C/2025/2734

8.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2734)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Reggiano“

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Reggiano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Tieto zmeny spĺňajú vymedzenie štandardných zmien v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže nepatria do vymedzení v článku 24 ods. 3 toho istého nariadenia. Inými slovami:

— nezahŕňajú zmenu názvu alebo používania názvu ani zmenu kategórie výrobku,

— neodstraňuje sa nimi súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Doplnenie špecifikácie kategórie*

Opis:

Špecifikovala sa kategória, do ktorej patria šumivé vína „Reggiano“ („akostné šumivé vína“).

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom objasniť kategóriu vyrábaných šumivých vín.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2 a 4 špecifikácie výrobku.

2. *Doplnenie nového druhu pomenovaného podľa muštovej odrody „Fogarina“*

Opis:

Doplnil sa nový druh pomenovaný podľa odrody „Fogarina“, a to v týchto verziách:

— kategória „víno“: druh tichého vína vrátane vína označeného ako „novello“ (mladé) a „passito“ (zo zhrozienkovateného hrozna),

— kategória „perlivé víno“: druh perlivého vína vrátane vína označeného ako „novello“ (mladé),

— kategória „čiastočne prekvasený mušt“ s pretlakom,

— kategória „akostné šumivé víno“: druh šumivého vína.

Pre tento druh sa pridala aj ďalšia zemepisná jednotka „Gualtieri“, aby sa podporila historická oblasť, v ktorej sa táto muštová odroda pestuje už po stáročia.

Dôvod:

Nový druh pomenovaný po odrode „Fogarina“ bol pridaný na základe početných žiadostí členov konzorcia, keďže nedávne znovuobjavenie tejto odrody vyvolalo záujem výrobcov.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 a 9 špecifikácie výrobku a bodov „Opis vína (vín)“, „Maximálne výnosy“, „Vymedzená zemepisná oblasť“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

3. *Doplnenie verzie „Frizzante“ (perlivé) v prípade druhu „Reggiano Rosso Novello“ (mladé červené)*

Opis:

V prípade druhu „Reggiano Rosso Novello“ (mladé červené) sa doplnila verzia „perlivé víno“.

Dôvod:

Územie regiónu Emilia-Romagna je zamerané prevažne na výrobu perlivých vín a absencia tejto verzie „Frizzante“ (perlivé) spôsobila, že tento mladý druh červeného vína je z hľadiska výroby a rozvoja podstatne znevýhodnený.

Zmena sa týka článkov 1, 4 a 6 špecifikácie výrobku, ako aj bodov „Opis vína (vín)“ a „Maximálne výnosy“ jednotného dokumentu.

4. *Zmena povolených muštových odrôd*

Opis:

Povolené muštové odrody na výrobu rôznych druhov prešli týmito zmenami:

— „Reggiano“ Lambrusco (vo všetkých podobách): boli pridané odrody „Lambrusco Benetti“ a „Lambrusco del pellegrino“, ktoré boli nedávno zaradené do regionálneho zoznamu odrôd schválených na pestovanie,

— „Reggiano“ Fogarina (vo všetkých podobách): bola pridaná príslušná povolená kombinácia muštových odrôd: odroda Fogarina musí tvoriť 85 % z celkového množstva, zvyšných 15 % môžu tvoriť všetky odrody rodu Lambrusco, ako aj odroda „Malbo Gentile“, ktorá je v oblasti výroby veľmi rozšírená,

— „Reggiano Rosso“ (červené): povolené muštové odrody boli aktualizované tak, aby zahŕňali rod „Lambrusco“, ktorý predtým nebol v prípade tohto druhu zahrnutý (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del pellegrino a Lambrusco Monterrico).

Dôvod:

Táto zmena vyplýva z potreby zahrnúť všetky odrody rodu „Lambrusco“, ktoré sa môžu pestovať v danej oblasti, a doplniť nový druh pomenovaný podľa odrody Fogarina.

Zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a bodu „Muštové odrody“ jednotného dokumentu.

5. *Oprava znenia, v rámci ktorej sa vypúšťa ustanovenie o vylúčení určitých oblastí považovaných za nevhodné na výrobu*

Opis:

V rôznych častiach znenia sa vypustilo ustanovenie, ktorým sa vylučovali určité „oblasti považované za nevhodné na výrobu“.

Dôvod:

Vinohradníctvo sa za posledných 30 rokov výrazne zlepšilo, pokiaľ ide o systémy vedenia viniča a spôsoby pestovania hrozna, ktoré sú založené na dôkladných agronomických a technických znalostiach. V rovnakom tridsaťročnom období sa značne zvýšili letné teploty, takže hrozno určite dokonale dozrie. V tomto novom environmentálnom kontexte sa ustanovenie o oblastiach považovaných za nevhodné na pestovanie viniča už vzhľadom na súčasné klimatické a poľnohospodárske podmienky neuplatňuje. Okrem toho bolo vymedzenie nejasné a mohlo viesť k sporom medzi výrobcami a orgánmi zodpovednými za vydávanie povolení na výsadbu vinohradov.

Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie výrobku.

6. *Doplnenie oblasti produkcie hrozna používaného na výrobu nového druhu vína „Fogarina“*

Opis:

Doplnila sa oblasť produkcie hrozna pre nový druh vína pomenovaný podľa odrody „Fogarina“. Zahŕňa celé územie obcí: Boretto, Gualtieri a Guastalla, ktoré sa nachádzajú v severnej časti provincie Reggio Emilia.

Dôvod:

Zmena bola potrebná po doplnení nového druhu pomenovaného podľa odrody „Fogarina“.

Zmena sa týka článku 3 špecifikácie výrobku.

7. *Prepracovanie článku o vinohradníckych normách*

Opis:

Doplnili sa špecifikácie týkajúce sa vinohradníckych pravidiel pre nový druh vína pomenovaný podľa odrody „Fogarina“, pri ktorom je v prípade tichej, perlivej, šumivej, novello (mladej) a novello frizzante (mladej perlivej) verzie maximálny výnos 18 ton hrozna na hektár. V prípade verzie „Passito“ (zo zhrozienkovateného hrozna) odrody Fogarina bol stanovený maximálny výnos 10 ton na hektár, ktorý sa dosiahne výberom hrozna. Zvyšné množstvo hrozna na hektár vinohradov sa môže použiť na výrobu jedného z ďalších druhov vína „Fogarina“ uvedených v špecifikácii výrobku, pričom sa musí dodržať horná hranica stanovená v prípade daného druhu. V prípade nového druhu vína pomenovaného podľa odrody Fogarina sa doplnil aj minimálny prirodzený obsah alkoholu. Táto hodnota je stanovená na 9,5 obj. % v prípade verzie „tranquillo“ (tiché), „frizzante“ (perlivé), „spumante“ (šumivé), „novello“ (mladé) a „novello frizzante“ (mladé perlivé). V prípade verzie „Fogarina Passito“ (zo zhrozienkovateného hrozna) sa doplnili špecifikácie, v ktorých sa stanovuje minimálny prirodzený obsah alkoholu v hrozne pri zbere na 9,5 obj. %, pokiaľ ide o proces sušenia, minimálny prirodzený obsah alkoholu po sušení na 13 obj. % a v ktorých sa obmedzuje výlisnosť vína z daného hrozna na 50 %.

Okrem toho sa prepracoval celý odsek o maximálnych výnosoch a vypustil sa pododsek týkajúci sa možnej pomoci od regiónu v prípade zlých poveternostných podmienok.

Dôvod:

Zmena bola potrebná po doplnení nového druhu vína pomenovaného podľa odrody „Fogarina“. Toto prepracovanie bolo potrebné na zostavenie úplného zoznamu podľa druhu vína v členení podľa muštovej odrody alebo farby, na zlepšenie čitateľnosti ustanovenia a na vypustenie pododseku, ktorý sa týkal zásahu regionálnych orgánov, keďže podľa súčasných platných pravidiel sa už neuplatňuje.

Zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku a bodov „Maximálne výnosy“ a „Osobitné enologické postupy“ jednotného dokumentu.

8. *Prepracovanie článku o pravidlách výroby vína*

Opis:

Aktualizovali sa niektoré odkazy na právne predpisy a opravil sa názov ministerstva; takisto sa zlepšilo znenie článku oddelením ustanovení týkajúcich sa druhotného kvasenia „perlivých“ druhov vína a doplnením, že druhotné kvasenie sa môže vykonávať buď v uzavretých tlakových kvasných nádobách, alebo vo fľaši.

Dôvod:

Táto zmena bola vykonaná s cieľom zahrnúť správne odkazy a vyhnúť sa akýmkoľvek pochybnostiam o výklade daného ustanovenia.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

9. *Kvasenie a druhotné kvasenie*

Opis:

Doplnil sa odsek o výrobe vín s CHOP „Reggiano“, na základe ktorého sa povoľuje, aby kvasenie alebo druhotné kvasenie vín a výrobkov určených na výrobu vína trvalo dlhšie než do 31. decembra každého roka, pričom sa môže predĺžiť do 30. júna nasledujúceho roka.

Dôvod:

Zmena bola pridaná s cieľom štandardizovať podmienky výroby v celom regióne Emilia-Romagna pri zohľadnení požiadaviek odrôd Lambrusco a tradičných výrobných postupov, ktoré sa v tomto regióne postupom času rozvinuli.

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

10. *Vymedzenie intenzity farby*

Opis:

Doplnil sa odsek, v ktorom sa vymedzuje maximálna kolorimetrická intenzita jednotlivých vín v každej fáze výroby.

Dôvod:

Táto zmena bola pridaná s cieľom zachovať pri vínach a výrobkoch určených na výrobu vína presne vymedzený rozsah kolorimetrickej intenzity, a to v súlade s tradíciou a autenticitou vín s CHOP „Reggiano“. V posledných rokoch sa totiž ukazuje, že druhy vína s označením „Reggiano“ a s označením odrody Lambrusco na etikete vyznačujúce sa vyššou intenzitou farby, než sa navrhuje v tejto zmene, sa v štádiu uvádzania na trh považujú len za vedľajšie zložky používané pri výrobe zmesí na výrobu hotových vín, a nie za výrobky priamo určené na plnenie do fliaš.

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

11. *Vlastnosti pri spotrebe*

Opis:

Opravili sa niektoré vlastnosti pri spotrebe existujúcich druhov a doplnili sa vlastnosti pri spotrebe nových druhov. Navyše sa doplnil odsek o možnosti zakalenia rôznych druhov vína – s výnimkou vín kategórie „akostné šumivé víno“ – v dôsledku zvyškov kvasenia.

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná na odstránenie nepresných, nejasných alebo s kategóriou výrobku nezlučiteľných výrazov, na doplnenie vlastností nových druhov vína a na zlepšenie a aktualizáciu opisov výrobkov. Pridal sa aj odsek o možnosti zakalenia rôznych druhov vína, s výnimkou vín kategórie „spumante“ (šumivé), v dôsledku zvyškov kvasenia, a to z dôvodu návratu k remeselnejším vínam a k výrobnej technike druhotného kvasenia vo fľaši bez odstránenia kvasných kalov.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

12. *Vypustenie odseku o limitoch celkovej kyslosti a bezcukorného extraktu*

Opis:

Vypustil sa odsek, v ktorom sa opisovala kompetencia ministerstva vydať vyhlášku, ktorou sa zmenia limity celkovej kyslosti a bezcukorného extraktu.

Dôvod:

Odsek sa vypustil, pretože toto ustanovenie sa nahradilo platnými právnymi predpismi.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku.

13. *Zmeny týkajúce sa označovania a prezentácie vín*

Opis:

Jasne sa spresnil zákaz používania určitých prídavných mien na označeniach. V prípade všetkých druhov vína označených odrodou „Fogarina“ sa doplnila možnosť uviesť ďalšiu zemepisnú jednotku „Gualtieri“, a to s osobitnými pravidlami jej použitia na označení. Doplnil sa aj odsek, v ktorom sa umožňuje používať na etikete výraz „rifermentazione in bottiglia“ (druhotné kvasenie vo fľaši), ako aj možnosť používať výraz „rosè“ v prípade „ružových“ verzií vín s CHOP „Reggiano“.

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná z dôvodu doplnenia nového druhu pomenovaného podľa odrody „Fogarina“, ako aj na zavedenie možnosti odkázať na ďalšiu zemepisnú jednotku „Gualtieri“; okrem toho sa v posledných rokoch obnovila výrobná technika na výrobu perlivých vín s CHOP „Reggiano“ zahŕňajúca druhotné kvasenie vo fľaši. Pri týchto vínach sa často neodstraňujú kvasné kaly a prítomnosť zvyškov môže spôsobiť, že víno sa zdá „zakalené“. Zmena bola preto potrebná, aby bol spotrebiteľ o tejto vlastnosti riadne informovaný. Na splnenie požiadaviek trhu bola potrebná zmena, ktorou sa zaviedol výraz „rosè“ ako alternatíva k výrazu „rosato“.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku.

14. *Zmeny týkajúce sa balenia vín*

Opis:

Zvýšil sa maximálny objem sklenených fliaš, v ktorých sa vína uvádzajú na trh, a to z 5 litrov na 9 litrov, pričom sa zaviedol výslovný zákaz používania päťlitrových demižónov. Bol preformulovaný aj odsek týkajúci sa povolených uzáverov a boli doň začlenené špecifikácie o používaní skrutkových uzáverov, korunkových uzáverov a štandardných korkových zátok previazaných motúzom.

Dôvod:

Zmena bola potrebná, aby sa výrobcom poskytlo viac obchodných príležitostí, keďže zákazníci niekedy chcú väčšie fľaše, najmä na spoločenské príležitosti a iné špeciálne udalosti. Päťlitrový demižón bol zakázaný, aby sa zachoval tradičný tvar fľaše. Zmena týkajúca sa systémov uzáverov bola potrebná na zabezpečenie jasnosti, zlepšenie čitateľnosti a zabránenie protichodným výkladom.

Zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku.

15. *Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím*

Opis:

Aktualizoval sa článok o súvislosti so zemepisným prostredím a doplnili sa doň informácie o doplnení nového druhu pomenovaného podľa odrody „Fogarina“ a o možnosti uvádzať na etikete ďalšiu zemepisnú jednotku „Gualtieri“.

Dôvod:

Článok sa musel zmeniť, aby sa doplnil nový druh pomenovaný podľa odrody „Fogarina“ a možnosť odkázať na ďalšiu zemepisnú jednotku „Gualtieri“. Takisto sa považovalo za potrebné prepracovať bod „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu, aby bol v súlade so špecifikáciou výrobku. Ide teda výlučne o redakčnú zmenu.

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

16. *Doplnenie prílohy A*

Opis:

Do špecifikácie výrobku bola doplnená príloha A, v ktorej sa opisujú zemepisné hranice ďalšej zemepisnej jednotky „Gualtieri“.

Dôvod:

Nová príloha bola pridaná z dôvodu potreby opísať hranice novej dodatočnej zemepisnej jednotky.

Zmena sa týka zavedenia novej prílohy k špecifikácii výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Reggiano

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 4. 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín**

1. *„Reggiano“ Lambrusco*

STRUČNÝ OPIS

Farba: ružová rôznej intenzity, rubínová až tmavočervená

Vôňa: príjemná, ovocná až kvetinová

Chuť: suchá, stredne suchá, stredne sladká alebo sladká, svieža, príjemná, osobitá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 5,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— 6. Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— 7. Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— 8. Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— 9. Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— 10. Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Perlivé víno „Reggiano" Lambrusco*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: ružová rôznej intenzity, rubínová až tmavočervená

Vôňa: príjemná, ovocná až kvetinová

Chuť: suchá, stredne suchá, stredne sladká alebo sladká, svieža, príjemná, osobitá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Víno môže byť zakalené v dôsledku zvyškov kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: červená

Vôňa: kvetinová, intenzívna, ovocná

Chuť: aromatická, osobitá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *„Reggiano“ Lambrusco Novello Frizzante (mladé perlivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: červená

Vôňa: intenzívna, ovocná

Chuť: aromatická, živá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Víno môže byť zakalené v dôsledku zvyškov kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 5,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *„Reggiano“ Lambrusco Spumante (šumivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a dlhotrvajúce bublinky

Farba: ružová rôznej intenzity, rubínová až tmavočervená

Vôňa: príjemná, ovocná až kvetinová

Chuť: od suchej „brut nature“ až po sladkú, harmonická, svieža, mäkká, osobitá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 5,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *„Reggiano“ Lambrusco Salamino*

STRUČNÝ OPIS

Farba: ružová alebo červená

Vôňa: príjemná, ovocná až kvetinová

Chuť: suchá, stredne suchá, stredne sladká alebo sladká, svieža, príjemná, osobitá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 5,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *„Reggiano“ Lambrusco Salamino Frizzante (perlivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: ružová alebo červená

Vôňa: príjemná, ovocná až kvetinová

Chuť: suchá, stredne suchá, stredne sladká alebo sladká, svieža, príjemná, osobitá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Víno môže byť zakalené v dôsledku zvyškov kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. *„Reggiano“ Fogarina*

STRUČNÝ OPIS

Farba: od ružovej po červenú, niekedy veľmi intenzívna

Vôňa: osobitá, ovocná (zrelé červené ovocie)

Chuť: od suchej po sladkú, svieža, dobrá kyslosť

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

9. *„Reggiano“ Fogarina Frizzante (perlivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: od ružovej po červenú, niekedy veľmi intenzívna

Vôňa: osobitá, ovocná (zrelé červené ovocie);

Chuť: od suchej po sladkú, aromatická, dobrá kyslosť

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Víno môže byť zakalené v dôsledku zvyškov kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

10. *„Reggiano“ Fogarina Spumante (šumivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a dlhotrvajúce bublinky

Farba: od ružovej po červenú, niekedy veľmi intenzívna

Vôňa: osobitá, ovocná a kvetinová

Chuť: od suchej „brut nature“ až po sladkú, harmonická, svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 5,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

11. *„Reggiano“ Fogarina Novello (mladé)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: od ružovej po červenú, niekedy veľmi intenzívna

Vôňa: osobitá, ovocná

Chuť: mäkká, aromatická, kyslá;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

12. *„Reggiano“ Fogarina Novello Frizzante (mladé perlivé)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: od ružovej po červenú, niekedy veľmi intenzívna

Vôňa: osobitá, ovocná

Chuť: mäkká, aromatická, kyslá;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Víno môže byť zakalené v dôsledku zvyškov kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

13. *„Reggiano“ Fogarina Passito (zo zhrozienkovateného hrozna)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: od ružovej po červenú, ktorá môže byť intenzívna, niekedy s oranžovými odleskami

Vôňa: osobitá, s tónmi červeného ovocia a kvetov, niekedy mierne korenistá

Chuť: sladká, zaoblená, telnatá, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13 %

Minimálna celková kyslosť: 5,5 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

14. *„Reggiano“ červené*

STRUČNÝ OPIS

Farba: červená

Vôňa: osobitá, ovocná, kvetinová

Chuť: suchá, stredne suchá, stredne sladká alebo sladká, svieža, príjemná, telnatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 5,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

15. *„Reggiano“ Rosso Frizzante (perlivé červené)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: červená

Vôňa: osobitá, ovocná, kvetinová

Chuť: suchá, stredne suchá, stredne sladká alebo sladká, svieža, príjemná, telnatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Víno môže byť zakalené v dôsledku zvyškov kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

16. *„Reggiano“ Rosso Novello (mladé červené)*

STRUČNÝ OPIS

Farba: červená

Vôňa: s pocitovo vyšším obsahom alkoholu, intenzívna, ovocná

Chuť: aromatická, pokojná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

17. *„Reggiano“ Rosso Novello Frizzante (mladé perlivé červené)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: červená

Vôňa: s pocitovo vyšším obsahom alkoholu, intenzívna, ovocná

Chuť: aromatická, mäkká

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Víno môže byť zakalené v dôsledku zvyškov kvasenia.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

18. *„Reggiano“ Bianco Spumante (šumivé biele)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a dlhotrvajúce bublinky

Farba: biela, mierne prechádzajúca do slamovožltej

Vôňa: osobitá, ovocná, kvetinová

Chuť: aromatická, svieža, harmonická, zamatová, mäkká, od suchej „brut nature“ až po sladkú

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 5,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Ak dozrievalo v barikových sudoch, môže mať mierny nádych dreva.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Výroba perlivých vín a čiastočne prekvaseného muštu

   Osobitný enologický postup

   Tieto vína sa vyrábajú tradičnými metódami, ktoré sa časom zdokonalili a ktoré sú naďalej spoľahlivé a stabilné a zahŕňajú len prirodzené druhotné kvasenie vo fľašiach a prirodzené druhotné kvasenie v uzavretých tlakových kvasných nádobách, ktoré sú nevyhnutné na to, aby vína s CHOP „Reggiano“ získali svoje jedinečné vlastnosti. Postupy druhotného kvasenia a úpravy obsahu zvyškového cukru sú povolené v súlade s podmienkami a obmedzeniami stanovenými vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

2. Výroba druhu vína Fogarina Passito (zo zhrozienkovateného hrozna)

   Osobitný enologický postup

   Maximálna hektárová produkcia hrozna na výrobu vína „Reggiano Fogarina Passito“ (zo zhrozienkovateného hrozna) nesmie prekročiť 10 ton na hektár, čo sa dosiahne výberom hrozna určeného na výrobu vín „Reggiano Fogarina“, ktoré spĺňajú požiadavky stanovené v prípade rôznych druhov. Z takéhoto hrozna sa môže vyrábať víno až po prirodzenom vysušení alebo pomocou systémov či technológií pracujúcich pri teplotách podobných prirodzenému procesu. Sušené hrozno musí mať prirodzený obsah alkoholu najmenej 13 obj. % bez akéhokoľvek obohatenia. Výlisnosť vína z tohto hrozna je obmedzená na 50 %.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Reggiano“ Lambrusco vrátane Frizzante (perlivého), Spumante VSQ (akostného šumivého), Novello (mladého) a Novello Frizzante (mladého perlivého)

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

2. „Reggiano“ Lambrusco Salamino (vrátane perlivého)

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

3. „Reggiano“ Fogarina vrátane Frizzante (perlivého), Spumante VSQ (akostného šumivého), Novello (mladého) a Novello Frizzante (mladého perlivého)

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

4. „Reggiano“ Rosso (červené) vrátane Frizzante (perlivého), Novello (mladého) a Novello Frizzante (mladého perlivého)

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

5. „Reggiano“ Bianco Spumante VSQ (akostné šumivé biele)

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

6. „Reggiano“ Fogarina Passito (zo zhrozienkovateného hrozna)

   10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno používané na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Reggiano Lambrusco“ sa musí pestovať v provincii Reggio Emilia. Oblasť výroby konkrétne zahŕňa celé územie týchto obcí: 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 a Baiso.

Hrozno používané na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Reggiano Rosso“ sa musí pestovať na území provincie Reggio Emilia. Oblasť výroby konkrétne zahŕňa celé územie týchto obcí: 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 a Scandiano.

Hrozno používané na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Reggiano Lambrusco Salamino“ sa musí pestovať na území provincie Reggio Emilia. Oblasť výroby konkrétne zahŕňa celé územie týchto obcí: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla a Novellara.

Hrozno používané na výrobu vín s chráneným označením pôvodu „Reggiano Fogarina“ sa musí pestovať na území provincie Reggio Emilia. Oblasť výroby konkrétne zahŕňa celé územie obcí Boretto, Gualtieri a Guastalla.

Hrozno používané na výrobu vína s chráneným označením pôvodu „Reggiano Bianco Spumante“ (šumivé biele) sa musí pestovať na území provincie Reggio Emilia. Oblasť výroby konkrétne zahŕňa celé územie týchto obcí: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio a Campegine.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *A) Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť zodpovedajúca chránenému označeniu pôvodu „Reggiano“ sa nachádza v stredozápadnej časti regiónu Emilia Romagna v provincii Reggio Emilia a rozprestiera sa na veľkej rovine a v menšej kopcovitej oblasti, ktorá sa končí na úpätí horskej oblasti. Smerom na juh nadmorská výška stúpa, čo vytvára niekoľko odlišných krajinných oblastí:

— otvorená rovina aluviálneho pôvodu, typická pre Pádsku nížinu, tvorená prírodnými sedimentmi rôznej štruktúry, prevažne strednej a jemnej, pochádzajúcimi z obdobia holocénu, s vysokým podielom metamorfovaných a karbonátových minerálov, ktoré pochádzajú z apeninských riek a potokov s výnimkou tých, ktoré pochádzajú z nížin, cez ktoré sa vinie rieka Pád, v úzkom páse na severe, ktorý sa z väčšej časti nachádza mimo vymedzenej oblasti,

— prechodná rovina s členitým reliéfom a nerovným terénom, ktorú tvoria starodávne aluviálne sedimenty rôznej štruktúry, pochádzajúce z obdobia pleistocénu. Tieto podložné sedimenty sú pokryté veľmi hlbokou, vyvinutou a dekarbonizovanou pôdou so stredne jemnou alebo s jemnou štruktúrou, miestami štrkovitou, s dobrou alebo so strednou dostupnosťou kyslíka,

— zvlnené alebo mierne strmé kopce tiahnuce sa prevažne zo severu na juh. Ich pôda pochádza najmä z pelitových hornín alebo vrstevnatých hornín s výraznou pelitovou zložkou; má jemnú alebo stredne jemnú štruktúru, je kriedová, rôzne hlboká a miestami náchylná na hydrogeologickú nestabilitu.

Nadmorská výška vinohradov sa spravidla pohybuje od 20 do 450 m n. m., hoci veľa vinohradov sa nachádza aj vo vyšších nadmorských výškach.

Podnebie je subkontinentálne. Platí to najmä pre rovinatú oblasť s mimoriadne drsnými zimami (chladnými a vlhkými) a veľmi horúcimi, vlhkými a dusnými letami. Oblasť je vystavená veľkým denným teplotným výkyvom, ktoré sú väčšie v nížinách a menšie v kopcoch. Zrážky sú sublitorálneho typu a maximum dosahujú na jeseň, pokiaľ ide o typ aj rozloženie zrážok, a minimum v lete, najmä v prvej dekáde júla. Množstvo zrážok a daždivých dní sa zvyšuje s nadmorskou výškou, a to od 650 mm v nížinách do 850 mm v kopcoch s priemernou hodnotou 719 mm a 78 daždivých dní za rok.

Zemepisná oblasť v prípade druhu Lambrusco zodpovedá celej oblasti označenia, zatiaľ čo oblasti týkajúce sa ostatných troch druhov – Rosso (červené), Bianco Spumante (šumivé biele) a Lambrusco Salamino – sú obmedzenejšie a zahŕňajú prevažne nížinnú rovinatú oblasť, najmä východnú časť, ktorá sa vyznačuje pôdami s dobrou fyzikálnou a chemickou úrodnosťou a teplejším podnebím na jar a v lete. Oblasť produkcie hrozna v prípade Fogarina zahŕňa len územie obcí Boretto, Gualtieri a Guastalla a v rámci tejto oblasti sa nachádza ďalšia zemepisná jednotka „Gualtieri“.

8.2. *A) Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vinohrady v oblasti Reggio siahajú až do rímskych čias (o čom svedčia mozaiky z 1. storočia pred n. l., ktoré sa zachovali v Občianskych múzeách v Reggio Emilia). Údaje o rozšírení vinohradov vo vymedzenej oblasti pochádzajú z početných zmlúv o trvalom prenájme (emfyteutický prenájom) zo stredoveku (9. až 10. storočie) a opakujú sa v stanovách z roku 1265. Súvislosť s miestnymi muštovými odrodami známymi ako „uve lambrusche“ (hrozno Lambrusco) vytvoril už v roku 1303 Pietro alebo Pier de' Crescenzi.

O význame vína v provincii Reggio Emilia najlepšie svedčí obrovské rozšírenie vinohradov na jej území, ktoré v roku 1597 doložil Andrea Bacci (filozof, lekár a spisovateľ zo 16. storočia, ktorý okrem mnohých iných diel napísal príručku o víne *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*), v roku 1661 (agronóm a gastronóm) Vincenzo Tanara, potom v 19. storočí Filippo Re (ktorý napísal prvé dielo o agronómii v roku 1798), Claudio della Fossa a Claudio Roncaglia (ktorí skúmali plochu vinohradov v rámci vymedzenej oblasti a podali správu o vysadených odrodách), ktorí opísali typické vlastnosti vyrábaného vína: osviežujúce a perlivé, viac-menej telnaté.

Podľa Uga Bellocchiho (talianskeho historika, novinára a knihovníka) sa v roku 1847 v provincii Reggio Emilia vypestoval 1 milión metrických centov hrozna (100 000 000 kg), pričom v priebehu desaťročia od roku 1908 do roku 1918 sa jeho ročná produkcia zvýšila na 1,7 milióna metrických centov (170 000 000 kg). Hrozno sa pestovalo na 107 000 hektároch vinohradov so zmiešanými kultúrami, s radmi viniča vedeného na živých stromoch pomocou alberátového systému vedenia viniča, ktoré sa tiahli bez prerušenia z miernych kopcov až dole k brehom rieky Pád. Vyrábali sa hlavne mušty a červené vína, najmä Lambrusco, väčšinou perlivé a vyvážané prevažne do regiónu Benátsko alebo do zahraničia, ako dokazujú železničné dokumenty zo začiatku 20. storočia.

V tomto období vznikli prvé družstvá na výrobu muštov a vín a ich uvádzanie na trh. Tie sa rýchlo rozšírili po celej vymedzenej oblasti a výroba vína v tejto oblasti sa začala rozvíjať. Prvý družstevný vinársky podnik bol založený v obci San Martino in Rio v roku 1906.

Zákonom z 10. júla 1930 sa Lambrusco uznalo za jedno z typických talianskych vín.

V 19. storočí sa odroda Fogarina hojne pestovala v nížinách v oblasti Reggio, najmä v obci Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924).

Odroda Fogarina zaznamenala najväčší rozvoj v desaťročiach na konci 19. a na začiatku 20. storočia, a to až do takej miery, že v roku 1924 sa len v obci Gualtieri vypestovalo 50 tisíc metrických centov hrozna (5 000 000 kg) (Dolcini a kol., 1967). Celková výroba vína bola zrejme 60 tisíc hektolitrov. V 30. rokoch 20. storočia sa od pestovania odrody Fogarina postupne upustilo, pretože už nebolo rentabilné. V dôsledku toho bola daná odroda postupne vylúčená z miestnych právnych predpisov a neskôr aj z celoštátnych právnych predpisov, keď boli vytvorené označenia pôvodu.

S rozvojom výroby vína v provincii Reggio Emilia sa menili aj vinohrady. Od 60. rokov 20. storočia sa rozloha vinohradov so zmiešaným pestovaním výrazne zmenšila a ustúpila špecializovaným vinohradom, ktoré boli predpokladom väčšej špecializácie vinohradníctva v danej oblasti.

Dňa 18. decembra 1962 bolo založené „Dobrovoľné konzorcium na ochranu typického vína Lambrusco Reggiano“, ktoré následne prevzalo zodpovednosť za ochranu a propagáciu vín Reggio v Taliansku a vo svete.

Dekrétom prezidenta republiky z 22. júla 1972 bolo uznané chránené označenie pôvodu „Lambrusco Reggiano“. Zahŕňa to rozsiahlu rovinatú oblasť, najmä na severovýchode Reggio Emilia a smerom na juh, vrátane počiatočnej kopcovitej oblasti a týchto odrôd: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri a Ancellotta. Environmentálne a pestovateľské podmienky vo vinohrade musia byť podmienky overené časom, ktoré dodávajú výslednému vínu jeho špecifické vlastnosti; a všetky metódy núteného pestovania sú zakázané.

Dňa 26. novembra 1996 sa názov označenia pôvodu zmenil na „Reggiano“, aby sa odlíšili druhy vína, ktoré sa môžu vyrábať, od ostatných vín.

Začiatkom 21. storočia si miestne orgány objednali výskum, aby sa zistilo, či odroda Fogarina ešte existuje, aby sa založili pokusné vinohrady a skontrolovala sa ich výroba vína s cieľom obnoviť a oživiť túto muštovú odrodu, ktorá bola v minulom storočí taká dôležitá.

Na základe tohto výskumu a vzhľadom na vynikajúce výsledky dosiahnuté pomocou moderných pestovateľských techník a techník výroby vína boli druhy vína pomenované po odrode „Fogarina“ najprv v roku 2013 zaradené do špecifikácie výrobku „Emilia alebo dell'Emilia IGT“ (*Identificazione Geografica Tipica*, typické zemepisné označenie, ktoré je ekvivalentom chráneného zemepisného označenia – CHZO) a potom do súčasnej špecifikácie, čím si našli svoje miesto medzi vínami vyrábanými v provincii Reggio.

Zistilo sa, že ľudský faktor má zásadný význam pre toto označenie, pokiaľ ide o:

— odrody, ktoré sa tradične pestujú, pochádzajúce najmä z miestnej oblasti alebo zo širšieho regiónu Emilia,

— tradičné agronomické postupy používané v oblasti, ktorých cieľom je obmedziť výnosy a dosiahnuť vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku,

— metódy výroby vína, ktoré sa v tomto regióne časom vyvinuli pri výrobe perlivých a šumivých vín, ako aj pri výrobe tichých červených vín a mladých vín v regióne.

8.3. *B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím*

Označenie pôvodu „Reggiano“ zahŕňa rôzne druhy, ktorých analytické a organoleptické vlastnosti, ako sú opísané v článku 6 špecifikácie výrobku, vyplývajú z kombinácie povolených muštových odrôd, použitých enologických postupov a oblastí výroby, v ktorých sa hrozno pestuje.

Vína Lambrusco sú tradične perlivé (v perlivej a šumivej verzii), čo je dôležité z hľadiska vyváženej chuti. Vyrábajú sa zo zmesí muštových odrôd Lambrusco v prostredí, ktoré zvýrazňuje ich kyslosť a sviežosť. Mladé vína sa vyznačujú ovocnými a kvetinovými vôňami typickými pre hlavnú odrodu, či už červenú, alebo ružovú.

Víno Lambrusco Salamino, či už červené, alebo ružové, je typicky perlivé s dobrou kyslosťou vrátane kyseliny jablčnej a má výraznú sviežosť, ktorú mu dodáva oblasť výroby, a vône a arómy typické pre prevládajúcu odrodu.

Víno Fogarina, ktoré siaha od ružového až po veľmi intenzívne a tiché červené víno vrátane perlivých a šumivých druhov „Passito“ (zo zhrozienkovateného hrozna), má vynikajúcu štruktúru, silnú kyslosť, elegantnú chuť s dobrou koncovkou a intenzívnu ovocnú arómu zrelého červeného ovocia, charakteristickú pre muštovú odrodu, z ktorej sa vyrába.

Víno Rosso (červené), šumivé aj tiché, je výrazne ovplyvnené odrodou Ancellotta, ktorá má výraznejšiu farbu a jemnosť a je menej kyslá než odrody Lambrusco.

„Bianco Spumante“ (šumivé biele) je biele víno vyrobené z modrej muštovej odrody Lambrusco Marani, ktorá má však nižší obsah antokyanínov než ostatné odrody Lambrusco. Vyznačuje sa vysokou úrovňou arómy a sviežosti, ktoré súvisia s extrémnejšími podmienkami v oblasti výroby a s muštovou odrodou.

Červené vína sú vo všeobecnosti telnatejšie a majú viac ovocných aróm bobuľového a kôstkového ovocia v porovnaní s ružovými vínami a vínami „Bianco Spumante“ (šumivé biele), ktoré sa vyznačujú kyslosťou a kvetinovými arómami. Verzie vín „novello“ (mladé) vykazujú účinok karbonickej macerácie s vínnymi, ovocnými a veľmi aromatickými vôňami.

Čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný z druhov Lambrusco, Lambrusco Salamino a Rosso je typický a veľmi cenný vďaka vysokému obsahu antokyanínov, aróm a cukrov.

8.4. *C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)*

Vymedzená zemepisná oblasť sa vyznačuje vysokou úrovňou slnečného svitu a súčtu teplôt (vegetačných dennostupňov – GDD), a to približne 2 032 GGD (Winklerov index), čo umožňuje dostatočné dozrievanie hrozna. V obmedzenejších vnútrozemských pahorkatinách, kde je súčet teplôt nižší, ale zriedkavo nižší ako 1 700 GGD, sa najlepšie výsledky dosahujú výberom najvhodnejších tradičných odrôd pre takéto prostredie, najlepšou expozíciou a voľbou menej farebného hrozna.

Vymedzená oblasť sa končí na juhu, kde sa stretáva s vyššími kopcami a strmšími svahmi v nadmorských výškach spravidla nad 600 m, kde sa mení podnebie a stráca kontinentálny charakter a pôda je prevažne z vrstevnatých hornín, ktoré sú zvyčajne kyslé. Takéto podmienky neumožňujú získať enologické vlastnosti, ktoré sa vyžadujú na vznik označenia.

Dostatok vody v pôde v oblasti pôvodu, ktorý súvisí s množstvom zrážok, prevažne aluviálnym a hlbokým charakterom pôdy a miestnou dostupnosťou podzemnej vody, umožňuje produkciu hrozna s dobrým obsahom kyselín vrátane kyseliny jablčnej, ktorá je potrebná na výrobu typických perlivých a šumivých vín v danej oblasti, ako aj iných tradične vyrábaných sviežich vín.

Tam, kde je úrodnosť pôdy nižšia, čo je najmä v nižších nadmorských výškach s jemnou štruktúrou pôdy, ktorá v lete praská, čo brzdí rast rastlín a má za následok menšiu úrodu, sa odrody vyznačujú stálym obsahom alkoholu a nižšou kyslosťou, ale vyšším obsahom polyfenolov; tieto oblasti sú najvhodnejšie na výrobu vín Novello (mladé).

V celej vymedzenej oblasti dochádza v období dozrievania hrozna k prudkým zmenám teploty medzi dňom a nocou. Pôdy sú stredne až vysoko kriedové, subalkalické alebo alkalické a majú jemnú alebo stredne jemnú štruktúru, čo vedie k výrobe aromatických vín s vysokým obsahom antokyanínov a polyfenolov, ktoré úzko súvisia s organoleptickými vlastnosťami vín opísanými v článku 6.

Rozšírenie vinohradníctva v tejto oblasti, ktoré je doložené od rímskych čias cez stredovek až po súčasnosť a ktoré je neoddeliteľne späté s konkrétnymi miestnymi muštovými odrodami, poukazuje na úzku súvislosť medzi environmentálnymi a ľudskými faktormi a vínami vyrábanými na tomto území.

Vývoj enológie v oblasti nasleduje a ide ruka v ruke s vývojom tradičných muštových odrôd v oblasti, najmä odrody Lambrusco. Tie sa tam vyskytujú už od staroveku, o čom svedčí rast tohto hrozna vo voľnej prírode.

Vinič sa vždy vyskytoval na celom vymedzenom území, od nížin až po kopce. V roku 1597 Andrea Bacci opísal význam vinohradníctva v týchto oblastiach, kde sa vinohrady tiahnu, kam až oko dovidí, s viničom vedeným na stromoch (prax alberátového vedenia, tradične na topoľoch), ktorého strapce hrozna rastú nahor, stúpajú do vzduchu a smerom k slnku. Výroba pozostávala z vynikajúcich vín, väčšinou červených, ktoré boli ľahké alebo typickejšie telnaté, často horké a ostré, ale zdravé, a „perlivých vín s bublinkami“. Agronóm Vincenzo Tanara v 17. storočí chválil perlivé vína s dobrou kyslosťou vyrobené z hrozna Lambrusco, z ktorého „vzniká osviežujúce, vyzreté, štipľavé a celkovo vynikajúce víno“.

Od roku 1800 Filippo Re, Claudio della Fossa a Claudio Roncaglia vymenovali početné vinohrady vo vymedzenej oblasti, od obce Reggiolo v nadmorskej výške len niečo vyše 20 m n. m. až po obce vysoko v horách, a množstvo muštových odrôd, ktoré sa v nich pestujú.

V roku 1847 Dr. Antonio Galloni položil základy vinohradníctva a obchodu v provincii Reggio-Emilia, pričom poukázal na potrebu znížiť počet pestovaných odrôd, aby sa získalo viac etablovaných a identifikovateľných vín v jednotlivých ročníkoch, a na potrebu používať hrozno Lambrusco na výrobu červených vín, najmä tých určených na vývoz, keďže „vína vyrobené z nášho hrozna Lambrusco, ktoré tak získavajú svoju osobitú chuť z tohto slnečného svitu, patrili medzi najobľúbenejšie“ a mali vynikajúce kvalitatívne výsledky v celej provincii Reggio-Emilia „v nížinách, na centrálnych rovinách a v kopcoch, ako sa ukázalo“. Vývoz vína a iných enologických výrobkov bol na vysokej úrovni už v roku 1487, pričom produkcia v oblasti Reggio predstavovala približne 1 milión metrických centov hrozna (100 000 000 kg).

Podľa Bellocchiho bolo prvé osvedčenie o chránenom pôvode vydané v roku 1859 s cieľom umožniť obchodovanie s miestnym vínom vyrobeným v Olme v obci Gattatico, ktorá bola pod vládou rodu Este, v blízkosti území pod rakúskou kontrolou.

V roku 1876 agronóm Antonio Zanelli odporučil zamerať sa na „stolové vína, ktoré sa dobre uchovávajú, a to s použitím najlepšieho hrozna, ktoré sa v tejto oblasti pestuje“, aby sa vyrábali príjemné vína spoľahlivej kvality.

Približne v tom istom období v roku 1873 profesor Pellegrino Spallanzani (ktorý bol chemikom) analyzoval mušty a vína vyrobené z muštovej odrody Fogarina, ktorá bola v tom čase čoraz populárnejšia. Spallanzani považoval víno za „veľmi voňavé a niekedy veľmi príjemné na jazyku“, ale z dôvodu jeho aróm plných ríbezlí a malín sa v tom čase nepovažovalo za „štandardné stolové víno“. Ako uviedol Jacopo Ravà v roku 1896, odroda Fogarina „je veľmi odolná odroda, ktorej sa darí aj v nízkych nadmorských výškach a na vlhkých miestach. Potvrdzuje to skutočnosť, že v provincii Reggio sa Gualtieri, neďaleko mesta Guastalla, nachádza v strede vinohradov, približne 20 m n. m.“.

Od začiatku 20. storočia sa produkcia hrozna a výroba vína zvyšuje. Rozvoj enológie išiel ruka v ruke s rozvojom družstevných vinárskych podnikov, zvyčajne vybavených modernými spracovateľskými zariadeniami. Tieto vinárske podniky povýšili a sprofesionalizovali techniky výroby vína a kvalitu výrobkov a mali za úlohu kontrolovať, či pravé vína, ktoré sa vyrobili a odovzdali obchodníkom, neboli „pančované a zmiešavané“ tak, že víno nebolo možné rozpoznať, a zamerali sa na optimalizáciu kvality produkcie hrozna vo vinohradoch poskytovaním primeranej technickej pomoci.

V roku 1922 Adelio Franceschini a Vittorio Premuda opísali techniky výroby vína, pričom sa zamerali aj na hlavnú výrobu čiastočne prekvasených alebo sladkých filtrovaných hroznových muštov a upozornili na nebezpečenstvo nekalej súťaže medzi sýtenými vínami a prirodzene šumivými vínami, ako je Lambrusco. Potom vymenovali vlastnosti mnohých miestne kultivovaných muštových odrôd, ktorých bolo viac ako šesťdesiat.

Lambrusco je totiž víno, ktoré sa tradične vyrába kombináciou rôznych muštových odrôd, ako sa uvádza v označení „Lambrusco Reggiano“, ktoré bolo oficiálne vyhlásené 22. júla 1971; víno s osobitou chuťou, vysokou kyslosťou, ktoré je perlivé a voňavé, s dobrým obsahom alkoholu a extraktov.

V prvých desaťročiach 20. storočia sa odroda Fogarina intenzívne pestovala aj na rovinách provincie Reggio Emilia, najmä v obci Gualtieri. V roku 1927 však G. Toni napísal, že vzhľadom na vysokú pevnú kyslosť sa víno Fogarina v tom čase „používalo ako sceľovacie víno, aby dodalo živú farbu a zvýšilo trvanlivosť. V obciach Gualtieri, Boretto a Brescello je až 80 % hrozna tejto odrody a podobne ako odroda Ancellotta je do určitej miery zastúpená v celej provincii a susedných provinciách“.

V roku 1976 bola odroda Lambrusco pestovaná v provincii Reggio Emilia vďaka združeniu Cantine Cooperative Riunite (Spojené družstevné vinárske podniky) najviac vyvážanou talianskou muštovou odrodou do Spojených štátov a patrila medzi najlepšie odrody na svete.

Po druhej svetovej vojne však odroda Fogarina zaznamenala úpadok a postupne sa od nej upustilo v dôsledku vývoja enológie a zmien v spotrebiteľskom vkuse. Nakoniec bolo vynechané z vnútroštátnych právnych predpisov týkajúcich sa muštových odrôd a označení pôvodu.

V priebehu rokov sa postupnými zmenami zaviedlo označenie „Reggiano“, ktoré bolo schválené v roku 1996. V rámci tohto označenia sa špecifikujú oblasti výroby a druhy, ktoré sa v nich môžu vyrábať, aby sa výrobky priradili k najvhodnejším oblastiam, pričom sa zohľadňujú nielen ich prírodné vlastnosti, ale aj história a tradícia.

Zemepisná oblasť výroby „Reggiano Rosso“ (červené) je tvorená prevažne rovinami, ktoré sa nachádzajú východne od rieky Crostolo, a je mimoriadne vhodná na výrobu červených vín, najmä vzhľadom na vysoký obsah vápenca v pôde v oblastiach vo vyšších nadmorských výškach, ako aj na teplotné rozpätie v mesiaci pred zberom, keď sa odroda Ancellotta v čase dozrievania najlepšie prejaví vo svojich pôvodných vlastnostiach. Táto odroda je známa od roku 1800 (podľa ilustrácie Claudia della Fossa) a za svoje synonymum „Ancellotta di Massenzatico“ vďačí lokalite s daným názvom (Massenzatico) v obci Reggio Emilia. Rozšírila sa a z historických dôvodov sa zhoduje s oblasťou, na ktorú sa vzťahuje označenie a v ktorej táto odroda dosahuje mimoriadne vysokú úroveň antokyanínov, polyfenolov a aróm.

Vo vymedzenej oblasti druhov „Lambrusco Salamino“ a „Bianco Spumante“ (šumivé biele) sa uprednostňujú aluviálne, rovinaté pôdy s nadmorskou výškou nižšou ako 129 m n. m. To zároveň zaručuje viac ako 2 100 dennostupňov, vysoké letné teploty a výrazný deficit vody na jar a v lete, ktorý je len čiastočne zmiernený prítomnosťou podzemnej vody. V oblastiach s väčším reliéfom a väčším množstvom vápenca, ktoré sú vystavené menšiemu vodnému stresu, sa vyrábajú vína, ktoré sú ľahšie, kyslejšie, voňavejšie a farebnejšie. Vína vyrobené z hrozna pestovaného v nižších nadmorských výškach sú štruktúrovanejšie, ale menej farebné. Z historického hľadiska sa oblasť produkcie odrody Lambrusco Salamino nachádza viac na východe, smerom k hranici s provinciou Modena, kde je viac rozšírená (A. Greco, 1968), zatiaľ čo Lambrusco Marani sa pestuje viac v obciach na severe a západe, v nížinách na úpätiach hôr.

Odvtedy sa toto označenie, ktorého cieľom je vyrábať vína čoraz vyššej kvality a hodnoty, rozvíja, o čom svedčí vynikajúca povesť, ktorú dosiahli vína s CHOP „Reggiano“.

Príkladom toho je obnovenie muštovej odrody Fogarina v posledných dvadsiatich rokoch prostredníctvom výskumu zameraného na malovýrobu vína, ktorého cieľom bolo zistiť najlepšie techniky na využitie jej potenciálu, čo viedlo k znovuobjaveniu tejto odrody a vyvrcholilo doplnením druhov vína s označením „Fogarina“ do špecifikácie výrobku v prípade označenia „Reggiano“.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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