conducere a viței-de-vie, cât și în ceea ce privește metodele de cultivare, pe baza unei expertize agronomice și tehnice solide. În aceeași perioadă de treizeci de ani s-a înregistrat o creștere semnificativă a temperaturilor de vară, prin urmare este sigur că strugurii se vor coace perfect. În acest nou context de mediu, dispoziția privind arealele considerate improprii pentru cultivarea viței-de-vie nu mai este aplicabilă, având în vedere condițiile climatice și agricole actuale. În plus, definiția era vagă și putea da naștere unor litigii între producători și autoritățile responsabile de eliberarea autorizațiilor de plantare a viilor.

Această modificare vizează articolul 3 din caietul de sarcini al produsului.

6. *Adăugarea arealului de producție pentru strugurii utilizați pentru producerea noului tip de vin „Fogarina”*

Descriere:

Se adaugă arealul de producție pentru strugurii utilizați pentru noul tip de vin denumit după soiul „Fogarina”. Această modificare vizează întregul teritoriu al comunelor: Boretto, Gualtieri și Guastalla, situate în partea de nord a provinciei Reggio Emilia.

Motiv:

Modificarea a fost necesară ca urmare a adăugării noului tip denumit după soiul „Fogarina”.

Modificarea vizează articolul 3 din caietul de sarcini al produsului.

7. *Reformularea articolului privind standardele viticole*

Descriere:

Se adaugă precizări privind normele viticole pentru noul tip de vin denumit după soiul „Fogarina”, pentru care producția maximă este de 18 tone de struguri la hectar pentru versiunile de vin liniștit, petiant, spumant, novello (nou) și novello frizzante (petiant nou). Pentru versiunea „Passito” (din struguri stafidiți) din soiul Fogarina, s-a stabilit o producție maximă de 10 tone la hectar, obținută prin selectarea strugurilor. Cantitatea rămasă de struguri pe hectar din plantațiile viticole poate fi utilizată pentru producerea unuia dintre celelalte tipuri de vinuri „Fogarina” prevăzute în caietul de sarcini al produsului, respectându-se în același timp limita superioară prevăzută pentru tipul în cauză. De asemenea, se adaugă tăria alcoolică naturală minimă în volume pentru noul tip de vin denumit după soiul Fogarina. Aceasta este stabilită la 9,5 % pentru versiunile „tranquillo” (liniștit), „frizzante” (petiant), „spumante” (spumant), „novello” (nou) și „novello frizzante” (petiant nou). Se adaugă precizări pentru versiunea „Fogarina Passito” (din struguri stafidiți) care stabilesc tăria alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor la recoltare la 9,5 % vol., precum și dispoziții privind procesul de uscare care stabilesc tăria alcoolică naturală minimă după uscare la 13 % vol. și plafonează rata de extracție a vinului din struguri la 50 %.

În plus, se reformulează întregul paragraf privind producțiile maxime și se elimină subparagraful referitor la un eventual ajutor din partea regiunii în cazul unor condiții meteorologice nefavorabile.

Motiv:

Modificarea a fost necesară ca urmare a adăugării noului tip de vin denumit după soiul „Fogarina”. Această reformulare a fost necesară pentru a întocmi o listă completă pe tipuri de vin, defalcată în funcție de soiul sau culoarea strugurilor, pentru a facilita citirea dispoziției și pentru a elimina subparagraful referitor la intervenția autorităților regionale, deoarece acest lucru nu se mai aplică în temeiul normelor în vigoare în prezent.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului și punctele din documentul unic referitoare la „producțiile maxime” și la „practicile oenologice specifice”.

8. *Reformularea articolului privind normele de vinificație*

Descriere:

Se actualizează unele trimiteri la legislație și se corectează denumirea ministerului; de asemenea, se îmbunătățește textul articolului prin separarea dispozițiilor privind fermentarea secundară a tipurilor de vin „petiant” și prin adăugarea faptului că fermentarea secundară poate fi efectuată fie în autoclave, fie în sticlă.

Motiv:

Această modificare a fost efectuată pentru a include trimiterile corecte și pentru a evita orice îndoială cu privire la modul de interpretare a dispoziției.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

9. *Fermentarea și fermentarea secundară*

Descriere:

Se adaugă un paragraf referitor la producția de vinuri cu DOP „Reggiano” care permite ca fermentarea sau fermentarea secundară a vinurilor și a produselor care urmează să fie transformate în vin să fie prelungită după data de 31 decembrie a fiecărui an, până la data de 30 iunie a anului următor.

Motiv:

Modificarea este adăugată în vederea standardizării condițiilor de producție în întreaga regiune Emilia-Romagna, ținându-se seama de nevoile viței-de-vie din soiul Lambrusco și de tehnicile tradiționale de producție dezvoltate de-a lungul timpului în această regiune.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

10. *Definirea intensității culorii*

Descriere:

Se adaugă un paragraf pentru a defini intensitatea colorimetrică maximă a diferitelor vinuri în fiecare etapă a producției.

Motiv:

Această modificare este adăugată pentru ca vinul și produsele din amonte să fie menținute într-un interval al intensității colorimetrice bine definit, în conformitate cu tradiția și autenticitatea vinurilor cu DOP „Reggiano”. Motivul constă în faptul că, în ultimii ani, s-a constatat că tipurile de vin cu denumirea „Reggiano” etichetate cu soiul Lambrusco și având o intensitate a culorii mai ridicată decât cea propusă prin această modificare sunt tratate, în etapa de comercializare, ca simple ingrediente auxiliare utilizate pentru producerea cupajelor în vederea obținerii vinurilor finite, mai degrabă decât ca produse destinate direct îmbutelierii.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

11. *Caracteristici la momentul consumului*

Descriere:

Se corectează unele dintre caracteristicile la momentul consumului pentru tipurile existente și se adaugă caracteristicile la momentul consumului pentru tipurile noi. În plus, se adaugă un paragraf privind posibilitatea prezenței unui aspect tulbure cauzat de reziduurile de fermentație în cazul diverselor tipuri de vin, dar cu excepția celor din categoria „vin spumant de calitate”.

Motiv:

Această modificare a fost necesară pentru a elimina mențiunile inexacte, vagi sau incompatibile cu categoria de produse, pentru a adăuga caracteristicile noilor tipuri de vin și pentru a îmbunătăți și actualiza descrierile produselor. De asemenea, se adaugă un paragraf privind posibilitatea ca diferitele tipuri de vin, cu excepția vinurilor din categoria „spumante” (spumant), să prezinte un aspect tulbure cauzat de reziduurile de fermentație, având în vedere revenirea la vinuri mai artizanale și tehnica de producție constând în fermentația secundară în sticlă fără eliminarea drojdiei de fermentare.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul din documentul unic referitor la „descrierea vinului (vinurilor)”.

12. *Eliminarea paragrafului privind limitele acidității totale și ale extractului fără zahăr*

Descriere:

Se elimină paragraful care descria capacitatea ministerului de a emite un decret de modificare a limitelor acidității totale și ale extractului fără zahăr.

Motiv:

Se elimină paragraful respectiv deoarece această dispoziție a fost înlocuită de legislația în vigoare.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

13. *Modificări privind etichetarea și prezentarea vinurilor*

Descriere:

Se precizează în mod clar interdicția de a utiliza anumite adjective pe etichetă. Pentru toate tipurile de vin etichetate cu soiul „Fogarina” se adaugă opțiunea de a include unitatea geografică suplimentară „Gualtieri”, cu norme specifice pentru utilizarea acesteia pe etichetă. De asemenea se adaugă un paragraf care permite utilizarea pe etichetă a mențiunii „rifermentazione in bottiglia” (fermentație secundară în sticlă), la fel ca și opțiunea de a utiliza termenul „rosé” pentru versiunile „roze” ale vinurilor cu DOP „Reggiano”.

Motiv:

Această modificare a fost necesară ca urmare a adăugării noului tip denumit după soiul „Fogarina” și a introducerii opțiunii de a menționa unitatea geografică suplimentară „Gualtieri”; în plus, în ultimii ani a reapărut tehnica de producție care implică fermentarea secundară în sticlă pentru a produce vinuri petiante cu DOP Reggiano. Adesea, drojdia de fermentare nu este îndepărtată la aceste vinuri, iar prezența acestor reziduuri poate face ca vinul să pară „tulbure”. Prin urmare, modificarea a fost necesară pentru a informa în mod corespunzător consumatorul cu privire la această caracteristică. O modificare prin care să se introducă termenul „rosé” ca alternativă la termenul „rosato” era necesară pentru a răspunde cerințelor pieței.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

14. *Modificări privind ambalarea vinurilor*

Descriere:

Capacitatea maximă a recipientelor de sticlă în care vinurile sunt introduse pe piață crește de la 5 litri la 9 litri, interzicându-se în mod explicit utilizarea sticlelor de tip „damigeană” de 5 litri. De asemenea, paragraful referitor la sistemele de închidere permise este reformulat cu precizări legate de utilizarea dopurilor filetate, a capsulelor și a dopurilor de plută standard legate cu sfoară.

Motiv:

Modificarea a fost necesară pentru ca producătorii să aibă mai multe oportunități comerciale, întrucât clienții doresc uneori sticle mai mari, în principal pentru ocazii sociale și alte evenimente speciale. Se interzice damigeana de 5 litri pentru a se păstra forma tradițională a sticlei. Modificarea privind sistemele de închidere a fost necesară pentru a oferi claritate, a facilita citirea și a evita interpretările contradictorii.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului.

15. *Actualizarea legăturii cu mediul geografic*

Descriere:

Articolul referitor la legătura cu mediul geografic se actualizează și se completează cu informații privind adăugarea noului tip denumit după soiul „Fogarina” și privind posibilitatea de a menționa pe etichetă unitatea geografică suplimentară „Gualtieri”.

Motiv:

Articolul trebuia să fie modificat pentru a se adăuga noul tip denumit după soiul „Fogarina” și opțiunea de a menționa unitatea geografică suplimentară „Gualtieri”. În plus, a fost considerată necesară rescrierea punctului intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic, în scopul actualizării lui în conformitate cu caietul de sarcini al produsului. Prin urmare, aceasta este doar o modificare de redactare.

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

16. *Adăugarea unei anexe A*

Descriere:

La caietul de sarcini se adaugă o anexă A, care descrie limitele geografice ale unității geografice suplimentare „Gualtieri”.

Motiv:

Noua anexă se adaugă ca urmare a necesității de a descrie limitele noii unități geografice suplimentare.

Modificarea vizează introducerea unei noi anexe la caietul de sarcini al produsului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Reggiano

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

11. Must de struguri parțial fermentat

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 4. 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

1. *„Reggiano” Lambrusco*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

culoare: roz, de intensitate variabilă; roșu-rubiniu spre roșu intens;

miros: plăcut, de la fructat la floral;

gust: sec, demisec, demidulce sau dulce, proaspăt, plăcut, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 5,50 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *„Reggiano" Lambrusco Frizzante (petiant)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: vioaie, evanescente;

culoare: roz, de intensitate variabilă; roșu-rubiniu spre roșu intens;

miros: plăcut, de la fructat la floral;

gust: sec, demisec, demidulce sau dulce, proaspăt, plăcut, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 7,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Poate fi tulbure din cauza reziduurilor de fermentare.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

culoare: roșu;

miros: floral, intens, fructat;

gust: aromat, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *„Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante (petiant nou)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: vioaie, evanescente;

culoare: roșu;

miros: intens, fructat;

gust: aromat, vioi;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Poate fi tulbure din cauza reziduurilor de fermentare.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): 5,5

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: fine și persistente;

culoare: roz, de intensitate variabilă; roșu-rubiniu spre roșu intens;

miros: plăcut, de la fructat la floral;

gust: de la brut nature la dulce, armonios, proaspăt, moale, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 5,50 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *„Reggiano" Lambrusco Salamino*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

culoare: roze sau roșu;

miros: plăcut, de la fructat la floral;

gust: sec, demisec, demidulce sau dulce, proaspăt, plăcut, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 5,50 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: vioaie, evanescente;

culoare: roze sau roșu;

miros: plăcut, de la fructat la floral;

gust: sec, demisec, demidulce sau dulce, proaspăt, plăcut, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 7,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Poate fi tulbure din cauza reziduurilor de fermentare.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

8. *„Reggiano" Fogarina*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

culoare: de la roze la roșu, uneori foarte intensă;

miros: caracteristic, fructat (fructe roșii coapte);

gust: de la sec la dulce, proaspăt, aciditate bună;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 6,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

9. *„Reggiano" Fogarina Frizzante (petiant)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: vioaie, evanescente;

culoare: de la roze la roșu, uneori foarte intensă;

miros: caracteristic, fructat (fructe roșii coapte);

gust: de la sec la dulce, aromat, aciditate bună;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 7,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Poate fi tulbure din cauza reziduurilor de fermentare.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 6,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

10. *„Reggiano" Fogarina Spumante (spumant)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: fine și persistente;

culoare: de la roze la roșu, uneori foarte intensă;

miros: caracteristic, fructat și floral;

gust: de la brut nature la dulce, armonios, proaspăt;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 5,50 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 6,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

11. *„Reggiano" Fogarina Novello (nou)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

culoare: de la roze la roșu, uneori foarte intensă;

miros: caracteristic, fructat;

gust: moale, aromat, acid;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 6,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

12. *„Reggiano" Fogarina Novello Frizzante (petiant nou)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: vioaie, evanescente;

culoare: de la roze la roșu, uneori foarte intensă;

miros: caracteristic, fructat;

gust: moale, aromat, acid;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Poate fi tulbure din cauza reziduurilor de fermentare.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 6,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

13. *„Reggiano" Fogarina Passito (din struguri stafidiți)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

culoare: de la roze la roșu, care poate fi intensă, uneori cu nuanțe de portocaliu;

miros: caracteristic, cu note de fructe roșii și flori, uneori ușor picant;

gust: dulce, rotund, corpolent, armonios;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 13 %;

aciditate totală minimă: 5,5 g/l;

limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

14. *„Reggiano" Rosso (roșu)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

culoare: roșu;

miros: caracteristic, fructat, floral;

gust: sec, demisec, demidulce sau dulce, proaspăt, plăcut, corpolent;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 5,50 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

15. *„Reggiano" Rosso Frizzante (roșu petiant)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: vioaie, evanescente;

culoare: roșu;

miros: caracteristic, fructat, floral;

gust: sec, demisec, demidulce sau dulce, proaspăt, plăcut, corpolent;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 7,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Poate fi tulbure din cauza reziduurilor de fermentare.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

16. *„Reggiano" Rosso Novello (roșu nou)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

culoare: roșu;

miros: de vin, intens, fructat;

gust: aromat, liniștit;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

17. *„Reggiano" Rosso Novello Frizzante (roșu petiant nou)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: vioaie, evanescente;

culoare: roșu;

miros: de vin, intens, fructat;

gust: aromat, moale;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Poate fi tulbure din cauza reziduurilor de fermentare.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

18. *„Reggiano" Bianco Spumante (alb spumant)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

bule: fine și persistente;

culoare: alb tinzând ușor spre galben-pai;

miros: caracteristic, fructat, floral;

gust: aromat, proaspăt, armonios, catifelat, moale, de la brut nature la dulce;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %;

tăria alcoolică dobândită minimă în volume: 5,50 %;

limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Poate prezenta o ușoară notă de lemn în cazul învechirii în butoaie.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % vol.): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % vol.): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici oenologice**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Producerea vinurilor petiante și a musturilor parțial fermentate

Practică oenologică specifică

Aceste vinuri sunt produse prin metode tradiționale care în timp au fost rafinate până la perfecțiune și care continuă să fie fiabile și constante, care implică doar practica fermentării secundare naturale în sticle și a fermentării secundare naturale prin autoclavare, care sunt esențiale pentru a conferi vinurilor cu DOP „Reggiano" caracteristicile lor unice. Procesele secundare de fermentare și îndulcire sunt permise în conformitate cu condițiile și limitele prevăzute de legislația națională și europeană.

2. Producerea tipului de vin „Fogarina Passito" (din struguri stafidiți)

Practică oenologică specifică

Producția maximă de struguri la hectar pentru producerea vinului „Reggiano Fogarina Passito" (din struguri stafidiți) nu trebuie să depășească 10 tone la hectar, obținută prin selectarea strugurilor destinați producției de vinuri „Reggiano Fogarina" care îndeplinesc cerințele stabilite pentru diferitele tipuri. Acești struguri pot fi transformați în vin numai după ce au fost uscați în mod natural sau prin utilizarea unor sisteme sau tehnologii care funcționează la temperaturi similare cu cele ale procesului natural. Strugurii uscați trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 13 % vol., fără nicio îmbogățire. Rata de extracție nu trebuie să depășească 50 % în cazul acestor struguri.

5.2. *Producțiile maxime*

1. „Reggiano" Lambrusco, inclusiv Frizzante (petiant), Spumante VSQ (spumant de calitate), Novello (nou) și Novello Frizzante (petiant nou)

18 000 de kilograme de struguri la hectar

2. „Reggiano" Lambrusco Salamino (inclusiv petiant)

18 000 de kilograme de struguri la hectar

3. „Reggiano" Fogarina, inclusiv Frizzante (petiant), Spumante VSQ (spumant de calitate), Novello (nou) și Novello Frizzante (petiant nou)

18 000 de kilograme de struguri la hectar

4. „Reggiano" Rosso (roșu), inclusiv Frizzante (petiant), Novello (nou) și Novello Frizzante (petiant nou)

18 000 de kilograme de struguri la hectar

5. „Reggiano" Bianco Spumante VSQ (alb spumant de calitate)

18 000 de kilograme de struguri la hectar

6. „Reggiano" Fogarina Passito (din struguri stafidiți)

10 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Strugurii utilizați pentru producerea vinului cu denumirea de origine protejată „Reggiano Lambrusco" trebuie să fie cultivați în provincia Reggio Emilia. Mai precis, arealul de producție cuprinde întregul teritoriu al următoarelor comune: 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 și Baiso.

Strugurii utilizați pentru producerea vinului cu denumirea de origine protejată „Reggiano Rosso” trebuie să fie cultivați pe teritoriul provinciei Reggio Emilia. Mai precis, arealul de producție cuprinde întregul teritoriu al următoarelor comune: 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 și Scandiano.

Strugurii utilizați pentru producerea vinului cu denumirea de origine protejată „Reggiano Lambrusco Salamino” trebuie să fie cultivați pe teritoriul provinciei Reggio Emilia. Mai precis, arealul de producție cuprinde întregul teritoriu al următoarelor comune: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla și Novellara.

Strugurii utilizați pentru producerea vinului cu denumirea de origine protejată „Reggiano Fogarina” trebuie să fie cultivați pe teritoriul provinciei Reggio Emilia. Mai precis, arealul de producție cuprinde întregul teritoriu al comunelor Boretto, Gualtieri și Guastalla.

Strugurii utilizați pentru producerea vinului cu denumirea de origine protejată „Reggiano Bianco Spumante” (alb spumant) trebuie să fie cultivați pe teritoriul provinciei Reggio Emilia. Mai precis, arealul de producție cuprinde întregul teritoriu al următoarelor comune: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio și Campegine.

7. **Soiuri de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *A) Detalii privind arealul geografic*

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul geografic care corespunde denumirii de origine protejate „Reggiano” este situat în partea central-vestică a regiunii Emilia-Romagna, în provincia Reggio Emilia, și acoperă o zonă întinsă de câmpie și o zonă deluroasă de dimensiuni mai mici, care se termină la poalele munților. La sud, altitudinea crește, formând mai multe peisaje distincte:

— o câmpie deschisă de origine aluvionară, tipică pentru valea Padului, alcătuită din sedimente naturale cu texturi variate, majoritatea medii și fine, datând din holocen, cu porțiuni mari de minerale metamorfice și carbonatice care provin din râurile și pâraiele din Apenini, cu excepția celor care provin din câmpiile prin care șerpuiește râul Pad, într-o fâșie îngustă la nord, situată în cea mai mare parte în afara arealului delimitat;

— o câmpie de tranziție spre coline, cu teren accidentat, alcătuită din sedimente aluvionare vechi, cu texturi variate, datând din pleistocen. Aceste depozite sedimentare subiacente sunt acoperite de soluri foarte adânci, dezvoltate și decarbonizate, cu o textură moderat de fină sau fină, pe alocuri pietroase, și cu o disponibilitate bună sau moderată a oxigenului;

— dealurile ondulate sau moderat de abrupte se întind de la nord la sud. Solul lor provine în principal din roci pelitice sau roci stratificate cu o componentă pelitică puternică; are o textură fină sau moderat de fină și este calcaros, de diferite adâncimi și predispus pe alocuri la instabilitate hidrogeologică.

Altitudinea plantațiilor viticole se situează, în general, între 20 și 450 m deasupra nivelului mării, deși există numeroase plantații viticole și la altitudini mai mari.

Clima este subcontinentală. Acest lucru este valabil în special în zona de câmpie, cu ierni deosebit de aspre (reci și umede) și veri foarte calde, umede și înăbușitoare. Zona este supusă unor variații termice zilnice ridicate, care sunt mai mari la câmpie și mai mici la deal. Precipitațiile sunt de tip sublitoral, atingând nivelul maxim toamna, atât ca tip de precipitații, cât și ca distribuție, iar nivelul minim este atins în perioada verii, în special în primele zece zile ale lunii iulie. Nivelul precipitațiilor și numărul zilelor ploioase cresc odată cu altitudinea, de la 650 mm în câmpia joasă la 850 mm pe dealuri, valorile medii fiind de 719 mm și 78 de zile ploioase pe an.

Arealul geografic al tipului Lambrusco corespunde întregului areal al denumirii, în timp ce arealele aferente celorlalte trei tipuri – Rosso (roșu), Bianco Spumante (alb spumant) și Lambrusco Salamino – sunt mai limitate și acoperă în principal zona joasă de câmpie, în special partea estică, caracterizată de soluri cu o bună fertilitate fizică și chimică și o climă mai caldă primăvara și vara. Arealul de producție pentru strugurii Fogarina acoperă numai teritoriul comunelor Boretto, Gualtieri și Guastalla, iar unitatea geografică suplimentară „Gualtieri” este inclusă în acest areal.

8.2. *A) Detalii privind arealul geografic*

2) Factori umani relevanți pentru legătură

Plantațiile viticole din zona Reggio datează din epoca romană (după cum se poate observa din mozaicurile din secolul I î.Hr. păstrate la muzeele civice din Reggio Emilia). Relatările privind răspândirea plantațiilor viticole în arealul delimitat provin din numeroase contracte de arendă perpetuă (arendă emfiteotică) din Evul Mediu (secolele al IX-lea-al X-lea) și sunt reiterate în statutul din 1265. Legătura cu soiurile de struguri autohtone cunoscute sub denumirea de „uve lambrusche” (struguri Lambrusco) a fost menționată încă din 1303 de Pier De Crescenzi.

Importanța vinului în provincia Reggio Emilia este demonstrată cel mai bine de răspândirea uriașă a plantațiilor viticole pe teritoriul său, atestată în 1597 de Andrea Bacci [filosof, medic și scriitor din secolul al XVI-lea, care a scris, printre multe alte lucrări, un ghid al vinului intitulat *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*], în 1661 de [agronomul și gastronomul] Vincenzo Tanara, apoi, în secolul al XIX-lea, de Filippo Re [care a scris prima lucrare de agronomie în 1798], Claudio della Fossa și Claudio Roncaglia [care studiază suprafața cultivată cu viță-de-vie din arealul delimitat și raportează soiurile plantate], care descriu caracteristicile tipice ale vinului produs: răcoritor și petiant, mai mult sau mai puțin corpolent.

În 1847, cantitatea de struguri produsă în provincia Reggio Emilia a fost de 1 milion de chintale (100 000 000 kg), ajungând la 1,7 milioane de chintale (170 000 000 kg) pe an în deceniul 1908-1918, potrivit lui Ugo Bellocchi [istoric, jurnalist și bibliotecar italian]. Strugurii proveneau de pe 107 000 de hectare de plantații viticole cu culturi mixte, cu rânduri de viță-de-vie conduse pe arbori vii utilizând sistemul de conducere a viței-de-vie „alberate”, care se întindeau neîntrerupt de la dealurile domoale până la malurile râului Pad. Producția principală consta în musturi și vinuri roșii, în special Lambrusco, majoritatea petiante și exportate preponderent în regiunea Veneto sau în străinătate, după cum arată documentele de cale ferată de la începutul secolului al XX-lea.

În această perioadă au fost înființate primele cooperative de producere și comercializare a musturilor și a vinurilor. Acestea au continuat să se răspândească rapid în întregul areal delimitat, iar procesul de vinificație a început să ia avânt. Prima cooperativă vinicolă a fost înființată la San Martino in Rio în 1906.

Legea din 10 iulie 1930 recunoaște Lambrusco ca fiind unul dintre vinurile tipice din Italia.

În secolul al XIX-lea, soiul Fogarina a fost cultivat pe scară largă în câmpiile joase din zona Reggio, în special în comuna Gualtieri (Ravà 1896, Bellini 1924).

Soiul de struguri Fogarina a înregistrat cea mai mare perioadă de dezvoltare în deceniile de la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea, astfel încât în 1924 s-au produs 50 de mii de chintale 5 000 000 kg) numai în comuna Gualtieri (Dolcini și alții, 1967). Producția totală de vin pare să fi fost de 60 de mii de hectolitri. Cultivarea soiului Fogarina a fost apoi abandonată treptat în anii 1930, pentru că nu mai era profitabilă. Ca urmare, soiul respectiv a fost exclus treptat din legislația locală, iar ulterior și din legislația națională, atunci când au fost create denumirile de origine.

Pe măsură ce procesul de vinificație din provincia Reggio Emilia a evoluat, au suferit modificări și plantațiile viticole. Începând cu anii 1960, plantațiile viticole cu culturi mixte s-au redus considerabil în dimensiune, lăsând loc plantațiilor viticole specializate, o condiție prealabilă pentru o mai mare specializare în viticultură în zonă.

La 18 decembrie 1962 a fost înființat „Consorțiul voluntar pentru protecția vinului tipic Lambrusco Reggiano”, care urma să fie responsabil cu protejarea și promovarea vinurilor Reggio în Italia și în întreaga lume.

Prin Decretul Președintelui Republicii din 22 iulie 1972 a fost recunoscută denumirea de origine protejată „Lambrusco Reggiano”. Aceasta se referă la o zonă largă de câmpie, în principal din nord-estul provinciei Reggio Emilia și spre sud, incluzând o zonă deluroasă inițială, precum și la următoarele soiuri: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri și Ancellotta. Condițiile de mediu și de cultivare ale plantației viticole trebuie să fie cele consacrate, care conferă vinului rezultat caracteristicile sale specifice, iar toate metodele de forțare a culturilor sunt interzise.

La 26 noiembrie 1996, denumirea de origine a fost schimbată în „Reggiano”, pentru a diferenția tipurile de vin care puteau fi produse de alte vinuri.

La începutul anilor 2000, autoritățile locale au solicitat efectuarea unor cercetări pentru a verifica dacă soiul de struguri Fogarina mai exista, pentru a înființa plantații viticole experimentale și pentru a verifica producția lor de vin, astfel încât să se recupereze și să se revigoreze acest soi de struguri care fusese atât de important în secolul precedent.

În urma acestor cercetări și având în vedere rezultatele excelente obținute prin tehnici moderne de cultivare și de vinificație, tipurile de vin denumite după soiul „Fogarina” au fost adăugate pentru prima dată în caietul de sarcini al vinurilor „Emilia sau dell'Emilia IGT (*Identificazione Geografica Tipica*, indicație geografică tipică, echivalentul indicației geografice protejate – IGP)” în 2013 și apoi în prezentul caiet de sarcini, regăsindu-și astfel locul adecvat în gama de vinuri produse în provincia Reggio.

Factorii umani au fost considerați esențiali pentru denumire, în ceea ce privește:

— soiurile cultivate în mod tradițional, în principal autohtone pentru zona locală sau pentru întreaga regiune Emilia;

— tehnicile agronomice tradiționale utilizate în zonă, menite să limiteze producția și să atingă calitățile prevăzute în caietul de sarcini al produsului;

— metodele de vinificație, care au fost dezvoltate de-a lungul timpului în această regiune pentru producerea de vinuri petiante și spumante, precum și pentru producerea de vinuri roșii liniștite și de vinuri noi în regiune.

8.3. *B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

Denumirea de origine „Reggiano” cuprinde diverse tipuri, care își datorează caracteristicile analitice și organoleptice descrise la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului combinației de soiuri de struguri autorizate, practicilor oenologice utilizate și arealelor de producție în care sunt cultivați strugurii.

Vinurile Lambrusco sunt în mod tradițional spumoase (în versiunile de vin petiant și spumant), aspect important pentru un gust echilibrat. Ele sunt obținute din amestecuri de soiuri de struguri Lambrusco în medii care le scot în evidență aciditatea și prospețimea; menite să fie consumate când sunt tinere, prezintă note fructate și florale tipice cultivarului principal, roșu sau roze.

Vinul „Lambrusco Salamino”, roșu sau roze, este de obicei petiant, cu o aciditate bună, incluzând acidul malic, și are o prospețime perceptibilă dată de arealul de producție, precum și note și arome tipice soiului predominant.

Vinul Fogarina, care variază de la roze la roșu foarte intens și liniștit, incluzând tipurile „Passito” (din struguri stafidiți), petiant și spumant, are o structură excelentă, o aciditate puternică, un gust elegant cu o notă reziduală plăcută și arome fructate intense de fructe roșii coapte, caracteristice soiului de struguri din care este obținut.

Vinul Rosso (roșu), atât tipul spumant, cât și cel liniștit, este puternic influențat de soiul Ancellotta, care are o culoare mai intensă, o textură mai catifelată și un nivel de aciditate mai scăzut decât soiurile Lambrusco.

„Bianco Spumante” (alb spumant) este un vin alb obținut din Lambrusco Marani, care este un soi de viță-de-vie roșu, dar cu un conținut mai scăzut de antocian decât alte soiuri de Lambrusco. Are niveluri ridicate de gust și de prospețime, care se datorează condițiilor mai extreme ale arealului de producție și soiului de struguri.

Vinurile roșii sunt, în general, mai corpolente și au arome mai fructate de fructe de pădure și de fructe sâmburoase în comparație cu vinurile roze și cu „Bianco Spumante” (alb spumant), care se disting prin aciditate și arome florale. Versiunile de vin „novello” (nou) evidențiază efectul macerării carbonice prin arome de vin, fructate și foarte parfumate.

Musturile de struguri parțial fermentate obținute din tipurile Lambrusco, Lambrusco Salamino și Rosso sunt tipice și foarte valoroase datorită conținutului ridicat de antocian, arome și zaharuri.

8.4. *C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)*

Arealul geografic delimitat se caracterizează printr-un nivel ridicat de însorire și o cantitate mare de căldură însumată (grade-zile de creștere – *growing degree-days*, GDD), înregistrând aproximativ 2 032 GDD (indicele Winkler), ceea ce permite strugurilor să se coacă suficient. În zonele de deal interioare mai restrictive, unde cantitatea totală de căldură este mai mică, dar rareori sub 1 700 GDD, cele mai bune rezultate se obțin prin selectarea celor mai adecvate soiuri tradiționale pentru astfel de medii, a celor mai bune expuneri și prin optarea pentru struguri mai puțin colorați.

Arealul delimitat se termină în sud, unde întâlnește dealurile mai înalte și pantele mai abrupte, la altitudini de peste 600 de metri în general, unde clima se schimbă și își pierde caracterul continental, iar solul provine în principal din roci stratificate, care tind să fie acide. Astfel de condiții nu permit caracteristicile oenologice necesare pentru producerea denumirii.

Disponibilitatea din abundență a apei în solurile din arealul de origine, legată de volumul precipitațiilor, de natura preponderent aluvionară și profundă a solurilor, precum și de disponibilitatea locală a apelor subterane, permite producerea de struguri cu un nivel bun de aciditate, incluzând acidul malic, care este necesar pentru producerea în zonă a vinurilor petiante și spumante tipice, precum și a altor vinuri proaspete produse în mod tradițional.

În cazul în care fertilitatea solului este mai scăzută, ceea ce se întâmplă în special la altitudini mai mici, cu un sol cu textură fină care se fisurează vara, împiedicând creșterea plantelor și ducând la o recoltă mai mică, soiurile produc o tărie alcoolică mai consistentă și o aciditate mai scăzută, dar niveluri mai ridicate de polifenoli; acestea sunt zonele cele mai potrivite pentru producția de vinuri Novello (noi).

În întregul areal delimitat, în perioada de coacere a strugurilor se înregistrează variații bruște de temperatură între noapte și zi. Solurile sunt de la moderat până la foarte cretoase, subalcaline sau alcaline și au o textură fină sau moderat de fină, ceea ce duce la producerea de vinuri aromatice cu un conținut ridicat de antocian și polifenoli, în strânsă legătură cu caracteristicile organoleptice ale vinurilor descrise la articolul 6.

Răspândirea viticulturii în acest areal, care a fost documentată începând din perioada romană și a continuat pe parcursul Evului Mediu și până în prezent, legată intrinsec de soiurile autohtone specifice prezente, demonstrează o legătură strânsă între factorii de mediu și umani și vinurile produse pe acest teritoriu.

Dezvoltarea oenologiei în această zonă urmează și merge mână în mână cu cea a soiurilor tradiționale de struguri din zonă, în special a soiului Lambrusco. Acestea au fost prezente încă din antichitate, după cum o demonstrează creșterea lor în stare sălbatică.

Vița-de-vie a fost întotdeauna prezentă pe tot teritoriul arealului delimitat, de la câmpie până la dealuri. În 1597, Andrea Bacci descria importanța viticulturii în aceste zone, unde plantațiile viticole se întind cât vezi cu ochii, iar vița-de-vie este condusă pe copaci [practica de conducere „alberate", în mod tradițional pe plopi], cu ciorchini de struguri care cresc în sus, ridicându-se în aer și spre soare. Producția consta în vinuri remarcabile, în principal roșii, care erau ușoare sau mai frecvent corpolente, adesea cu un gust amar și picant, dar sănătoase, și „vinuri petiante cu bule". Agronomul Vincenzo Tanara din secolul al XVII-lea a lăudat vinurile petiante cu o aciditate bună obținute din strugurii Lambrusco, care „produc vinuri răcoritoare, mature, înțepătoare și cu totul remarcabile".

Începând cu anul 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa și Claudio Roncaglia au menționat numeroasele plantații viticole din arealul delimitat, de la comuna Reggiolo, la puțin peste 20 de metri deasupra nivelului mării, până la comunele înalte din munți, precum și multitudinea de soiuri de struguri cultivate în acestea.

În 1847, dr. Antonio Galloni a pus bazele viticulturii și comerțului în provincia Reggio Emilia, subliniind necesitatea reducerii numărului de soiuri cultivate pentru a obține vinuri mai omogene și mai recognoscibile de la un an de recoltă la altul, precum și importanța utilizării strugurilor Lambrusco pentru vinurile roșii, în special pentru cele destinate exportului, deoarece: „vinurile produse din strugurii noștri Lambrusco, care își dobândesc așadar gustul caracteristic din această lumină solară, s-au numărat printre cele mai apreciate" și au avut rezultate excelente în ceea ce privește calitatea în întreaga provincie Reggio-Emilia: „în câmpiile joase și centrale și pe dealuri, așa cum s-a dovedit". Exporturile de vinuri și de alte produse oenologice înregistrau niveluri ridicate încă din 1487, producția din zona Reggio situându-se la aproximativ 1 milion de chintale de struguri (100 000 000 kg).

Potrivit lui Bellocchi, primul certificat de origine protejată a fost emis în 1859 pentru a permite comerțul cu vinul local produs la Olmo, în comuna Gattatico, care se afla sub autoritatea Casei Este, în apropierea teritoriilor controlate de Austria.

În 1876, agronomul Antonio Zanelli a recomandat să se pună accentul pe „vinurile de masă care se păstrează bine, folosind cei mai buni struguri pe care îi produce această zonă", pentru a obține vinuri plăcute de o calitate sigură.

Cam în aceeași perioadă, în 1873, profesorul Pellegrino Spallanzani [chimist] a analizat musturile și vinurile produse din soiul de struguri Fogarina, care devenea din ce în ce mai popular la momentul respectiv. Spallanzani considera că vinul este „foarte parfumat și uneori foarte plăcut la gust”, însă din cauza aromelor sale de coacăze și zmeură nu era considerat la acea vreme un „vin de masă standard”. După cum nota Jacopo Ravà în 1896, soiul Fogarina „este un soi foarte rezistent, care se dezvoltă chiar și la altitudine mică și în locuri umede. Acest lucru este confirmat de faptul că, în provincia Reggio, Gualtieri, lângă Guastalla, se află în centrul plantațiilor viticole, la aproximativ 20 de metri deasupra nivelului mării”.

De la începutul secolului al XX-lea, producția de struguri și de vin a crescut. Dezvoltarea oenologiei a mers mână în mână cu dezvoltarea unor crame cooperative, dotate de regulă cu instalații de prelucrare moderne. Aceste crame au elevat și au profesionalizat tehnicile de vinificație și calitatea produselor, având responsabilitatea de a verifica faptul că vinurile autentice produse și predate comercianților nu erau supuse unor „diluări și amestecuri” care să facă vinul de nerecunoscut, și urmăreau optimizarea calității producției de struguri pe plantațiile viticole prin furnizarea de asistență tehnică adecvată.

În 1922, Adelio Franceschini și Vittorio Premuda au descris tehnicile de vinificație, concentrându-se și pe producția importantă de must de struguri parțial fermentat sau dulce filtrat și subliniind pericolul concurenței neloiale între vinurile devenite carbogazoase în mod artificial și vinurile spumante naturale precum Lambrusco. Cei doi au enumerat apoi caracteristicile numeroaselor soiuri de struguri cultivate la nivel local, în număr de peste șaizeci.

Lambrusco este într-adevăr un vin obținut în mod tradițional prin combinarea mai multor soiuri de struguri, astfel cum se menționează în denumirea „Lambrusco Reggiano”, care a devenit oficială la 22 iulie 1971; un vin cu gust caracteristic, cu aciditate ridicată, petiant și parfumat, cu un conținut ridicat de alcool și extracte.

În primele decenii ale secolului al XX-lea, soiul Fogarina era cultivat intensiv și în câmpiile din Reggio Emilia, în special în comuna Gualtieri. Totuși, G. Toni scria în 1927 că, având în vedere aciditatea sa fixă ridicată la acea vreme, vinul Fogarina era „utilizat ca vin de amestec pentru a da o culoare vie și pentru a prelungi perioada de păstrare. În comunele Gualtieri, Boretto și Brescello, până la 80 % din struguri sunt din acest soi care, la fel ca soiul Ancellotta, este prezent într-o anumită măsură în întreaga provincie și în provinciile învecinate.”

În 1976, Lambrusco produs în provincia Reggio Emilia, datorită cooperativei Cantine Cooperative Riunite (Cramele Cooperative Unite), a fost vinul italian cel mai exportat către Statele Unite și s-a numărat printre cele mai importante vinuri din lume.

Totuși, după cel de-al Doilea Război Mondial, soiul Fogarina a cunoscut un declin și a fost abandonat treptat, pe fondul evoluției oenologiei și al schimbării gusturilor consumatorilor. În cele din urmă, el a fost exclus din legislația națională privind soiurile de struguri de vin și denumirile de origine.

De-a lungul anilor, modificările succesive au condus la apariția denumirii „Reggiano”, care a fost aprobată în 1996. În cadrul acestei denumiri sunt specificate arealele de producție, precum și tipurile care pot fi produse în fiecare, pentru a face legătura între produse și zonele cele mai relevante, ținând seama nu numai de caracteristicile lor naturale, ci și de istoria și tradiția lor.

În special, arealul geografic de producție pentru „Reggiano Rosso” (roșu) este alcătuit preponderent din câmpii, situate la est de râul Crostolo, și este deosebit de propice pentru producția de vinuri roșii, mai ales având în vedere conținutul ridicat de calcar al terenurilor din zonele situate la altitudini mai mari, precum și intervalul de temperatură din luna anterioară recoltării, când soiul Ancellotta atinge gradul optim de coacere și își exprimă cel mai bine caracteristicile autohtone. Acest soi este renumit încă din 1800 (așa cum arată Claudio della Fossa) și își datorează sinonimul „Ancellotta di Massenzatico” localității cu acest nume (Massenzatico) din comuna Reggio Emilia. El s-a răspândit și, din motive istorice, coincide cu zona acoperită de denumire, în care acest soi atinge niveluri deosebit de ridicate de antocian, polifenoli și arome.

Arealul delimitat al tipurilor „Lambrusco Salamino” și „Bianco Spumante” (alb spumant) favorizează solurile aluvionare și plate, cu altitudini mai mici de 129 de metri deasupra nivelului mării. În același timp, acest lucru garantează peste 2 100 de grade-zile, cu temperaturi ridicate în timpul verii și un deficit semnificativ de apă primăvara și vara, care este doar parțial atenuat de prezența apelor subterane. Zonele cu un relief mai pronunțat, cu mai mult calcar și un stres hidric mai redus produc vinuri care sunt mai ușoare și au mai multă aciditate, parfum și culoare. Vinurile produse din struguri cultivați la altitudini inferioare au mai multă structură, dar mai puțină culoare. Din punct de vedere istoric, arealul de producție al soiului Lambrusco Salamino este situat mai spre est, către granița cu provincia Modena, unde este mai răspândit (A. Greco, 1968), în timp ce soiul Lambrusco Marani a fost plantat mai mult în comunele din nordul și din vestul provinciei, în câmpiile aflate la poalele dealurilor.

Această denumire, care are drept scop obținerea unor vinuri de o calitate și valoare din ce în ce mai ridicate, s-a dezvoltat în permanență de atunci, după cum o demonstrează reputația excelentă dobândită de vinurile cu DOP „Reggiano”.

Acest lucru este exemplificat de recuperarea soiului de struguri „Fogarina” în ultimii douăzeci de ani, prin cercetări în domeniul vinificației la scară mică, pentru a identifica cele mai bune tehnici de valorificare a potențialului său, ceea ce a condus la redescoperirea acestui soi, culminând cu adăugarea tipurilor de vin etichetate „Fogarina” în caietul de sarcini al denumirii „Reggiano”.

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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