C/2025/2734

8.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2734)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Reggiano“

PDO-IT-A0351-AM03 – 10. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Reggiano“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Te spremembe ustrezajo opredelitvi standardnih sprememb iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne spadajo med opredelitve iz člena 24(3) navedene uredbe. Z drugimi besedami:

— ne vključujejo spremembe ali uporabe imena ali kategorije proizvoda,

— ne izničijo povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta,

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Dodatek določitve kategorije*

Opis

Vključena je bila kategorija, v katero spadajo peneča vina „Reggiano“ (kakovostna peneča vina)

Razlog

Ta sprememba je bila uvedena, da se pojasni kategorija penečega vina, ki se proizvaja

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 2 in 4 specifikacije proizvoda.

2. *Sprememba zaradi vključitve nove vrste vina, poimenovane po sorti vinske trte fogarina*

Opis

Nova vrsta vina, poimenovana po sorti fogarina, je bila dodana v naslednjih različicah:

— kategorija vino: mirno vino, vključno z izrazom „novello“ (mlado vino) in „passito“ (vino iz sušenega grozdja),

— kategorija biser vino: biser vino, vključno z izrazom „novello“ (mlado vino),

— kategorija delno prevreti grozdni mošt, z nadtlakom,

— kategorija kakovostno peneče vino: peneče vino.

Za to vrsto vina je bila dodana tudi dodatna geografska enota „Gualtieri“ za promocijo zgodovinskega območja, kjer se ta sorta vinske trte goji že stoletja.

Razlog

Nova vrsta vina, poimenovana po sorti fogarina, je bila dodana na podlagi številnih zahtev članov konzorcija, saj je nedavna oživitev te sorte vzbudilo zanimanje proizvajalcev.

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 in 9 specifikacije proizvoda ter na oddelke Opis vin, Največji donosi, Razmejeno geografsko območje in Povezava z geografskim območjem v enotnem dokumentu.

3. *Dodatek različice vina biser vino za rdeče vino „Reggiano“ z izrazom „novello“ (mlado vino)*

Opis

Dodana je bila različica biser vino za rdeče vino „Reggiano“ z izrazom „novello“ (mlado vino).

Razlog

Območje dežele Emilija - Romanja je usmerjeno predvsem v proizvodnjo biser vin, ker pa se mlado rdeče vino ni proizvajalo kot biser vino, je to zaviralo njegovo proizvodnjo in razvoj.

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 4 in 6 specifikacije proizvoda ter oddelka Opis vin in Največji donosi v enotnem dokumentu.

4. *Sprememba dovoljenih sort vinske trte*

Opis

Dovoljene sorte vinske trte za proizvodnjo različnih vrst vina so bile spremenjene na naslednji način:

— „Reggiano“ lambrusco (v vseh oblikah): dodani sta bili sorti lambrusco benetti in lambrusco del pellegrino, ki sta bili nedavno uvrščeni v deželni trsni izbor,

— „Reggiano“ fogarina (v vseh oblikah): dodan je bil ustrezni sortni delež: sorta fogarina mora predstavljati 85 % celote, pri čemer lahko preostalih 15 % predstavljajo vse sorte iz družine lambruscov in sorta malbo gentile, ki je splošno razširjena na območju proizvodnje,

— rdeče vino „Reggiano“: trsni izbor je bil dopolnjen z družino lambruscov, ki prej za to vrsto vina ni bila vključena (lambrusco barghi, lambrusco benetti, lambrusco del pellegrino in lambrusco monterrico).

Razlog

Ta sprememba izhaja iz potrebe po vključitvi vseh sort iz družine lambruscov, ki se lahko gojijo na tem območju, in nove vrste vina, poimenovane po sorti fogarina.

Sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in oddelek Sorte vinske trte v enotnem dokumentu.

5. *Popravek v besedilu, črtanje določbe o izključitvi nekaterih območij, ki so neprimerna za pridelavo*

Opis

Določba je bila v različnih delih besedila, ki izključuje nekatere „območja, ki so neprimerna za pridelavo“, črtana.

Razlog

V vinogradništvu je bil v zadnjih 30 letih na podlagi dobrega agronomskega in tehničnega strokovnega znanja dosežen velik napredek, kar zadeva gojitvene oblike vinske trte in metode gojenja grozdja. V istem tridesetletnem obdobju so se poletne temperature znatno zvišale, tako da bo grozdje zagotovo optimalno dozorelo. V teh okoljskih razmerah se določba za območja, ki so neprimerna za vinogradništvo, glede na sedanje podnebne in kmetijske razmere ne uporablja več. Poleg tega je bila opredelitev nejasna in bi lahko privedla do sporov med proizvajalci in organi, pristojnimi za izdajo dovoljenj za zasaditev vinogradov.

Ta sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda.

6. *Dodajanje območja pridelave grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo nove vrste vina fogarina*

Opis

Dodano je bilo območje pridelave grozdja za novo vrsto vina, poimenovano po sorti fogarina. To pokriva celotno ozemlje občin: Boretto. Gualtieri in Guastalla, ki ležita v severnem delu pokrajine Reggio Emilia.

Razlog

Sprememba je bila potrebna, ker je bila vključena nova vrsta vina, poimenovana po sorti fogarina.

Sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda.

7. *Preoblikovanje člena o vinogradniških pravilih*

Opis

Dodane so bile specifikacije vinogradniških pravil za novo vrsto vina, poimenovano po sorti fogarina, za katero je največji donos 18 ton grozdja na hektar za mirno vino, biser vino, peneče vino ter vino in biser vino z izrazom „novello“ (mlado vino). Za različico vina „passito“ (iz sušenega grozdja) sorte fogarina je bil določen največji donos 10 ton na hektar, ki se doseže z izborom grozdja. Preostala količina grozdja na hektar v vinogradih se lahko uporabi za proizvodnjo ene od drugih vrst vin fogarina, določenih v specifikaciji proizvoda, pri čemer se še vedno upošteva zgornja meja, določena za zadevno vrsto vina. Dodan je bil tudi najmanjši volumenski delež naravnega alkohola za novo vrsto vina, poimenovano po sorti fogarina. Ta je določen na 9,5 % za mirno vino, biser vino, peneče vino ter vino in biser vino z izrazom „novello“ (mlado vino). Dodane so bile specifikacije za različico vina fogarina z izrazom „passito“ (iz sušenega grozdja) o najmanjšem volumenskem deležu naravnega alkohola v grozdju ob trgatvi, ki je določen na 9,5 vol. %, postopku sušenja, najmanjšem deležu naravnega alkohola po sušenju, ki je določen na 13 vol. %, ter največjem donosu vina iz grozdja, ki je določen na 50 %.

Poleg tega je bil preoblikovan celotni odstavek o največjih donosih, črtan pa je bil pododstavek, ki se nanaša na morebitno pomoč deželе v primeru slabih vremenskih razmer.

Razlog

Sprememba je bila potrebna, ker je bila vključena nova vrsta vina, poimenovana po sorti fogarina. To preoblikovanje je bilo potrebno za pripravo zbirnega seznama vrst vina, razčlenjenega po sorti vinske trte ali barvi, da bi bila določba lažje berljiva in da bi se črtal pododstavek, ki se nanaša na poseg deželnih organov, saj se to po obstoječih pravilih ne uporablja več.

Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in oddelka Največji donosi in Posebni enološki postopki v enotnem dokumentu.

8. *Preoblikovanje člena o pravilih o pridelavi vina*

Opis

Nekateri sklici na zakonodajo so bili posodobljeni, vnesen je bil popravek imena ministrstva; besedilo člena je bilo izboljšano tudi z ločitvijo določb o sekundarnem alkoholnem vrenju biser vin in dodatkom, da lahko sekundarno alkoholno vrenje poteka bodisi v avtoklavih bodisi v steklenici.

Razlog

Ta sprememba je bila uvedena, da bi bili vključeni pravilni sklici in ne bi bilo dvomov o razlagi določbe.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

9. *Vrenje in sekundarno vrenje*

Opis

Dodan je bil odstavek o proizvodnji vin z ZOP „Reggiano“, s katerim se dovoli podaljšanje vrenja oziroma sekundarnega vrenja vin in proizvodov za predelavo v vino po 31. decembru vsakega leta do 30. junija naslednjega leta.

Razlog

Sprememba je bila dodana zaradi standardizacije proizvodnih pogojev po vsej deželi Emilija - Romanja, pri čemer so bile upoštevane posebnosti vinske trte lambrusco in tradicionalne tehnike proizvodnje, ki so se sčasoma ustalile v deželi.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

10. *Opredelitev intenzivnosti barve*

Opis

Dodan je bil odstavek, v katerem je opredeljena največja intenzivnost barve različnih vin, in sicer za vsako stopnjo pridelave.

Razlog

Ta sprememba je bila dodana, da bi vina in predhodni proizvodi za predelavo v vino ostali v natančno določenem razponu intenzivnosti barve v skladu s tradicijo in pristnostjo vin z ZOP „Reggiano“. V zadnjih letih je bilo namreč ugotovljeno, da se vrste vina „Reggiano“ z navedbo sorte lambrusco in večjo intenzivnostjo barve, kot je predlagana v tej spremembi, v fazi trženja uporabljajo zgolj kot pomožne sestavine pri zvrščanju končnih vin in ne kot proizvod, neposredno namenjen za stekleničenje.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

11. *Lastnosti ob porabi*

Opis

Nekatere lastnosti ob porabi obstoječih vrst vina so bile popravljene, dodane pa so bile lastnosti ob porabi novih vrst vina. Poleg tega je bil dodan odstavek, da so lahko različne vrste vina, razen tistih iz kategorije kakovostno peneče vino, motne zaradi usedlin, ki nastanejo pri vrenju.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna zaradi črtanja izrazov, ki niso bili pravilni, jasni ali skladni s kategorijo proizvodov, da bi se dodale lastnosti novih vrst vina, ter zaradi izboljšanja in posodobitve opisov proizvodov. Dodan je bil tudi odstavek, da so lahko različne vrsta vina, razen tistih iz kategorije peneče vino, motne zaradi usedlin, ki nastanejo pri vrenju zaradi vračanja k bolj obrtniškim vinom in tehnike proizvodnje s sekundarnim alkoholnim vrenjem v steklenici brez odstranjevanja droži.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vin v enotnem dokumentu.

12. *Črtanje odstavka o mejnih vrednostih skupnih kislin in ekstrakta brez sladkorja*

Opis

Črtan je bil odstavek, v katerem je bila opisana možnost, da ministrstvo izda uredbo o spremembi mejnih vrednosti skupnih kislin in ekstrakta brez sladkorja.

Razlog

Odstavek je bil črtan, ker je bila ta določba nadomeščena z veljavnimi predpisi.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda.

13. *Spremembe pri označevanju in predstavitvi vin*

Opis

Prepoved uporabe nekaterih pridevnikov pri označevanju je jasno določena. Za vse vrste vina, poimenovane po sorti fogarina, je bila dodana možnost navedbe dodatne geografske enote „Gualtieri“ s posebnimi pravili za njeno uporabo pri označevanju. Dodan je bil tudi odstavek, ki omogoča uporabo izraza „rifermentazione in bottiglia“ (sekundarno alkoholno vrenje v steklenici) pri označevanju, kot tudi možnost uporabe izraza „rosè“ namesto izraza „rosato“ za različice vina rosé z ZOP „Reggiano“.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna zaradi vključitve nove vrste vina, poimenovane po sorti fogarina, in navedbe dodatne geografske enote „Gualtieri“. Poleg tega se je v zadnjih nekaj letih ponovno pojavila tehnika proizvodnje, ki vključuje sekundarno alkoholno vrenje v steklenici za proizvodnjo penečih vin z ZOP Reggiano. Iz tega vina se vinske droži pogosto ne odstranijo, zaradi prisotnosti teh usedlin pa je vino lahko videti motno. Sprememba je bila zato potrebna, da bi bil potrošnik ustrezno obveščen o tej lastnosti. Za izpolnitev zahtev trga je bila potrebna sprememba, ki je uvedla izraz „rosè“ kot alternativo izrazu „rosato“ (vino rosé).

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

14. *Spremembe pri stekleničenju vin*

Opis

Največja prostornina steklenic, v katerih se vino daje na trg, je bila s 5 litrov povečana na 9 litrov, pri čemer je izrecno prepovedana uporaba petlitrskih steklenih balonov. Odstavek o dovoljenih zapiralih je bil tudi preoblikovan s specifikacijami o uporabi navojnih zamaškov, kronskih zamaškov in do roba vstavljenih zamaškov, pritrjenih z vrvico.

Razlog

Sprememba je bila potrebna, da bi proizvajalci imeli več tržnih priložnosti, saj stranke včasih želijo večje steklenice, predvsem za družabne priložnosti in ob drugih posebnih dogodkih. Petlitrski stekleni balon je bil prepovedan, da bi se ohranila tradicionalna oblika steklenice. Sprememba pri zapiralih je bila potrebna zaradi jasnosti, lažje berljivosti in preprečevanja morebitnih protislovnih razlag.

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda.

15. *Posodobitev povezave z geografskim okoljem*

Opis

Člen o povezavi z geografskim okoljem je bil posodobljen in dopolnjen z informacijami o vključitvi nove vrste vina, poimenovane po sorti fogarina, in navedbe dodatne geografske enote „Gualtieri“ na etiketi.

Razlog

Člen je bilo treba spremeniti, da sta bili dodani nova vrsta vina, poimenovana po sorti fogarina, in dodatna geografska enota „Gualtieri“. Zdelo se je tudi potrebno preoblikovati oddelek Povezava z geografskim območjem v enotnem dokumentu, da bi bil usklajen s specifikacijo proizvoda. Gre torej zgolj za redakcijsko spremembo.

Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek Povezava z geografskim območjem v enotnem dokumentu.

16. *Dodajanje Priloge A*

Opis

V specifikacijo proizvoda je bila dodana Priloga A, v kateri so opisane geografske meje dodatne geografske enote „Gualtieri“.

Razlog

Dodana je bila nova Priloga A zaradi potrebe po opisu meja nove dodatne geografske enote.

Sprememba se nanaša na uvedbo nove priloge k specifikaciji proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Reggiano

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

11. Delno prevreti grozdni mošt

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 4. 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *„Reggiano“ lambrusco*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna rožnata; rubinasto rdeča do temno rdeča;

vonj: prijeten, saden do cvetličen;

okus: suh, polsuh, polsladek ali sladek, svež, prijeten, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 5,50 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Biser vino „Reggiano“ lambrusco*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: različno intenzivna rožnata; rubinasto rdeča do temno rdeča;

vonj: prijeten, saden do cvetličen;

okus: suh, polsuh, polsladek ali sladek, svež, prijeten, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 7,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Lahko je motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *„Reggiano“ lambrusco z izrazom „novello“ (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: rdeča;

vonj: cvetličen, intenziven, saden;

okus: mineralen, razpoznaven;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Biser vino „Reggiano“ lambrusco z izrazom „novello“ (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: rdeča;

vonj: intenziven, saden;

okus: mineralen, živahen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Lahko je motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 5,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Peneče vino „Reggiano“ lambrusco*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in obstojna;

barva: različno intenzivna rožnata; rubinasto rdeča do temno rdeča;

vonj: prijeten, saden do cvetličen;

okus: popolnoma suh do sladek, skladen, svež, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 5,50 %.

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *„Reggiano“ lambrusco salamino*

KRATEK OPIS

Barva: rosé ali rdeča;

vonj: prijeten, saden do cvetličen;

okus: suh, polsuh, polsladek ali sladek, svež, prijeten, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 5,50 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. *Biser vino „Reggiano“ lambrusco salamino*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: rosé ali rdeča;

vonj: prijeten, saden do cvetličen;

okus: suh, polsuh, polsladek ali sladek, svež, prijeten, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 7,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Lahko je motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. *„Reggiano“ fogarina*

KRATEK OPIS

Barva: od rožnate do rdeče, včasih zelo intenzivna;

vonj: značilen, saden (po zrelem rdečem jagodičju);

okus: suh do sladek, svež, prijeten, z dobro vsebnostjo kislin;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

9. *Biser vino „Reggiano“ fogarina*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: od rožnate do rdeče, včasih zelo intenzivna;

vonj: značilen, saden (zrelega rdečega jagodičja);

okus: suh do sladek, mineralen, z dobro vsebnostjo kislin;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 7,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Lahko je motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

10. *Peneče vino „Reggiano“ fogarina*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in obstojna;

Barva: od rožnate do rdeče, včasih zelo intenzivna;

vonj: značilen, saden in cvetličen;

okus: popolnoma suh do sladek, skladen, svež;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 5,50 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

11. *Vino „Reggiano“ fogarina z izrazom „novello“ (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: od rožnate do rdeče, včasih zelo intenzivna;

vonj: značilen, saden;

okus: mehak, mineralen, kiselkast;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

12. *Biser vino „Reggiano“ fogarina z izrazom „novello“ (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: od rožnate do rdeče, včasih zelo intenzivna;

vonj: značilen, saden;

okus: mehak, mineralen, kiselkast;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Lahko je motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

13. *„Reggiano“ fogarina z izrazom „passito“ (iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: rožnata do rdeča, ki je lahko intenzivna, včasih z oranžnimi odsevi;

vonj: značilen, z notami rdečega jagodičja in cvetic, včasih rahlo začimben;

okus: sladek, poln, telesen, skladen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 %;

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 g/l;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

14. *Rdeče vino „Reggiano“*

KRATEK OPIS

Barva: rdeča;

vonj: značilen, saden, cvetličen;

okus: suh, polsuh, polsladek ali sladek, svež, prijeten, poln;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 5,50 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

15. *Rdeče biser vino „Reggiano“*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: rdeča;

vonj: značilen, saden, cvetličen;

okus: suh, polsuh, polsladek ali sladek, svež, prijeten, poln;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 7,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Lahko je motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

16. *Rdeče vino „Reggiano“ z izrazom „novello“ (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Barva: rdeča;

vonj: vinski, izrazit, saden;

okus: mineralen, brez mehurčkov;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

17. *Rdeče biser vino „Reggiano“ z izrazom „novello“ (mlado vino)*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: rdeča;

vonj: vinski, izrazit, saden;

okus: mineralen, mehak;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Lahko je motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

18. *Belo peneče vino „Reggiano“*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in obstojna;

barva: bela, ki rahlo prehaja v slamnato rumeno barvo;

vonj: značilen, saden, cvetličen;

okus: mineralen, svež, skladen, žameten, mehak, popolnoma suh do sladek;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 5,50 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Lahko ima rahel pridih lesa, če se stara v sodih.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Proizvodnja biser vin in delno prevretih moštov

   Posebni enološki postopki

   Ta vina se pridelujejo po dobroverno ustaljenih tradicionalnih metodah, ki vključujejo le naravno sekundarno alkoholno vrenje v steklenicah in naravno sekundarno alkoholno vrenje z avtoklaviranjem, kar je bistveno za zagotavljanje edinstvenih lastnosti vin z ZOP „Reggiano“. Postopki sekundarnega alkoholnega vrenja in dosladkanja so dovoljeni v skladu s pogoji in omejitvami, določenimi v nacionalni zakonodaji in zakonodaji EU.

2. Proizvodnja vrste vina fogarina z izrazom „passito“ (iz sušenega grozdja)

   Posebni enološki postopki

   Največji pridelek grozdja na hektar za proizvodnjo vina „Reggiano“ fogarina z izrazom „passito“ (iz sušenega grozdja) ne sme presegati 10 ton na hektar, kar se doseže z izborom grozdja, ki je namenjeno za proizvodnjo vin „Reggiano“ fogarina in izpolnjujejo zahteve, določene za različne vrste vina. Tako grozdje se lahko predela v vino šele po sušenju grozdja na trti ali z uporabo sistemov ali tehnologij, ki delujejo pri temperaturah, podobnih naravnemu postopku sušenja. Najmanjši volumenski delež alkohola v posušenem grozdju znaša 13 %, brez obogatitve. Največji donos vina iz tega grozdja je največ 50 %.

5.2 *Največji donosi*

1. „Reggiano“ lambrusco, vključno z biser vinom, kakovostnim penečim vinom ter vinom in biser vinom z izrazom „novello“

   18 000 kilogramov grozdja na hektar

2. „Reggiano“ lambrusco salamino (vključno z biser vinom)

   18 000 kilogramov grozdja na hektar

3. „Reggiano“ fogarina, vključno z biser vinom, kakovostnim penečim vinomter vinom in biser vinom z izrazom „novello“

   18 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Rdeče vino „Reggiano“, vključno z biser vinom ter vinom in biser vinom z izrazom „novello“

   18 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Kakovostno belo peneče vino „Reggiano“

   18 000 kilogramov grozdja na hektar

6. „Reggiano“ fogarina z izrazom „passito“ (iz sušenega grozdja)

   10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla „Reggiano“ lambrusco, se mora pridelati v pokrajini Reggio Emilia. Natančneje, proizvodno območje zajema celotno ozemlje naslednjih občin: 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 in Baiso.

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo rdečega vina z zaščiteno označbo porekla „Reggiano“, se mora pridelati znotraj ozemlja pokrajine Reggio Emilia. Natančneje, proizvodno območje zajema celotno ozemlje naslednjih občin: 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 in Scandiano.

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla „Reggiano“ lambrusco salamino, se mora pridelati znotraj ozemlja pokrajine Reggio Emilia. Natančneje, proizvodno območje zajema celotno ozemlje naslednjih občin: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla in Novellara.

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vin z zaščiteno označbo porekla „Reggiano“ fogarina, se mora pridelati znotraj ozemlja pokrajine Reggio Emilia. Natančneje, proizvodno območje zajema celotno upravno ozemlje občin Boretto, Gualtieri in Guastalla.

Grozdje, ki se uporablja za proizvodnjo vina z zaščiteno označbo porekla belega penečega vina „Reggiano“, se mora pridelati znotraj ozemlja pokrajine Reggio Emilia. Natančneje, proizvodno območje zajema celotno ozemlje naslednjih občin: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio in Campegine.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *A) Podatki o geografskem območju*

1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Geografsko območje zaščitene označbe porekla „Reggiano“ leži v osrednjem zahodnem delu dežele Emilija - Romanja v pokrajini Reggio Emilia ter se razteza na veliki ravnini in manjšem gričevnatem območju, ki se konča ob vznožju gorskega območja. Na jugu se nadmorska višina dvigne in oblikuje več različnih pokrajin:

— odprta ravnina aluvialnega izvora, značilna za Padsko nižino, sestavljena iz naravnih sedimentov različnih tekstur, večinoma srednje in fine teksture, iz holocenske dobe, z visoko vsebnostjo metamorfnih in karbonatnih mineralov, ki jih odlagajo apeninske reke in pritoki, razen tistih, ko je nanose na vijugastih ravnicah odložila reka Pad, v ozkem pasu na severu večinoma ležijo zunaj razmejenega območja,

— razgibana prehodna ravnina z gričevnato pokrajino, sestavljena iz starodavnih aluvialnih sedimentov različnih tekstur, ki segajo v pleistocen. Ti temeljni nanosi usedlin so prekriti z zelo globokimi, razvitimi in razogljičenimi tlemi z zmerno fino ali fino teksturo, ki je na nekaterih mestih gruščnata, z dobro ali zmerno razpoložljivostjo kisika,

— položni ali zmerno strmi griči se večinoma raztezajo od severa proti jugu. Tla so večinoma nastala iz pelitnih kamnin ali iz večslojnih kamnine z veliko pelita; imajo fino ali zmerno fino teksturo, so kredasta, različno globoka in lokalno nagnjena k hidrogeološki nestabilnosti.

Nadmorska višina vinogradov je običajno med 20 m in 450 m, čeprav se vinogradi nahajajo tudi na večjih nadmorskih višinah.

Podnebje je oslabljeno celinsko. To še posebej velja na območju ravnine, kjer so še posebej ostre zime (hladne in vlažne) in poletja, ki so zelo vroča, vlažna in soparna. Območje je izpostavljeno velikim dnevnim temperaturnim nihanjem, ki so večja na ravnini in manjša na gričih. Padavine so zaobalne in dosežejo največjo količino jeseni, tako po vzorcu kot razporeditvi padavin, in svojo najmanjšo količino poleti, zlasti v prvih desetih dneh julija. Padavine in deževni dnevi naraščajo z nadmorsko višino, od 650 mm v nizki ravnini do 850 mm na gričevnatem območju, s povprečno vrednostjo 719 mm in 78 deževnih dni na leto.

Geografsko območje za vrsto vina lambrusco ustreza celotnemu območju označbe, medtem ko so območja, povezana z drugimi tremi vrstami vina – rdeče vino, belo peneče vino in lambrusco salamino – bolj omejena in večinoma pokrivajo ravnino, zlasti vzhodni del, za katerega so značilna tla z dobro fizično in kemično rodovitnostjo ter toplejše podnebje spomladi in poleti. Območje pridelave grozdja za vino fogarina zajema samo ozemlje občin Boretto, Gualtieri in Guastalla, na tem območju pa se nahaja tudi dodatna geografska enota „Gualtieri“.

8.2 *A) Podatki o geografskem območju*

2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Vinogradi na območju Reggio segajo v rimske čase (kot je razvidno iz mozaikov iz 1. stoletja pred našim štetjem, ki so se ohranili v mestnih muzejih Reggio Emilia). Razširjenost vinogradov na razmejenem območju je razvidna iz številnih trajnih zakupnih pogodb (dedni zakup) iz srednjega veka (9. do 10. stoletje) in jo potrjuje statut iz leta 1265. Povezavo z avtohtonimi sortami vinske trte, znanimi kot „lambruško grozdje“ (*uve lambrusche*), je že leta 1303 vzpostavil Pietro ali Pier de' Crescenzi.

Pomen vina v pokrajini Reggio Emilia najbolje kaže velika razširjenost vinogradov po njenem ozemlju, kar je leta 1597 potrdil Andrea Bacci, leta 1661 Vincenzo Tanara, nato pa v 19. stoletju Filippo Re, Claudio della Fossa in Claudio Roncaglia, ki opisujejo značilne lastnosti pridelanega vina: rezko vino z mehurčki, bolj ali manj telesno.

Po podatkih Uga Bellocchija je bilo leta 1847 v pokrajini Reggio Emilia pridelanih 1 milijon stotov grozdja (100 000 000 kg), kar se je povečalo na 1,7 milijona stotov (170 000 000 kg) na leto v desetletju od leta 1908 do leta 1918. Vrste vinske trte so bile zasejene na 107 000 hektarjih vinogradov z mešanimi kmetijskimi rastlinami, pri čemer so se gojile na živih drevesih z uporabo gojitvene oblike vinske trte z drevesno oporo, ki se je neprekinjeno raztezala od položnih gričev do bregov reke Pad. Glavna proizvodnja je vključevala mošt in rdeča vina, zlasti lambrusco, večinoma biser vina, ki so se večinoma izvažala v Benečijo ali tujino, kot je razvidno iz železniških dokumentov iz začetka 20. stoletja.

V tem obdobju so bile ustanovljene prve zadruge za proizvodnjo in trženje mošta in vina. Te so se nato hitro razširile po celotnem razmejenem območju, proizvodnja vina na tem območju pa se je zelo razmahnila. Prva zadružna klet je bila ustanovljena v San Martino in Rio leta 1906.

Z zakonom z dne 10. julija 1930 je bil lambrusco priznan kot eno od značilnih italijanskih vin.

V 19. stoletju je bila sorta vinske trte fogarina splošno razširjena na nizkih ravninah območja Reggio, zlasti v občini Gualtieri (Ravà, 1896, Bellini, 1924).

Sorta vinske trte fogarina se je najbolj razvila v desetletjih ob koncu 19. in začetku 20. stoletja, tako da je bilo leta 1924 samo v občini Gualtieri proizvedenih 50 000 stotov (5 000 000 kg) (Dolcini et al., 1967). Zdi se, da je skupna proizvodnja vina znašala 60 tisoč hektolitrov. Gojenje sorte fogarina se je nato v tridesetih letih prejšnjega stoletja postopoma opustilo, saj ni bilo več donosno. Zato je bila sorta postopoma izključena iz lokalne zakonodaje, nato pa z uvedbo označb porekla tudi iz nacionalne zakonodaje.

Z razvojem vinarstva v pokrajini Reggio Emilia so se spremenili tudi vinogradi. Vinogradi z mešano pridelavo so se od šestdesetih let prejšnjega stoletja dalje znatno zmanjšali, nadomestili pa so jih specializirani vinogradi, kar je bil pogoj za bolj razvito vinogradništvo na tem območju.

18. decembra 1962 je bil ustanovljen prostovoljni konzorcij za zaščito značilnega vina Reggiano lambrusco, ki je bil nato odgovoren za zaščito in promocijo vin iz pokrajine Reggio v Italiji in po svetu.

Z uredbo predsednika republike z dne 22. julija 1972 so bile priznane zaščitena označba porekla „Lambrusco Reggiano“, to se nanaša na prostrano območje ravnine, predvsem severovzhodno od pokrajine Reggio Emilia in proti jugu, vključno z začetnim gričevnatim območjem, in naslednje sorte: lambrusco marani, lambrusco salamino, lambrusco di montericco, lambrusco maestri in ancellotta. Okoljske in pridelovalne razmere v vinogradih morajo ustrezati tradicionalnim razmeram, kar daje proizvedenemu vinu njegove posebne lastnosti, vse prakse pospeševanja rasti pa so prepovedane.

Ime označbe porekla je bilo 26. novembra 1996 spremenjeno v „Reggiano“, da bi razvejili vrste vina, ki se proizvajajo.

V začetku 21. stoletja so lokalne oblasti naročile raziskave, da bi preverile, ali sorta vinske trte fogarina še obstaja, vzpostavile poskusne vinograde in ocenile njihovo pridelavo vina, da bi obnovile in oživile to sorto vinske trte, ki je bila v prejšnjem stoletju tako pomembna.

Po tej raziskavi in zaradi odličnih rezultatov, pridobljenih s sodobnimi tehnikami gojenja in pridelave vina, so bile vrste vina, poimenovane po sorti fogarina, prvič vključene v specifikacijo proizvoda za tipično geografsko označbo IGT „Emilia“ ali „dell'Emilia“ v letu 2013 in nato v to specifikacijo proizvoda, s čimer so se uvrstila med vina, proizvedena v pokrajini Reggio.

Ugotovljeno je bilo, da so človeški dejavniki bistveni za označbo, zlasti kar zadeva:

— sorte, ki se tradicionalno gojijo in so večinoma avtohtone na lokalnem ali širšem območju zgodovinske dežele Emilije,

— tradicionalne agronomske tehnike, ki se uporabljajo na območju in katerih namen je omejiti donose in doseči lastnosti iz specifikacije proizvoda,

— metode pridelave vina, ki so se sčasoma razvile na tem območju za proizvodnjo biser vin in penečih vin, pa tudi za tamkajšnjo proizvodnjo mirnih rdečih vin in mladih vin („novello“).

8.3 *B) Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

Označba porekla „Reggiano“ zajema različne vrste vina, katerih analitske in organoleptične lastnosti, kot so opisane v členu 6 specifikacije proizvoda, izhajajo iz trsnega izbora, uporabljenih enoloških postopkov in območij pridelave.

Vina lambrusco so tradicionalno z mehurčki (v različicah biser vino in peneče vino), kar je pomembno za njihov uravnoteženi okus. Narejena so iz mešanic sort vinske trte lambrusco v okoljih, ki poudarjajo njihove kisline in svežino, se pijejo mlada ter imajo sadne in cvetlične vonjave, značilne za glavni kultivar, bodisi rdeča bodisi rosé.

Rdeče vino ali vino rosé lambrusco salamino je običajno biser vino z dobro vsebnostjo kislin, vključno z jabolčno kislino, in ima opazno svežino, ki jo daje območje pridelave, ter vonje in okuse, značilne za prevladujočo sorto.

Vino fogarina, od vina rosé do zelo intenzivnega in mirnega rdečega vina, vključno z vrstami vina „passito“ (iz sušenega grozdja), biser vino in peneče vino, ima odlično strukturo, močno kislost, eleganten okus z dobro obstojnostjo in izrazite sadne arome zrelega rdečega jagodičja, značilne za sorto vinske trte, iz katere je proizvedeno.

Na rdeče vino, peneče in mirno, močno vpliva sorta ancellotta, ki ima intenzivnejšo barvo in mehkobo ter manj kislin kot sorte lambrusco.

Belo peneče vino je belo vino iz sorte lambrusco marani, ki je rdeča sorta vinske trte, vendar ima nižjo vsebnost antocianina kot druge sorte lambrusco. Ima izrazit okus in svežino, ki sta povezana s skrajnejšimi razmerami na območju pridelave in sorto vinske trte.

Rdeča vina so na splošno bolj telesna in imajo bolj sadne arome po jagodičju in koščičastem sadju v primerjavi z vini rosé in belim penečim vinom, ki izstopajo po kislinah in cvetličnih aromah. Različice mladih vin „novello“ kažejo učinek karbonske maceracije z vinskimi, sadnimi in zelo aromatičnimi aromami.

Delno prevreti grozdni mošti, pridobljeni iz vrst vina lambrusco, lambrusco salamino in rosso, so značilni in zelo dragoceni zaradi visoke vsebnosti antocianina, arom in sladkorjev.

8.4 *C) Opis vzročne zveze med elementi iz točke (A) in iz točke (B)*

Za razmejeno geografsko območje sta značilni veliki osončenost in temperaturna vsota (stopinjski dnevi rasti – GDD), ki znaša približno 2 032 GGD (Winklerjev indeks), kar omogoča, da grozdje dovolj dozori. Na bolj omejenih notranjih gričevnatih območjih, kjer je temperaturna vsota manjša, vendar redko manj od 1 700 GGD, se najboljši rezultati dosežejo z izbiro najprimernejših tradicionalnih sort za taka okolja, najboljšo izpostavljenostjo in izbiro manj barvitega grozdja.

Razmejeno območje se konča na jugu, kjer se sreča z višjimi griči in strmejšimi pobočji, na nadmorskih višinah, ki običajno presegajo 600 metrov, kjer se podnebje spreminja in izgublja svoj celinski značaj, tla pa so večinoma iz razslojenih kamnin, v katerih je prst pretežno kisla. Take razmere ne omogočajo doseganja enoloških lastnosti, potrebnih za označbo porekla.

Dobra razpoložljivost vode v tleh na območju porekla, povezana s količino padavin, pretežno aluvialno in globoko naravo tal ter lokalno razpoložljivostjo podzemne vode, omogoča pridelavo grozdja z dobro vsebnostjo kislin, vključno z jabolčno kislino, ki je potrebna za proizvodnjo značilnih biser in penečih vin ter drugih tradicionalno proizvedenih svežih vin na tem območju.

Kadar je rodovitnost tal manjša, kar zlasti velja za manjše nadmorske višine s tlemi s fino teksturo, ki poleti razpokajo, zavirajo rast rastlin in povzročajo manjši pridelek, sorte dajejo doslednejše deleže alkohola in nižjo vsebnost kislin, vendar višje ravni polifenolov; to so območja, ki so najprimernejša za proizvodnjo vin „novello“ (mladih vin).

Na razmejenem območju so opazne nenadne razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami v času zorenja grozdja. Tla so zmerno do zelo kredasta, subalkalna ali alkalna s fino ali zmerno fino teksturo, zaradi česar se proizvajajo aromatična vina z visoko vsebnostjo antocianina in polifenolov, ki so tesno povezana z organoleptičnimi lastnostmi vin, opisanimi v členu 6.

Razširjenost vinogradništva na tem območju, dokumentirana od rimskih časov prek srednjega veka do danes, ki je neločljivo povezana s posebnimi avtohtonimi sortami vinske trte, kaže na tesno povezavo med okoljskimi in človeškimi dejavniki ter vini, proizvedenimi na tem območju.

Razvoj enologije na tem območju sledi in je tesno povezan z razvojem tradicionalnih sort vinske trte na tem območju, zlasti sorte lambrusco. Te so prisotne že od antike, kar dokazuje razvoj tega grozdja v divjini.

Trte so se vedno gojile na razmejenem območju, od ravnin do gričev. Andrea Bacci je leta 1597 opisal pomen vinogradništva na teh območjih, kjer se vinogradi raztezajo tako daleč, kot seže pogled, z vinsko trto, ki se goji z drevesno oporo in katerih grozdi se odmikajo od tal, se dvigajo navzgor in proti soncu. Pridelovala so se izjemna vina, večinoma rdeča, ki so bila lahka ali bolj značilno polnega telesa, pogosto trpka in ostra, vendar zdrava, ter „vina z mehurčki“. Agronom Vincenzo Tanara iz 17. stoletja je pohvalil biser vina z dobro vsebnostjo kislin, proizvedena iz grozdja sorte lambrusco, ki „dajejo rezka, zrela, bodikasta in redka vina“.

Od leta 1800 so Filippo Re, Claudio della Fossa in Claudio Roncaglia našteli številne vinograde na razmejenem območju, od občine Reggiolo na nekaj več kot 20 metrih nadmorske višine do občin visoko v gorah, in številne sorte vinske trte, ki se gojijo v njih.

Dr. Antonio Galloni je leta 1847 postavil temelje vinogradništvu in trgovini z njimi v pokrajini Reggio Emilia, pri čemer je poudaril potrebo po zmanjšanju števila gojenih sort, da bi dobili med letniki bolj ustaljeno in prepoznavno vino, ter potrebo po uporabi grozdja sorte lambrusco za rdeča vina, zlasti tista, ki so namenjena izvozu, ker: „so bila vina iz grozdja sorte lambrusco, ki jim ta sončna svetloba daje njihov razpoznavni okus, med najbolj priljubljenimi“ in so imela odlične kakovostne rezultate v celotni pokrajini Reggio Emilia: „na nizkih in srednjih ravninah ter v gričih, kot je bilo dokazano.“ Izvoz vin in drugih enoloških proizvodov je bil velik že leta 1487, pri čemer je proizvodnja na območju Reggia znašala približno 1 milijon stotov grozdja (100 000 000 kg).

Po navedbah Bellocchija je bilo prvo potrdilo o zaščitenem poreklu izdano leta 1859, da bi se omogočila trgovina z lokalnim vinom, proizvedenim v Olmu, v občini Gattatico, ki je bila pod vladavino rodbine Este, z ozemelji pod avstrijskim nadzorom.

Leta 1876 je agronom Antonio Zanelli priporočil, naj se poudarek nameni „dobro obstojnim namiznim vinom z uporabo najboljšega grozdja, ki se prideluje na tem območju“, da bi se proizvedla prijetna vina stalne kakovosti.

Približno v istem obdobju, leta 1873, je profesor Pellegrino Spallanzani analiziral mošt in vina, proizvedena iz sorte vinske trte fogarina, ki je takrat postajala vse bolj priljubljena. Spallanzani je menil, da je vino „zelo dišeče in včasih zelo prijetno v ustih“, vendar se zaradi arom po ribezu in malini takrat ni štelo za „navadno namizno vino“. Kot je leta 1896 poročal Jacopo Ravà, je sorta fogarina „zelo odporna sorta, ki uspeva tudi na majhnih nadmorskih višinah in v vlažnih legah“. To potrjuje to, da se v pokrajini Reggio središče pridelave nahaja na območju Gualtieri blizu Guastalle, ki leži na približno 20 metrih nadmorske višine.

Od začetka 20. stoletja se pridelava grozdja in vina povečuje. Enološki razvoj je sovpadal z razvojem vinogradniških zadrug, ki so bile običajno opremljene s sodobnimi predelovalnimi obrati. Te kleti so izboljšale in profesionalizirale tehnike vinifikacije in kakovost proizvodov ter bile odgovorne za preverjanje, da se pristna vina, ki so bila proizvedena in predana trgovcem z vinom, ne redčijo in ne mešajo do neprepoznavnosti, ter so si prizadevale optimizirati kakovost pridelave grozdja v vinogradih s ponudbo ustrezne tehnične pomoči.

Leta 1922 sta Adelio Franceschini in Vittorio Premuda opisala tehnike vinifikacije, pri čemer sta se osredotočila tudi na obsežnejšo proizvodnjo sladkega delno prevretega ali filtriranega grozdnega mošta in poudarila nevarnost nepoštene konkurence med umetno gaziranimi vini in naravnimi penečimi vini, kot je sorta lambrusco. Nato sta naštela lastnosti številnih lokalnih sort vinske trte, ki jih je bilo več kot šestdeset.

Lambrusco je vino, ki se tradicionalno proizvaja z združevanjem različnih sort vinske trte, kot je navedeno v označbi „Lambrusco Reggiano“, ki je postala uradna 22. julija 1971, tj. vino z značilnim okusom, precejšnjimi kislinami, z mehurčki in dišečega vonja ter z dobrim deležem alkohola in ekstraktov.

V prvih desetletjih 20. stoletja se je sorta fogarina intenzivno gojila tudi na ravninah v pokrajini Reggio Emilia, zlasti v občini Gualtieri. Vendar je G. Toni leta 1927 zapisal, da se je vino fogarina glede na takratno stalno visoko vsebnost kislin uporabljalo za rezanje za živahno barvo in podaljšanje roka uporabnosti. V občinah Gualtieri, Boretto in Brescello je do 80 % grozdja te sorte, ki je tako kot sorta ancellotta do neke mere prisotna po vsej pokrajini in sosednjih pokrajinah.

Leta 1976 je bil lambrusco, proizveden v pokrajini Reggio Emilia, po zaslugi združene vinogradniške zadruge italijansko sortno vino, ki se je najbolj izvažalo v Združene države Amerike, in je bilo med prvimi na svetu.

Po drugi svetovni vojni pa je sorta fogarina upadla ter je bila postopoma opuščena zaradi enološkega razvoja in sprememb okusa potrošnikov. Sčasoma je bila izključena iz nacionalne zakonodaje o sortah vinske trte in označbah porekla.

Z leti je zaradi nadaljnjih sprememb nastala označba „Reggiano“, ki je bila odobrena leta 1996. Pri tej označbi so pridelovalna območja skupaj z vrstami vina, ki se lahko tam proizvajajo, določena tako, da se proizvodi povežejo z najpomembnejšimi območji, pri čemer se upoštevajo ne le njihove naravne značilnosti, temveč tudi zgodovina in tradicija.

Geografsko območje proizvodnje rdečega vina „Reggiano“ je predvsem sestavljeno iz ravnin, ki ležijo vzhodno od reke Crostolo, in je zlasti primerno za proizvodnjo rdečih vin, zlasti glede na visoko vsebnost apnenca na območjih na večjih nadmorskih višinah ter temperaturni razpon v mesecu pred trgatvijo, ko sorta ancellotta dozori, da najbolje izrazi svoje avtohtone lastnosti. Ta sorta je znana od leta 1800 (kot je navedel Claudio della Fossa) in je sopomenka „ancellotta di massenzatico“ zaradi kraja istega imena (Massenzatico) v občini Reggio Emilia. Razširjena je na območju in se iz zgodovinskih razlogov ujema z območjem, ki ga zajema označba, na katerem ta sorta dosega posebno visoke ravni antocianina, polifenola in arom.

Razmejeno območje vrst vina lambrusco salamino in belo peneče vino daje prednost aluvialnim, ravnim tlom z nadmorsko višino manj kot 129 metrov nad morsko gladino. Hkrati to omogoča več kot 2 100 stopinjskih dni z visokimi poletnimi temperaturami in znatnim pomanjkanjem vode spomladi in poleti, ki ga podzemna voda le delno blaži. Na bolj razčlenjenih območjih z več apnenca, ki so izpostavljena manjšemu vodnemu stresu, se pridelujejo vina, ki so lažja ter imajo višjo vsebnost kislin, so dišeča in barvita. Vina, pridelana iz grozdja, pridelanega na manjših nadmorskih višinah, so bolj strukturirana, vendar z manj barve. V preteklosti je območje pridelave sorte lambrusco salamino bolj vzhodno, proti meji s pokrajino Modena, kjer je bolj razširjena (A. Greco, 1968), medtem ko se je sorta lambrusco marani bolj gojila v občinah na severu in zahodu, na ravninah pod griči.

Označba, katere cilj je proizvodnja vin vedno višje kakovosti in vrednosti, se je od takrat dobro razvijala, kar dokazuje odlični sloves, ki so ga pridobila vina z ZOP „Reggiano“.

To ponazarja obnova sorte vinske trte fogarina v zadnjih dvajsetih letih z raziskavami na področju vinarstva malega obsega, da bi se določile najboljše tehnike za izkoriščanje njenega potenciala, kar je privedlo do oživitve te sorte, s katero so bile vrste vina, poimenovane po sorti fogarina, vključene v specifikacijo proizvoda za označbo „Reggiano“.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

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