C/2025/2734

8.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2734)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Reggiano”

PDO-IT-A0351-AM03 – 10 februari 2025

1. **Produktens namn**

”Reggiano”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna uppfyller definitionen av standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 eftersom de inte omfattas av definitionerna i artikel 24.3 i samma förordning. Med andra ord:

— De omfattar inte en ändring av namnet eller av användningen av namnet eller av produktkategorin.

— De upphäver inte det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet.

— De innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI. http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Tillägg av kategorispecifikation*

Beskrivning:

Det har specificerats vilken kategori de mousserande ”Reggiano”-vinerna tillhör (”mousserande kvalitetsvin”).

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att precisera vilken kategori av mousserande vin som produceras.

Denna ändring rör artiklarna 1, 2 och 4 i produktspecifikationen.

2. *Tillägg av en ny typ som har uppkallats efter druvsorten ”fogarina”*

Beskrivning:

Den nya typ som har uppkallats efter sorten ”fogarina” har lagts till i följande versioner:

— Kategorin ”vin”: stilla vintyp, inklusive vin som klassas som ”novello” (ungt vin) och ”passito” (vin på lätt torkade druvor).

— Kategorin ”pärlande vin”: pärlande typ, inklusive vin som klassas som ”novello” (ungt vin).

— Kategorin ”delvis jäst must”, med övertryck.

— Kategorin ”mousserande kvalitetsvin”, mousserande typ.

För denna typ har den kompletterande geografiska enheten ”Gualtieri” också lagts till för att marknadsföra det historiska område där denna druvsort har odlats i århundraden.

Motivering:

Den nya typ som har uppkallats efter sorten ”fogarina” har lagts till efter ett flertal förfrågningar från konsortiets medlemmar. Man har på senare tid återupptäckt denna sort, vilket har väckt producenternas intresse.

Denna ändring rör artiklarna 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 och 9 i produktspecifikationen och avsnitten ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Högsta avkastning”, ”Avgränsat geografiskt område” och ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

3. *Tillägg av ”Frizzante”-versionen (pärlande vin) för typen ”Reggiano Rosso Novello” (ungt rött vin)*

Beskrivning:

Den ”pärlande” versionen har lagts till för typen ”Reggiano Rosso Novello” (rött ungt vin).

Motivering:

I regionen Emilia-Romagnas territorium är produktionen främst inriktad på pärlande viner, och avsaknaden av denna ”Frizzante”-version (pärlande vin) har gett denna unga röda vintyp en stor produktions- och utvecklingsmässig nackdel.

Ändringen rör artiklarna 1, 4 och 6 i produktspecifikationen samt avsnitten ”Beskrivning av vinerna” och ”Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av godkända druvsorter*

Beskrivning:

De druvsorter som är godkända för produktionen av de olika typerna har genomgått följande ändringar:

— ”Reggiano” Lambrusco (i alla dess former): Sorterna ”lambrusco benetti” och ”lambrusco del pellegrino”, som nyligen fördes upp på den regionala förteckningen över de sorter som är godkända för odling, har lagts till.

— ”Reggiano” Fogarina (i alla dess former): den relevanta godkända kombinationen av druvsorter har lagts till: Sorten fogarina måste stå för 85 % av den totala mängden druvor, tillsammans med alla sorter i lambrusco-familjen, liksom sorten ”malbo gentile”, som odlas i stor utsträckning i produktionsområdet och som får stå för resterande 15 %.

— ”Reggiano Rosso” (rött vin): De godkända druvsorterna har uppdaterats så att de omfattar ”lambrusco”-familjen, som tidigare inte var inkluderad för denna typ (lambrusco barghi, lambrusco benetti, lambrusco del pellegrino och lambrusco monterrico).

Motivering:

Denna ändring har att göra med behovet av att inkludera alla sorter i ”lambrusco”-familjen som kan odlas i området och av att lägga till den nya typ som har uppkallats efter sorten fogarina.

Ändringen rör artikel 2 i produktspecifikationen och avsnittet ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

5. *Rättelse av texten för att stryka bestämmelsen om uteslutning av vissa områden som anses olämpliga för produktion*

Beskrivning:

Bestämmelsen om uteslutning av vissa ”områden som anses olämpliga för produktion” har strukits i olika delar av texten.

Motivering:

Vinodlingen har förbättrats oerhört under de senaste 30 åren, såväl när det gäller beskärnings- och uppbindnings-systemen som druvodlingsmetoderna, baserat på sund agronomisk och teknisk sakkunskap. Sommartemperaturerna har stigit påtagligt under samma trettioårsperiod, vilket gör att druvorna mognar perfekt. I detta nya miljömässiga sammanhang är bestämmelsen om områden som anses olämpliga för vinodling inte längre tillämplig med tanke på de nuvarande klimat- och jordbruksförhållandena. Definitionen var dessutom vag och kunde leda till tvister mellan producenterna och de myndigheter som ansvarar för att utfärda vinodlingstillstånd.

Denna ändring rör artikel 3 i produktspecifikationen.

6. *Tillägg av produktionsområdet för de druvor som används för att framställa den nya vintypen ”Fogarina”*

Beskrivning:

Produktionsområdet för druvorna för den nya vintyp som har uppkallats efter sorten ”fogarina” har lagts till. Detta omfattar hela territoriet i följande kommuner: Boretto. Gualtieri och Guastalla i den norra delen av provinsen Reggio Emilia.

Motivering:

Ändringen var nödvändig efter tillägget av den nya typ som har uppkallats efter sorten ”fogarina”.

Ändringen gäller artikel 3 i produktspecifikationen.

7. *Omarbetning av artikeln om vinodlingsstandarder*

Beskrivning:

Specifikationer har tillkommit om vinodlingsreglerna för den nya vintyp som har uppkallats efter sorten ”fogarina”, för vilken den högsta avkastningen är 18 ton druvor per hektar för versionerna stilla, pärlande, mousserande, novello (ungt vin) och novello frizzante (ungt pärlande vin). För ”passito”-versionen (vin på lätt torkade druvor) av fogarina har en högsta avkastning på 10 ton per hektar fastställts, som uppnås genom att druvorna väljs ut. Resterande mängd druvor per hektar på vingårdarna kan användas för att framställa någon av de andra typerna av ”Fogarina”-viner som anges i produktspecifikationen, samtidigt som den övre gräns som fastställts för typen i fråga respekteras. Den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent för den unga vintyp som har uppkallats efter sorten fogarina har också lagts till. Denna har fastställts till 9,5 % för ”tranquillo” (stilla vin), ”frizzante” (pärlande vin), ”spumante” (mousserande vin), ”novello” (ungt vin) och ”novello frizzante” (ungt pärlande vin). Specifikationer har tillkommit för ”Fogarina Passito”-versionen (vin på lätt torkade druvor), där den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent för druvorna i samband med skörden har fastställts till 9,5 volymprocent. När det gäller torknings-processen har den lägsta naturliga alkoholhalten efter torkning fastställts till 13 volymprocent och vinutvinningsgraden från druvorna har begränsats till 50 %.

Dessutom har hela stycket om högsta avkastning omarbetats och stycket om eventuell hjälp från regionen i vid dåliga väderförhållanden har strukits.

Motivering:

Ändringen var nödvändig efter tillägget av den nya vintyp som har uppkallats efter sorten ”fogarina”. Denna omarbetning var nödvändig för att upprätta en fullständig förteckning per vintyp uppdelad efter druvsort eller färg i syfte att göra bestämmelsen lättare att läsa och för att stryka det stycke som hänvisar till ingripanden från de regionala myndigheterna, eftersom detta inte längre är tillämpligt enligt gällande regler.

Ändringen gäller artikel 4 i produktspecifikationen och avsnitten ”Högsta avkastning” och ”Särskilda oenologiska metoder” i det sammanfattande dokumentet.

8. *Omarbetning av artikeln om vinframställningsregler*

Beskrivning:

Vissa hänvisningar till lagstiftning har uppdaterats och ministeriets namn har korrigerats. Artikelns text har också förbättrats genom att bestämmelserna om den andra jäsningen av ”pärlande” vintyper har separerats, och genom att en uppgift om att den andra jäsningen kan utföras antingen i autoklaver eller på flaska har lagts till.

Motivering:

Denna ändring gjordes för att inkludera korrekta hänvisningar och för att undvika tvivel om hur bestämmelsen ska tolkas.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

9. *Jäsning och andra jäsning*

Beskrivning:

Ett stycke om produktionen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano” har lagts till, där jäsningen eller den andra jäsningen av vinerna och av de produkter som ska omvandlas till vin får fortsätta efter den 31 december varje år, fram till den 30 juni året efter.

Motivering:

Ändringen har gjorts för att standardisera produktionsvillkoren i hela Emilia Romagna-regionen och för att ta hänsyn till kraven på lambruscovinerna och de traditionella produktionsmetoder som har utvecklats med tiden i denna region.

Ändringen gäller artikel 5 i produktspecifikationen.

10. *Definition av färgintensitet*

Beskrivning:

Ett stycke som anger de olika vinernas maximala färgintensitet i varje produktionsled har lagts till.

Motivering:

Denna ändring har lagts till för att hålla vinet och de produkter i tidigare led som ska omvandlas till vin inom ett väldefinierat intervall av färgintensitet, i enlighet med traditionen och äktheten hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano”. Anledningen till detta är att vintyper med beteckningen ”Reggiano” som är märkta med en lambruscosort och som har högre färgintensitet än vad som föreslås genom denna ändring i saluföringsledet behandlas som rena underordnade ingredienser i de blandningar som används för att framställa de färdiga vinerna, snarare än som produkter som är direkt avsedda för buteljering.

Ändringen gäller artikel 5 i produktspecifikationen.

11. *Konsumtionsegenskaper*

Beskrivning:

Vissa av de befintliga typernas konsumtionsegenskaper har korrigerats och de nya typernas konsumtionsegenskaper har lagts till. Det har dessutom lagts till ett stycke om att de olika vintyperna, med undantag för vinerna i kategorin ”mousserande kvalitetsvin”, kan vara grumliga på grund av jäsningsrester.

Motivering:

Denna ändring var nödvändig för att stryka termer som var felaktiga, vaga eller oförenliga med produktkategorin, för att lägga till de nya vintypernas egenskaper samt för att förbättra och uppdatera produktbeskrivningarna. Det har också lagts till ett stycke om att det är möjligt för de olika vintyperna, med undantag för vinerna i den kategori av mousserande vin som kallas ”spumante”, att vara grumliga på grund av jäsningsrester, eftersom man har gått tillbaka mer hantverksmässiga viner och produktionstekniken med en andra jäsning på flaska utan att jäsningsresterna avlägsnas.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

12. *Strykning av stycket om gränserna för total syrahalt och halten av sockerfritt extrakt*

Beskrivning:

Det stycke som gav ministeriet möjlighet att utfärda ett dekret för att ändra gränserna för den totala syrahalten och halten av sockerfritt extrakt har strukits.

Motivering:

Stycket har strukits eftersom denna bestämmelse har ersatts av nu gällande lagstiftning.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen.

13. *Ändringar avseende märkning och presentation av viner*

Beskrivning:

Förbudet mot att använda vissa adjektiv på märkningen har specificerats tydligt. För alla vintyper som är märkta med sorten ”fogarina” har möjligheten att inkludera den ytterligare geografiska enheten ”Gualtieri” lagts till, med särskilda regler användningen av denna på märkningen. Ett stycke som gör det möjligt att använda termen ”rifermentazione in bottiglia” (andra jäsning på flaska) på märkningen har också lagts till, liksom alternativet att använda ”rosè” för ”rosé”-versionerna av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano”.

Motivering:

Ändringen var nödvändig för att lägga till den nya typ som har uppkallats efter sorten ”fogarina” och för att introducera möjligheten att hänvisa till den kompletterande geografiska enheten ”Gualtieri”. Under de senaste åren har dessutom produktionstekniken med en andra jäsning på flaska använts allt mer för att producera pärlande viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Reggiano. Jäsningsresterna avlägsnas ofta inte från dessa viner, och resterna kan göra att vinet ser ”grumligt” ut. Ändringen var därför nödvändig för att informera konsumenten om denna egenskap. En ändring som introducerade termen ”rosè” som ett alternativ till termen ”rosato” krävdes för att tillgodose marknadens krav.

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen.

14. *Ändringar av vinernas förpackning*

Beskrivning:

Den maximala kapaciteten hos de glasflaskor som vinerna släpps ut på marknaden i har höjts från 5 liter till 9 liter, med ett uttryckligt förbud mot att använda damejeanner på 5 liter. Stycket om tillåtna förslutningar har också omformulerats med specifikationer om användning av skruvkorkar, kronkorkar och standardkorkar som är bundna med garn.

Motivering:

Ändringen var nödvändig för att ge producenterna fler kommersiella möjligheter, eftersom kunderna ibland vill ha större flaskor, främst för sociala tillställningar och andra särskilda evenemang. Damejeannen på 5 liter har förbjudits för att bevara flaskans traditionella form. Ändringen om förslutningssystemen var nödvändig för att ge klarhet, göra bestämmelsen lättare att läsa och undvika motstridiga tolkningar.

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen.

15. *Uppdatering av sambandet med den geografiska omgivningen*

Beskrivning:

Artikeln om sambandet med den geografiska omgivningen har uppdaterats och kompletterats med information om tillägget av den nya typ som har uppkallats efter sorten ”fogarina” och om möjligheten att hänvisa till den ytterligare geografiska enheten ”Gualtieri” på märkningen.

Motivering:

Artikeln behövde ändras för att lägga till den nya typ som har uppkallats efter sorten ”fogarina” och möjligheten att hänvisa till den kompletterande geografiska enheten ”Gualtieri”. Det ansågs även nödvändigt att skriva om avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet för att anpassa det till produktspecifikationen. Detta är därför endast en redaktionell ändring.

Ändringen gäller artikel 9 i produktspecifikationen och avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

16. *Tillägg av en bilaga A*

Beskrivning:

En bilaga A har lagts till produktspecifikationen som beskriver de geografiska gränserna för den ytterligare geografiska enheten ”Gualtieri”.

Motivering:

Den nya bilagan har lagts till på grund av behovet av att beskriva gränserna för den nya ytterligare geografiska enheten.

Ändringen gäller tillägget av en ny bilaga till produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Reggiano

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

11. Delvis jäst druvmust

3.1 *KN-nummer*

— 4. 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

1. *”Reggiano” Lambrusco*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rosa av varierande intensitet, rubinröd till djupröd.

Bouquet: angenäm, från fruktig till blommig.

Smak: torr, medeltorr, medelsöt eller söt, frisk, behaglig och karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 5,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Pärlande "Reggiano" Lambrusco*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: rosa av varierande intensitet, rubinröd till djupröd.

Bouquet: angenäm, från fruktig till blommig.

Smak: torr, medeltorr, medelsöt eller söt, frisk, behaglig och karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 7,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *"Reggiano" Lambrusco Novello (ungt vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: röd.

Bouquet: blommig, intensiv, fruktig.

Smak: smakrik, karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *”Reggiano” Lambrusco Novello Frizzante (ungt pärlande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: röd.

Bouquet: intensiv, fruktig.

Smak: smakrik, livlig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 5,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *”Reggiano” Lambrusco Spumante (mousserande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina och kvardröjande.

Färg: rosa av varierande intensitet, rubinröd till djupröd.

Bouquet: angenäm, från fruktig till blommig.

Smak: från *brut nature* till söt, harmonisk, frisk, mjuk, karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 5,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. *”Reggiano” Lambrusco Salamino*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: roséfärgad eller röd.

Bouquet: angenäm, från fruktig till blommig.

Smak: torr, medeltorr, medelsöt eller söt, frisk, behaglig och karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 5,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. *”Reggiano” Lambrusco Salamino Frizzante (pärlande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: roséfärgad eller röd.

Bouquet: angenäm, från fruktig till blommig.

Smak: torr, medeltorr, medelsöt eller söt, frisk, behaglig och karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 7,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

8. *"Reggiano" Fogarina*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från roséfärgad till röd, ibland mycket intensiv.

Bouquet: karakteristisk, fruktig (mogna röda bär).

Smak: från torr till söt, frisk, bra syra.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

9. *"Reggiano" Fogarina Frizzante (pärlande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: från roséfärgad till röd, ibland mycket intensiv.

Bouquet: karakteristisk, fruktig (mogna röda bär).

Smak: från torr till söt, smakrik, bra syra.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 7,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

10. *"Reggiano" Fogarina Spumante (mousserande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina och kvardröjande.

Färg: från roséfärgad till röd, ibland mycket intensiv.

Bouquet: karakteristisk, fruktig och blommig.

Smak: från *brut nature* till söt, harmonisk, frisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 5,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

11. *"Reggiano" Fogarina Novello (ungt vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från roséfärgad till röd, ibland mycket intensiv.

Bouquet: karakteristisk, fruktig.

Smak: mjuk, smakrik, syrlig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

12. *"Reggiano" Fogarina Novello Frizzante (ungt pärlande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: från roséfärgad till röd, ibland mycket intensiv.

Bouquet: karakteristisk, fruktig.

Smak: mjuk, smakrik, syrlig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

13. *”Reggiano” Fogarina Passito (vin på lätt torkade druvor)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från roséfärgad till röd som kan vara intensiv, ibland med skiftningar av orange.

Bouquet: karakteristisk, med inslag av röda bär och blommor, ibland något kryddig.

Smak: söt, avrundad, fyllig, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13 volymprocent.

Lägsta totala syrahalt: 5,5 g/l.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

14. *”Reggiano” Rosso*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: röd.

Bouquet: karakteristisk, fruktig, blommig.

Smak: torr, medeltorr, medelsöt eller söt, frisk, behaglig och fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 5,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

15. *”Modena” Rosso Frizzante (rött pärlande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: röd.

Bouquet: karakteristisk, fruktig, blommig.

Smak: torr, medeltorr, medelsöt eller söt, frisk, behaglig och fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 7,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

16. *”Reggiano” Rosso Novello (rött ungt vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: röd.

Bouquet: vinös, intensiv, fruktig.

Smak: smakrik, stilla.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

17. *"Reggiano" Rosso Novello Frizzante (rött ungt, pärlande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: röd.

Bouquet: vinös, intensiv, fruktig.

Smak: smakrik, mjuk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

18. *"Reggiano" Bianco Spumante (vitt mousserande vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina och kvardröjande.

Färg: vit med tendens mot halmgul.

Bouquet: karakteristisk, fruktig, blommig.

Smak: smakrik, frisk, harmonisk, sammetslen, mjuk, från *brut nature* till söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 5,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Kan ha en lätt doft av trä om vinet lagras på fat.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Produktion av pärlande viner och delvis jäst must

   Särskild oenologisk metod

   Dessa viner produceras med traditionella metoder som har förfinats med tiden och som fortfarande är tillförlitliga och stabila. Metoderna omfattar endast en naturlig andra jäsning på flaska och en naturlig andra jäsning i trycktank, vilket är avgörande för att viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano” ska få sina unika egenskaper. En andra jäsning och sötningsprocesser tillåts i enlighet med de villkor och begränsningar som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

2. Produktion av vintypen Fogarina Passito (vin på lätt torkade druvor)

   Särskild oenologisk metod

   Den maximala druvproduktionen per hektar för framställningen av viner av typen ”Reggiano Fogarina Passito” (vin på lätt torkade druvor) får inte överstiga 10 ton per hektar, vilket uppnås genom att välja de druvor som är avsedda för framställningen av viner av typen ”Reggiano Fogarina” som uppfyller kraven för de olika typerna. Sådana druvor får endast användas för vinframställning när de har torkats naturligt eller med hjälp av system eller tekniker där man använder temperaturer som liknar den naturliga processen. De torkade vindruvorna ska ha en naturlig alkoholhalt på minst 13 volymprocent, utan berikning. Vinutvinningsgraden är begränsad till 50 % för dessa druvor.

5.2 *Högsta avkastning*

1. ”Reggiano” Lambrusco, inklusive Frizzante (pärlande vin), Spumante VSQ (mousserande kvalitetsvin), Novello (ungt vin) och Novello Frizzante (ungt pärlande vin)

   18 000 kilogram druvor per hektar.

2. ”Reggiano” Lambrusco Salamino (inklusive pärlande vin)

   18 000 kilogram druvor per hektar.

3. ”Reggiano” Fogarina, inklusive Frizzante (pärlande vin), Spumante VSQ (mousserande kvalitetsvin), Novello (ungt vin) och Novello Frizzante (ungt pärlande vin)

   18 000 kilogram druvor per hektar.

4. ”Reggiano” Rosso (rött vin), inklusive frizzante (pärlande vin), Novello (ungt vin) och Novello Frizzante (ungt pärlande vin)

   18 000 kilogram druvor per hektar.

5. ”Reggiano” Bianco Spumante VSQ (vitt mousserande kvalitetsvin)

   18 000 kilogram druvor per hektar.

6. ”Reggiano” Fogarina Passito (vin på lätt torkade druvor)

   10 000 kg druvor per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

De druvor som används för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano Lambrusco” måste odlas i provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfattar närmare bestämt hela det område som följande kommuner omspänner: 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 och Baiso.

De druvor som används för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano Rosso” måste odlas inom provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfattar närmare bestämt hela det område som följande kommuner omspänner: 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 och Scandiano.

De druvor som används för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano Lambrusco Salamino” måste odlas inom provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfattar närmare bestämt hela det område som följande kommuner omspänner: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla och Novellara.

De druvor som används för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano Fogarina” måste odlas inom provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfattar närmare bestämt hela det område som kommunerna Boretto, Gualtieri och Guastalla omspänner.

De druvor som används för att framställa vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano Bianco Spumante” (vitt mousserande vin) måste odlas inom provinsen Reggio Emilia. Produktionsområdet omfattar närmare bestämt hela det område som följande kommuner omspänner: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio och Campegine.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *A) Uppgifter om det geografiska området*

1) Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det geografiska område som motsvarar den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano” ligger i den centrala/västra delen av regionen Emilia Romagna i provinsen Reggio Emilia, och sträcker sig över en stor slätt och ett mindre, kuperat område, som slutar vid bergsområdets utlöpare. I söder är altituden högre, vilket har gett upphov till flera utpräglade landskap:

— En öppen slätt av alluvialt ursprung, som är typisk för Podalen, och som består av naturliga sediment med varierande textur, främst medelkornig och finkornig, från Holocenepoken, med stora andelar metamorfiska mineraler och karbonatmineraler som kommer från floder och andra vattendrag i Apenninerna, med undantag för de sediment som härrör från de slättmarker där Po löper i meandrar, i en smal remsa i norr, och som till största delen ligger utanför det avgränsade området.

— En övergångsslätt med bergig relief och ojämn terräng, som består av uråldriga alluviala sediment med varierande textur från Pleistocenepoken. Dessa underliggande sedimentära avlagringar täcks av mycket djup, välutvecklad och kolfattig jord som är måttligt finkornig eller finkornig, grusig på vissa håll, med god eller måttlig syretillgång.

— De kuperade eller måttligt branta kullarna sträcker sig huvudsakligen från norr till söder. Jorden härrör framför allt från sedimentära eller skiktade bergarter med betydande sedimentkomponenter. Den är finkornig eller måttligt kornig, och är krithaltig med varierande djup. På vissa håll är den hydrogeologiskt instabil.

Vinodlingarna ligger i allmänhet en höjd på mellan 20 och 450 meter över havet, även om det också finns gott om vinodlingar på högre höjder.

Klimatet är subkontinentalt, särskilt i slättområdet, där vintrarna är mycket hårda (kalla och våta) och somrar mycket varma, fuktiga och tryckande. Området kännetecknas av stora dagliga temperaturvariationer, som är större på slätten och mindre bland kullarna. Nederbörden är av sublittoral typ och når sin högsta nivå under hösten, både sett till nederbördstyp och till fördelning, och faller som minst under sommaren, särskilt under de första tio dagarna i juli. Nederbörden och antalet regniga dagar ökar med höjden över havet, från 650 mm på låglandsslätten till 850 mm bland kullarna, med ett genomsnitt på 719 mm och 78 regndagar per år.

Det geografiska området för Lambrusco-typen motsvarar hela området för beteckningen, medan de områden som hör samman med de övriga tre typerna – Rosso (rött vin), Bianco Spumante (vitt mousserande vin) och Lambrusco Salamino – är mer begränsade och främst omfattar låglandsområdet, särskilt den östra delen, som kännetecknas av jordar med god fysisk och kemisk fertilitet och ett varmare klimat under våren och sommaren. Druvproduktionsområdet för Fogarina omfattar endast kommunerna Boretto, Gualtieri och Guastalla, och den ytterligare geografiska enheten ”Gualtieri” ingår i detta område.

8.2 *A) Uppgifter om det geografiska området*

2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Vingårdarna i Reggio-området har anor från romartiden (vilket framgår av mosaik från första århundradet f. Kr. som har bevarats på stadsmuseer i Reggio Emilia). Vinodlingarnas utbredning i det avgränsade området beskrivs i många avtal om permanent arrende (tomträttsavtal) från medeltiden (800–900-talet) och upprepas i 1265 års stadgar. Sambandet med inhemska druvsorter som kallas för ”uve lambrusche” (lambruscodruvor) påtalades så tidigt som år 1303 av Pietro eller Pier de’ Crescenzi.

Vinets betydelse i provinsen Reggio Emilia syns tydligast genom vinodlingarnas enorma utbredning över dess territorium, vilket bekräftades år 1597 av Andrea Bacci (en filosof, läkare och författare) som på 1500-talet bland annat skrev en vinguide (*De naturali vinorum History, de Vinis Italiae*), år 1661 av (agronomen och gastronomen) Vincenzo Tanara och sedan på 1800-talet av Filippo Re (som skrev det första agronomiverket år 1798) och av Claudio della Fossa och Claudio Roncaglia (som kartlade vinodlingsområdet i det avgränsade området och rapporterade om de druvsorter som odlades), som beskrev de typiska egenskaperna hos det vin som producerades: Det är uppfriskande och pärlande, mer eller mindre fylligt.

År 1847 producerades 1 miljon deciton druvor (100 000 000 kg) i provinsen Reggio Emilia, som steg till 1,7 miljoner deciton (170 000 000 kg) per år mellan 1908 och 1918, enligt Ugo Bellocchi (en italiensk historiker, journalist och bibliotekarie). De odlades på 107 000 hektar vinodlingar med blandade druvsorter, med rader av vinstockar som beskars och bands upp på levande träd med hjälp av beskärnings- och uppbindningssystemet Alberata, och vinodlingarna sträckte sig oavbrutet från de mjuka kullarna ned till floden Pos stränder. Den huvudsakliga produktionen bestod av must och röda viner, särskilt Lambrusco, som framför allt var pärlande och i huvudsak exporterades till Veneto-regionen eller utomlands, vilket framgår av järnvägsdokument från början av 1900-talet.

De första kooperativen för produktion och saluföring av must och vin grundades under denna period. Dessa spred sig snabbt över hela det avgränsade området, och vinframställningen i området tog fart. Det första vinkooperativet grundades i San Martino in Rio år 1906.

I lagen av den 10 juli 1930 erkänns Lambrusco som ett av Italiens typiska viner.

Under 1800-talet odlades druvsorten fogarina i stor utsträckning på de låga slätterna i Reggio-området, särskilt i kommunen Gualtieri (Ravà, 1896, Bellini, 1924).

Druvsorten fogarina hade sin största utvecklingsperiod under årtiondena i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet, så till den grad att 50 000 deciton (5 000 000 kg) producerades enbart i kommunen Gualtieri år 1924 (Dolcini et al., 1967). Den totala vinproduktionen tycks ha uppgått till 60 000 hektoliter. Odlingen av sorten fogarina övergavs sedan gradvis på 1930-talet, eftersom den inte längre var lönsam. Som en följd uteslöts sorten gradvis från den lokala lagstiftningen och därefter även från den nationella lagstiftningen när ursprungsbeteckningarna togs fram.

I takt med att vinframställningen i provinsen Reggio Emilia utvecklades förändrades också vinodlingarna. Från och med 1960-talet blev vinodlingarna med blandade druvsorter mycket mindre och specialiserade vinodlingar tog över, vilket var en förutsättning för en mer specialiserad vinodling i området.

Den 18 december 1962 inrättades ”Voluntary Consortium for the Protection of Typical Lambrusco Reggiano Wine”, som därefter skulle ansvara för att skydda och främja Reggio-vinerna i Italien och i världen.

Genom ett dekret från republikens president av den 22 juli 1972 erkändes den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Reggiano”. Denna omfattar ett stort slättområde, främst i nordöstra Reggio Emilia, och söderut, inklusive ett inledningsvis kuperat område, och följande druvsorter: lambrusco marani, lambrusco salamino, lambrusco di montericco, lambrusco maestri och ancellotta. Vinodlingens miljö- och odlingsförhållanden ska vara de traditionella sådana som ger vinet dess särskilda egenskaper. Alla drivningsmetoder är förbjudna.

Den 26 november 1996 ändrades namnet på ursprungsbeteckningen till ”Reggiano” för att särskilja de vintyper som får produceras från andra viner.

I början av 2000-talet beställde de lokala myndigheterna forskningsunderlag för att kontrollera om druvsorten fogarina fortfarande existerade, inrätta försöksvinodlingar och kontrollera produktionen av vin från denna, för att ta tillbaka och återuppliva den druvsort som hade varit så viktig under det föregående århundradet.

Efter denna forskning och mot bakgrund av de utmärkta resultat som uppnåddes med moderna odlings- och vinframställningsmetoder lades de vintyper som har uppkallats efter druvsorten ”fogarina” först till i produktspecifikationen för den typiska geografiska beteckningen ”Emilia” eller ”dell’Emilia”, som motsvarar den skyddade geografiska beteckningen, år 2013, och därefter till den nuvarande produktspecifikationen, vilket innebär att de har hittat sin rätta plats bland de viner som framställs i Reggio-provinsen.

De mänskliga faktorerna har konstaterats vara avgörande för beteckningen, när det gäller

— de druvsorter som traditionellt odlas, som främst är inhemska i det lokala området eller i den större Emilia-regionen,

— de traditionella jordbrukstekniker som används i området för att begränsa avkastningen och uppnå de kvaliteter som fastställs i produktspecifikationen,

— vinframställningsmetoderna, som med tiden har byggts upp i denna region för framställningen av pärlande och mousserande viner, samt för regionens produktion av stilla röda viner och unga viner.

8.3 *B) Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande kan tillskrivas den geografiska omgivningen*

Ursprungsbeteckningen ”Reggiano” omfattar olika typer, vars analytiska och organoleptiska egenskaper som beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen beror på kombinationen av godkända druvsorter, de oenologiska metoder som används och de produktionsområden där druvorna odlas.

Lambruscoviner innehåller vanligtvis bubblor (i sina pärlande och mousserande versioner), vilket är viktigt för en balanserad smak. De framställs av blandningar av lambruscodruvsorter i omgivningar som framhäver deras syra och friskhet, som påminner om nyutslagna löv, med fruktiga och blommiga dofter som är typiska för den huvudsakliga sorten, vare sig det rör sig om rött vin eller rosévin.

Lambrusco Salamino-viner, oavsett om det rör sig om röda viner eller roséviner, är vanligtvis pärlande med god syra, inklusive äppelsyra, och har en märkbar friskhet som beror på produktionsområdet och dofter och smaker som är typiska för den dominerande sorten.

Fogarina-vinerna, som varierar från roséfärgade viner till mycket intensiva och stilla röda viner, inklusive typen ”Passito” (vin på lätt torkade druvor) och de pärlande och mousserande typerna, har en utmärkt struktur, kraftig syra, en elegant smak med kvardröjande eftersmak och intensiva fruktiga aromer av mogna röda bär, som är typiska för den druvsort som vinet framställs av.

Rosso-vinerna (rött vin), både mousserande och stilla, påverkas starkt av druvsorten ancellotta, som är färgstarkare och mjukare och innehåller mindre syra än lambruscosorterna.

”Bianco Spumante” (vitt mousserande vin) är ett vitt vin som framställs av lambrusco marani, en blå druvsort med lägre antocyaninhalt än andra lambruscosorter. Den har höga smaker och är mycket frisk, vilket beror på de mer extrema förhållandena i produktionsområdet och på druvsorten.

De röda vinerna är i allmänhet fylligare och har mer fruktiga aromer av bär och stenfrukt jämfört med rosévinerna och ”Bianco Spumante” (vitt mousserande vin), som utmärker sig för sin syra och sina blommiga aromer. ”Novello”-versionerna (ungt vin) av vinerna visar prov på effekten av kolsyrejäsning, med sina vinösa, fruktiga och mycket smakrika aromer.

Delvis jäst druvmust som erhålls av typerna sorterna lambrusco, lambrusco salamino och rosso är typiska och mycket uppskattade på grund av sin höga halt av antocyanin, aromer och socker.

8.4 *C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

Det avgränsade geografiska området kännetecknas av rikligt med solsken och sammanlagd hetta (växtgraddagar), på cirka 2 032 växtgraddagar (winklerindex), vilket låter druvorna nå en tillräcklig mognad. I mer skyddade bergsområden inåt landet, där den sammanlagda hettan är lägre men sällan understiger 1 700 växtgraddagar, uppnås de bästa resultaten genom att välja de bäst lämpade traditionella sorterna för sådana miljöer och de bästa lägena, och genom att välja mindre färgrika druvor.

Det avgränsade området avslutas i syd, där det stöter på de högre kullarna och brantare sluttningarna, på i allmänhet högre höjder än 600 meter, där klimatet förändras och förlorar sin kontinentala karaktär, och jorden främst består av skiktade bergarter som tenderar att vara sura. Med dessa förhållanden går det inte att få fram de oenologiska egenskaper som krävs för beteckningen.

Den stora tillgången på vatten i ursprungsområdets jordar, som hör ihop med nederbördsvolymen, jordarnas främst alluviala och djupa natur och den lokala tillgången på grundvatten, gör det möjligt att odla druvor med god syrahalt, inklusive äppelsyra, vilket är nödvändigt för produktionen av pärlande och mousserande viner samt andra traditionellt producerade friska viner i området.

Där jorden är mindre bördig, vilket särskilt är fallet på lägre höjder med finkorniga jordar som spricker på sommaren, hämmas plantornas tillväxt och leder till en mindre skörd. Här ger druvsorterna mer konsekventa alkoholhalter och en lägre syrahalt, men högre polyfenolhalter. Dessa områden lämpar sig bäst för produktionen av Novello-viner (ungt vin).

I det avgränsade området upplever druvorna under sin mognadsperiod plötsliga variationer mellan dag- och nattemperaturerna. Jordarna är måttligt till mycket kalkhaltiga, subalkaliska eller alkaliska och finkorniga eller måttligt korniga. Detta innebär att man kan producera aromatiska viner med höga antocyanin- och polyfenolhalter, vilket har en nära koppling till vinernas organoleptiska egenskaper enligt artikel 6.

Vinodlingens spridning i detta område, som har dokumenterats från romartiden genom medeltiden och ända fram till i dag, och som är knuten till de särskilda inhemska druvsorterna i området, visar på ett nära samband mellan miljömässiga och mänskliga faktorer och de viner som produceras på denna mark.

Utvecklingen av oenologin i området följer och går hand i hand med utvecklingen av de traditionella druvsorterna i området, särskilt sorten lambrusco. Dessa har funnits sedan antiken, vilket intygas av att dessa druvor växer vilt.

Vinstockar har alltid funnits i det avgränsade området, från slätterna till kullarna. År 1597 beskrev Andrea Bacci vinodlingens betydelse i dessa områden, där vinodlingarna sträcker sig så långt ögat kan nå, med vinstockar beskurna och uppbundna på träd (beskärning och uppbindning enligt Alberatmetoden, där man av tradition använder sig av poppelträd), vars druvklasar växer upp i luften och mot solen. Produktionen bestod av fantastiska viner, främst röda sådana, som var lätta eller mer typiskt fylliga, ofta bittra och skarpa, men friska och ”pärlande viner med bubblor”. Agronomen Vincenzo Tanara lovordade på 1600-talet de pärlande viner med god syra som framställdes av lambruscodruvor, som blir till ”uppfriskande, mogna, skarpa och helt fantastiska viner”

Under 1700-talet förtecknade Filippo Re, Claudio della Fossa och Claudio Roncaglia de många vinodlingarna i det avgränsade området, från kommunen Reggiolo, drygt 20 meter över havet, upp till kommunerna högt uppe i bergen, och de många olika druvsorter som odlades på dessa.

År 1847 lade Antonio Galloni grunden för vinodlingen och vinhandeln i provinsen Reggio-Emilia, och pekade på behovet av att minska antalet odlade druvsorter för att erhålla årgångar med mer etablerade och identifierbara viner, och på behovet av att använda lambruscodruvor för röda viner, särskilt de som är avsedda för export, eftersom ”de viner som framställts av våra lambruscodruvor får därför sin karakteristiska smak från detta solljus, och var bland de mest eftertraktade”, och de uppvisade utmärkta kvalitetsresultat i hela provinsen Reggio-Emilia: ”... på de låga och centrala slätterna och på kullarna, vilket har bevisats”. Viner och andra oenologiska produkter exporterades i stora mängder så långt tillbaka som år 1487 och produktionen i Reggio-området uppgick till omkring 1 miljon deciton druvor (100 000 000 kg).

Enligt Bellocchi utfärdades det första intyget om skyddat ursprung år 1859 för att möjliggöra handeln med lokala viner som producerades i Olmo, i kommunen Gattatico, som lydde under Huset Este, nära de territorier som stod under österrikiskt styre.

År 1876 rekommenderade agronomen Antonio Zanelli att man skulle fokusera på ”bordsviner med god hållbarhet, genom att använda de bästa druvor som odlas i detta område” för att framställa behagliga viner av tillförlitlig kvalitet.

Under samma period, år 1873, analyserade professorn Pellegrino Spallanzani (en kemist) must och viner som producerats av druvsorten fogarina, som vid den tidpunkten blev allt mer populär. Spallanzani ansåg att vinet hade en ”mycket kraftig doft och ibland en mycket behaglig smak”, men på grund av dess aromer av vinbär och hallon ansågs det vid den tidpunkten inte vara ett ”vanligt bordsvin”. Som Jacopo Ravà rapporterade år 1896 är druvsorten fogarina ”en mycket tålig sort, som till och med frodas på låga höjder och fuktiga platser. Detta bekräftas av att Gualtieri i provinsen Reggio, nära Guastalla, ligger mitt bland vingårdarna, cirka 20 meter över havet”.

Sedan början av 1900-talet har produktionen av druvor och vin ökat. Utvecklingen av oenologin gick hand i hand med utvecklingen av vinkooperativen, som i regel förfogar över moderna bearbetningsanläggningar. Dessa vingårdar utvecklade och professionaliserade vinframställningstekniken och höjde produktkvaliteten. De ansvarade för att kontrollera att de autentiska viner som producerades och överlämnades till vinhandlarna inte späddes och blandades ut så att de blev oigenkännliga. De strävade också efter att optimera druvornas produktionskvalitet på vingårdarna genom att tillhandahålla lämpligt tekniskt stöd.

År 1922 beskrev Adelio Franceschini och Vittorio Premuda vinframställningstekniken, och fokuserade även på den betydande produktionen av delvis jästa eller söta, filtrerade druvmuster, och betonade faran med illojal konkurrens mellan artificiellt kolsyrade viner och naturligt mousserande viner, som Lambrusco. De räknade sedan upp egenskaperna hos de många druvsorter som odlades lokalt, som var fler än 60.

Lambrusco är ett vin som traditionellt framställs genom att olika druvsorter kombineras, vilket anges i beteckningen ”Lambrusco Reggiano” som offentliggjordes den 22 juli 1971. Det är ett vin med en karakteristisk smak, hög syrahalt, som är pärlande och väldoftande, med en bra halt av alkohol och extrakt.

I början av 1900-talet odlades även sorten fogarina intensivt på slätterna i Reggio Emilia, särskilt i kommunen Gualtieri. År 1927 skrev dock G. Toni att med tanke på dess höga fasta syrahalt användes fogarina-vinet vid den tidpunkten ”som blandningsvin för att tillföra en livlig färg och för att förbättra hållbarheten. I kommunerna Gualtieri, Boretto och Brescello utgörs upp till 80 % av druvorna av denna sort, och i likhet med sorten ancellotta förekommer den i viss utsträckning i hela provinsen och de angränsande provinserna”.

År 1976 var den Lambrusco som producerades i provinsen Reggio Emilia, tack vare *Cantine Cooperative Riunite* (förenade vinkooperativen), den italienska vinsort som exporterades mest till Förenta staterna och ett av de mest populära vinerna i världen.

Efter andra världskriget drabbades dock sorten fogarina av en nedgång och övergavs gradvis till följd av utvecklingen av oenologin och konsumenternas förändrade smak. Den uteslöts slutligen från den nationella lagstiftningen om druvsorter och ursprungsbeteckningar.

Under årens lopp har successiva ändringar resulterat i beteckningen ”Reggiano”, som godkändes 1996. Inom denna beteckning specificeras produktionsområdena, tillsammans med de typer som kan produceras där, för att koppla produkterna till de mest relevanta områdena, inte bara med hänsyn tagen till deras naturliga egenskaper utan även till historia och tradition.

Det geografiska produktionsområdet för ”Reggiano Rosso” (rött vin) består främst av slätter som ligger öster om floden Crostolo och är särskilt lämpat för produktionen av röda viner, särskilt med tanke på den höga kalkhalten i marken i områdena på högre höjder samt temperaturintervallet under den månad som föregår skörden, när sorten ancellotta når optimal mognad för att uttrycka sina inhemska egenskaper. Sorten har varit känd sedan 1700-talet (vilket beskrivs av Claudio della Fossa), och dess synonym ”ancellotta di Massenzatico” kommer från namnet på den ort (Massenzatico) som ligger i kommunen Reggio Emilia. Den har spridit sig och kopplas av historiska skäl ihop med det område som omfattas av beteckningen, där denna sort uppnår särskilt höga halter av antocyanin, polyfenol och aromer.

Det avgränsade området för typerna ”Lambrusco Salamino” och ”Bianco Spumante” (vitt mousserande vin) uppvisar alluviala, platta jordar på höjder under 129 meter över havet. Samtidigt garanterar detta mer än 2 100 växtgraddagar, med höga sommartemperaturer och betydande vattenbrist under våren och sommaren, vilket endast delvis mildras av förekomsten av grundvatten. Områden med högre höjder och mer kalksten, som utsätts för mindre vattenstress, ger viner som är lättare och har mer syra, doft och färg. Viner som framställs av druvor som odlas på lägre höjder har mer struktur men är mindre färgrika. Historiskt sett är produktionsområdet för varianten lambrusco salamino beläget längre österut, mot gränsen till Modena-provinsen, där den är vanligare (A. Greco, 1968), medan lambrusco marani har planterats mer i kommunerna norrut och västerut, på slätterna bland utlöparna.

Beteckningen, som syftar till att producera viner av allt högre kvalitet och värde, har blomstrat sedan dess, vilket framgår av det utmärkta anseende som åtnjuts av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Reggiano”.

Ett exempel på detta är att druvsorten ”fogarina” har återhämtat sig under de senaste tjugo åren, genom forskning i form av småskalig vinframställning för att hitta de bästa teknikerna för att utnyttja druvsortens potential, vilket har lett till att den har återupptäckts och kulminerat i att vintyper med märkta med ”Fogarina” har lagts till i produktspecifikationen för beteckningen ”Reggiano”.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

–

Länk till produktspecifikationen

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