C/2025/1947

28.3.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1947)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Lambrusco di Sorbara“

PDO-IT-A0332-AM03

Дата на съобщението: 2.1.2025 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Включване на уточнение за категория**

Описание:

Уточнява се категорията („пенливи вина“ или „качествени пенливи вина“), към която принадлежат вината „Lambrusco di Sorbara“ Spumante [пенливи].

Основание:

Изменението се прави, за да се внесат разяснения относно произвежданите категории пенливи вина.

Изменението се отнася до член 1 от продуктовата спецификация.

2. **Добавяне на новия вид „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante (пенливо бяло вино) (пенливо вино и пенливо вино [*sic*])**

Описание:

Добавяне на новия вид „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante

Основания:

Характеристиките на сорта Lambrusco di Sorbara са сравними със специфичните характеристики на белите или червените сортове грозде (ферментирало без люспите), които са идеални за производството на пенливи вина поради постоянната си киселинност и своя фин и уханен аромат.

Тези присъщи на сорта Lambrusco di Sorbara характеристики подкрепят предложеното включване на новия вид „Bianco Spumante“ като естествено развитие на настоящия вид „Rosato Spumante“ в посока производство на изискани и елегантни висококачествени пенливи бели вина, които също така са особено подходящи да се развиват в бутилка по „класическия метод“.

Изменението се отнася до член 1, член 5, параграф 1 и член 6 от продуктовата спецификация и до раздела „Описание на виното или вината“ от единния документ.

3. **Корекции от редакционно естество и регулаторни актуализации**

Описание:

В продуктовата спецификация се правят някои корекции от редакционно естество и се актуализират препратките към нормативната уредба, както и наименованието на министерството.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основания:

Това изменение се налага поради промените в законодателството в сектора и промяната на наименованието на министерството. Правят се някои корекции с цел отстраняване на печатни грешки или по-голяма яснота на разпоредбите.

Изменението се отнася до член 4, параграф 3, член 5, параграфи 2 и 3, член 7, параграф 1 и член 10 от продуктовата спецификация.

4. **Добавяне на спецификация за производството на новия вид „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante**

Описание:

Добавя се параграф относно задължението за използване на ферментация без люспите на гроздето, предназначено за новия вид „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante.

Основание:

Изменението се налага вследствие на включването на новия вид.

Изменението се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация.

5. **Корекция на описанието на метода на производство с развитие в бутилка за пенливите и искрящите вина**

Описание:

Изменя се описанието на метода на производство с развитие в бутилка за пенливите и искрящите вина, за да се включи текстът „включително чрез“.

Основание:

Изменението се прави, за да се внесат разяснения относно това, че енологичната практика на развитие на вината в бутилка е разрешена във всички случаи за пенливите и искрящите видове и съгласно предвиденото в член 53, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2019/33 не е задължително да се използват изразите „традиционен метод“ или „класически метод“, или „класически традиционен метод“.

Вмъкването на текста „включително чрез“ означава, че съгласно предвидените условия тези изрази следва да се разглеждат като незадължителни, а не като задължение на производителите.

Изменението се отнася до член 5, параграф 2 от продуктовата спецификация.

6. **Намаляване на добива от преработка**

Описание:

Добивът от преработката на гроздето/винифицирането, включително излишъците от производството на вино, се намалява от 80 % на 75 %, без да се засяга ограничението от 70 % за готовото вино, за което може да се използва защитеното наименование за произход „Lambrusco di Sorbara“.

Основание:

Изменението се прави с цел да се ограничи производството на вина с името на сорта Lambrusco, включително получените от излишъците от производството на вино със защитеното наименование за произход „Lambrusco di Sorbara“, които трябва да се прекласифицират като вина от вида Lambrusco в рамките на основното типичното географско указание „Emilia“. Изменението има за цел също така да се предотврати прекомерното използване на гроздето.

Това изменение се отнася до член 5, параграф 5 от продуктовата спецификация.

7. **Изменение на продължителността на ферментацията и вторичната ферментация**

Описание:

Добавя се нов параграф, съдържащ разпоредба, с която се разрешава продуктите от началните фази на производството на вино да бъдат подлагани на ферментация и вторична ферментация след 31 декември всяка година и до 30 юни на следващата година.

Основание:

Изменението се въвежда с цел да се установят стандарти по отношение на условията на производство на цялата територия на Emilia Romagna, като се отчитат особеностите на сорта Lambrusco, както и исторически използваните в района на производство традиционни производствени техники, насочени основно към производството на искрящо вино.

Изменението се отнася до член 5, параграф 6 от продуктовата спецификация.

8. **Определяне на наситеността на цвета**

Описание:

Определя се максималната наситеност на цвета за различните продукти според етапа от производството им с цел вината и продуктите от началните етапи на производството на вино да се ограничат в точно определен диапазон на наситеност на цвета в съответствие с традицията и автентичността на вината със ЗНП „Lambrusco di Sorbara“.

Основание:

Изменението се прави, тъй като през последните години е установено, че продуктите с наименование „Lambrusco di Sorbara“, които на етапа на предлагане на пазара имат по-голяма наситеност на цвета от предложената с настоящото изменение, се използват просто като допълващи продукти за приготвяне на смесите за производство на готовите вина и никога не са пряко предназначени за бутилиране.

Изменението се отнася до член 5, параграф 7 от продуктовата спецификация.

9. **Корекция на някои характеристики при предлагане за консумация и добавяне на характеристиките на новия вид „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante**

Описание:

Добавят се характеристиките на нововъведения вид „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante и се актуализират някои характеристики на вече съществуващите видове. Освен това се подобряват и актуализират някои от описанията на искрящото вино и се добавя параграф относно възможността при различните видове вина — с изключение на вината от категорията „качествени пенливи вина“, да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Основание:

10. Това изменение се дължи на добавянето на новия вид „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante и на факта, че при прегледа на спецификацията стана ясно, че в някои характеристики при предлагане за консумация се съдържат термини, които са неправилни, неточни или несъвместими с продуктовата категория, по-специално по отношение на пенливите вина, в характеристиките на които се съдържат термини във връзка със специфичното за категорията „искрящо вино“ съдържание на остатъчна захар в противоречие с приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33, приложимо за различните категории „пенливи вина“. Добавя се също така параграф относно възможността при искрящите и пенливите вина — с изключение на вината от категорията „качествени пенливи вина“, да има помътняване поради остатъци от ферментацията. Това се дължи на връщането на техниката за производство чрез вторична ферментация в бутилка без отстраняване на утайките от ферментацията.

Изменението се отнася до член 6 от спецификацията и до раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

11. **Добавяне на възможност за използване на термина „rifermentazione in bottiglia“ (вторична ферментация в бутилка) върху етикета**

Описание:

Добавя се параграф относно възможността при различните видове вина — с изключение на вината от категорията „качествени пенливи вина“, да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Основание:

Изменението се налага с цел потребителите да бъдат правилно информирани, тъй като техниката за производство чрез вторична ферментация в бутилка отново придоби популярност през последните години при производството на искрящи вина. Често при тези вина утайките от ферментацията не се отстраняват, като наличието на остатъци придава на виното вид на „помътняло“.

Изменението се отнася до член 7, параграф 4 от продуктовата спецификация.

12. **Заличаване на разпоредбата относно министерския указ за изменение на минималните пределни стойности за обща киселинност и беззахарен екстракт**

Описание:

Заличава се параграфът, в който се предвижда възможността министерството да издава указ за изменение на пределните стойности за обща киселинност и беззахарен екстракт.

Основание:

Тази разпоредба е заменена от действащото законодателство.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация.

13. **Корекция на текста относно изискването за посочване на съдържанието на захар върху етикета**

Описание:

Заличава се изискването за посочване на съдържанието на захар за вината от видовете пенливи и качествени пенливи вина.

Основание:

Разпоредбата повтаря задължение, което вече е предвидено в съществуващото законодателство на ЕС.

Изменението се отнася до член 7, параграф 2 от продуктовата спецификация.

14. **Корекция на текста, премахване на изискването за включване на термина „rosato“ във връзка с цвета на виното**

Описание:

Премахва се изискването за включване на термина „rosato“ върху етикета, като той става незадължителен за вида „Rosato Frizzante“ [искрящо червено вино] в съответствие с действащите правила на ЕС. Освен това се хармонизира съществуващата разпоредба за пенливите вина, като се уточнява, че терминът „rosato“ може да се замени с термина „розе“ за всички видове продукти (искрящо и пенливо вино) от тази разновидност.

Основание:

Това изменение се налага, тъй като съгласно специфичните си характеристики и поради присъщите за основния сорт грозде свойства винята „Lambrusco di Sorbara“ са с естествен цвят, вариращ в диапазона от цвят розе до бледочервен, а в съществуващата продуктова спецификация се изисква терминът „rosato“ да се използва за видовете с такъв цвят. Въпреки това при тези вина съществува изключително тънка граница между розовия и червения цвят, което води до затруднения както при органолептичния анализ на продуктите, така и при етикетирането им.

Освен това, както е известно, в действащото законодателство няма определение за цвета розе и се изисква само обективна оценка, за да се прецени цветът на виното. Тази оценка може да варира значително в различните територии, включително в съседните райони, в зависимост от местната употреба и обичаите. По този начин, когато цветът на виното е между цвета на червено вино и розе, присъствието на този термин върху етикета може да доведе до объркване сред потребителите, които поради причини, свързани с културата или традицията, могат да преценят, че цветът на виното не съвпада с тяхната лична представа за цвят розе.

Изменението се отнася до член 7, параграф 3 от продуктовата спецификация.

15. **Възможност за използване на термина „rifermentazione in bottiglia“ (вторична ферментация в бутилка) върху етикета**

Описание:

Добавя се параграф, с който се разрешава използването на термина „rifermentazione in bottiglia“ върху етикета.

Основание:

Изменението се прави с цел потребителите да бъдат правилно информирани за използването на техниката за производство чрез вторична ферментация в бутилка, въведена отново през последните години за производството на искрящо вино. Често при тези вина утайките от ферментацията не се отстраняват, като наличието на остатъци придава на виното вид на „помътняло“.

Това изменение се отнася до член 7, параграф 4 от продуктовата спецификация.

16. **Изменение на максималната вместимост на бутилките, в които се пускат вината на пазара за консумация**

Описание:

Текстът се изменя, като максималната вместимост на стъклените бутилки се определя на 9 l, при което се изключват бутилките с вместимост 5 l, известни като „dama“, с цел запазване на традиционната форма на бутилките.

Основание:

Изменението се оказва необходимо поради факта, че потребителите понякога търсят по-големи бутилки, главно за обществени събития и други специални поводи.

Това изменение също така осигурява на производителите повече стопански възможности.

Изменението се отнася само до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация.

17. **Корекция на текста с цел ясно определяне на разрешените системи за затваряне**

Описание:

Параграфът относно разрешените системи за затваряне се актуализира и пренаписва подробно, като се включват отделни разпоредби за пенливите вина.

Основание:

Това изменение се налага, за да бъде внесена яснота относно разрешените системи за затваряне, по-специално използването на капачки на винт, кроненкоркови капачки и запушалки с ръбчета, завързани с връв. Целта е да се подобри формулировката, да се предотврати противоречивото тълкуване и да се избегне евентуално объркване между видовете искрящо и пенливо вино.

Изменението се отнася до член 8, параграфи 3 и 4 от продуктовата спецификация.

18. **Актуализиране на връзката с географската среда**

Описание:

Членът относно връзката с географската среда не се променя, но е взето решение да се пренапише раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

Основание:

За да се включи в единния документ вече предвидената в продуктовата спецификация информация. Следователно изменението е чисто редакционно.

Това изменение се отнася до раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Lambrusco di Sorbara

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosso Spumante (пенливо червено вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и трайна;

Цвят: рубиненочервен или гранатовочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: уханен, богат на цветни и плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията, с изключение на разновидностите от категорията „качествени пенливи вина“.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosato Spumante (пенливо вино розе)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и трайна;

Цвят: розов с различна степен на наситеност;

Аромат: уханен, с отчетливи цветни и плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията, с изключение на разновидностите от категорията „качествени пенливи вина“.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante (пенливо бяло вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и трайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: уханен, с цветни нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията, с изключение на разновидностите от категорията „качествени пенливи вина“.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosso Frizzante (искрящо червено вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен или гранатовочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: уханен, с отчетливи цветни и плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosato Frizzante (искрящо вино розе)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: розов с различна степен на наситеност;

Аромат: приятен, ярко изразен, уханен, с отчетливи цветни и плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви*

1. „Lambrusco di Sorbara“ Spumante

18 000 килограма грозде от хектар

2. „Lambrusco di Sorbara“ Frizzante

18 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, подходящо за производство на мъстта и вината със защитено наименование за произход „Lambrusco di Sorbara“, обхваща цялата административна територия на общините Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino и San Prospero, както и част от административната територия на общините Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro и Soliera в провинция Modena.

7. **Винени сортове грозде**

Lambrusco Salamino N. — Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. — Lambrusco

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *A) Данни за географския район*

1. Природни фактори, които са от значение за връзката

Провинция Modena е разположена в сърцето на италианския регион Emilia. За нея са характерни всички климатични особености на долината на река По, въпреки че половината от провинцията обхваща и част от предпланините и планините на Апенините, което води до значителни разлики. Поради специфичното разположение на равнината в подножието на Апенините диапазонът на температурите и количеството на валежите са типично континентални, с горещи лета и сурови зими. Носещите влага южни ветрове обикновено са сухи, когато достигат до района, което води до ниски количества на валежите, много по-ниски, отколкото например в централната част на Италия. Средните стойности на светлината, температурните амплитуди и количеството на валежите потвърждават силно континенталния характер на климата, който се характеризира с неравномерно разпределени валежи, като се наблюдават два пикови периода (през пролетта и есента) на излишък и два периода (през зимата и лятото) на тежък недостиг на вода. По-специално количеството на валежите е доста по-ниско в равнината в Modena, отколкото в останалата част на равнината в Emilia, особено през летните месеци, дотолкова, че средно количеството естествени валежи осигурява не повече от половината вода, необходима за отглеждането на земеделски култури. През вековете земеделието в района на Modena става по-трудно поради високото съдържание на глина и уплътняването на повечето почви, като тези фактори продължават да са едно от основните предизвикателства и днес. Тези географски характеристики са описани от Giuseppe Gorani в неговата книга „Italy in the 18th Century“ [Италия през XVIII век], том VI („The Duchy of Modena and Reggio“ [Херцогство Модена и Реджо]), в главата за географската среда, която започва с твърдението, че „природата изглежда е била особено благосклонна към града и територията на провинция Modena“.

Естествените почвени условия и плодородието се поддържат вследствие човешката намеса под формата на отводнителни канали, защита срещу наводняване и селскостопански техники и системи, при които се използват органични подобрители на почвата с цел противодействие на изключително високото съдържание на глина в обработваемата земя в провинцията.

2. Човешки фактори, които са от значение за връзката

Vitis labrusca се споменава както в *De Agri Cultura* на Катон, така и в *De Re Rustica* на Варон. Също така Плиний в *Naturalis Historia* документира характеристиките на *Vitis vinifera*, като посочва, че „листата им, точно като тези на лозите от сорта Labrusca, придобиват кървавочервен цвят преди да опадат“. През 1300 г. в своя трактат за селското стопанство Pier dè Crescenzi от Bologna посочва, че гроздето Labrusca е „черно и въпреки че се поставя в съдовете цяло и със смачкани стъбла, придава на вината цвят и бистрота, без да разваля вкуса на виното“. Това е най-ранната документирана информация, сочеща, че гроздето от тези лози за първи път е било използвано за производство на вино през онази епоха, което означава, че лозите вероятно вече не са били толкова „диви“. Не бива да се забравя, че лозите от древния сорт Labrusca са били диворастящи лози (*Vitis vinifera sylvestris*) или лози от естествено самозасяващите се подвидове *Vitis vinifera sativa*, които растели на необработваема земя. Поради тази причина сортът Lambrusco се счита за един от най-значимите местни сортове грозде в света, тъй като произтича от генетичното развитие на *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, отглеждан в района на Modena. Виното Lambrusco винаги е било високо ценено от херцозите. Два и половина века по-рано, през юни 1430 г., Niccolò III d'Este разпоредил в един от своите „саморъчно написани документи“, че „половината от митото, дължимо за цялото изпратено от Modena за Париж количество вино, не следва да се заплаща“, за да се улесни търговията с вино. Най-авторитетните писатели от XIX век потвърждават, че през вековете районът на Modena се специализирал в производството на пенливи вина, които благодарение на традицията на производството и консумацията си спечелили добра репутация. Винata дължат своите характеристики изключително или основно на околната среда, включително на съвкупността от природни и човешки фактори, които я определят. Историческият произход на името „Lambrusco di Sorbara“ със сигурност може да се проследи до XIX век. Свидетелство за това са многобройните исторически документи, включително химическото, геоложко и терапевтично есе за виното „Lambrusco di Sorbara“ от брошурата на Италианското земеделско сдружение към Кралската академия на Торино, публикувана в Официален вестник на Modena в сряда, 11 юни 1862 г., каталогът с описания на основните сортове грозде, отглеждани в провинции Modena и Reggio Emilia, публикуван през 1867 г., и аналитичното есе „Lambrusco di Sorbara и Lambrusco Salamino“ на Enrico Ramazzini от 1885 г. Техническите аспекти на производството, които имат отношение към продуктовата спецификация, правят особено очевидно значението на човешките фактори.

Комбинация от сортове в лозята

„Lambrusco di Sorbara“ е устойчив червен сорт лоза с полуизправени стъбла, но физиологически женски цветове с рефлексни тичинки и стерилен тичинков прашец, което го прави податлив на милерандаж. Поради това към отглежданите в лозята лози било необходимо да се включат други сортове Lambrusco, за да се даде възможност за опрашване и плододаване на гроздето Lambrusco di Sorbara. В лозята, от които се произвежда гроздето за ЗНП „Lambrusco di Sorbara“, трябва да присъства следната комбинация от сортове:

— Lambrusco di Sorbara, най-малко 60 % от общата площ, засадена с лози;

— Lambrusco Salamino, най-малко 25 %, но не повече от 40 % от общата площ, засадена с лози;

— други традиционно отглеждани в района сортове Lambrusco, до 15 % от общата площ, засадена с лози.

Методи на формировка

Почвите и климатът на Modena допринасят за естествения растеж на лозите. Лозарите избират система от подпорни конструкции с постоянни кордони с увиснали клони, която може да ограничи буйния растеж на растенията. Системата за формировка също така трябва да позволи равномерно разпределение на пъпките, достигане на производствения потенциал на растенията, улавяне на лъчистата енергия и достигане на достатъчно въздух и светлина до гроздовете. Най-често използваните системи за формировка са чрез свободно разполагане на леторастите и Женевска двойна завеса. Гъстотата на засаждане е 2 500—3 000 растения на хектар. Най-често използваните подложки са Kober5BB, SO4, 420A и 1103P.

Практики за винификация и винопроизводство

Тези вина се произвеждат по традиционни дългогодишни, трайно установени методи, които включват само естествена вторична ферментация в бутилка и естествена вторична ферментация в автоклави. И двата метода са от съществено значение, за да придобият ината със ЗНП „Lambrusco di Sorbara“ своите уникални характеристики. Разрешават се операции по обогатяване и добавяне на експедиционен ликьор при спазване на условията и пределните стойности, посочени в законодателството на ЕС.

В своите произведения латинските автори Катон, Плиний и Колумела описват производството на газирано вино (Lambrusco), способно да образува пяна, което навежда на мисълта за искрящо вино. Въпреки това биологичният процес и химическото естество на алкохолната ферментация, както и други свързани аспекти на винопроизводството не били добре разбрани, докато не се развили научните познания от края на XVII и през XIX век. Други открития обаче били необходими, за да се гарантира, че цялото количество въглероден диоксид, получено по време на ферментацията, остава разтворено във виното. Това изисквало съд, който да издържа на налягане, и запушалка, която да не позволява изтичането му. Такива били разработени между края на XVII и началото на XVIII век. Предпочитанието към производството на искрящо бяло и червено вино е документирано последователно от автори през XVII и XVIII век, преди продължителният процес на генетично развитие да доведе до по-добра идентификация на белите и особено на червените сортове диви лози *Latini* (семейство Lambrusco от района на Modena), описани от ампелографите през XIX век (по-специално Acerbi, Mendola и Agazzotti). В допълнение към технологичния напредък е настъпило и голямо изменение на климата (малката ледникова епоха), довело до студени и влажни есени, по-късно зреене и непълна ферментация, което наложило да бъде въведена вторична ферментация в бъчви. От средата на XIX до средата на XX век вторичната ферментация в бутилка е най-често използваният метод за производство на естествено искрящо вино Lambrusco в големи количества. Получава се помътняло искрящо вино Lambrusco без отцеждане, което представлява по-голямата част от производството. Първата винарска изба, произвеждаща искрящо вино Lambrusco в Emilia, започнала дейност в Modena през 1860 г. Производството на вина с най-добро качество обаче включва отстраняването на утайки по методи, които намаляват загубата на качеството и количеството на ината, като първоначално се използват изобарни машини за декантиране (разработени от Martinotti в края на XIX век). В наши дни при производството на искрящо и пенливо вино чрез вторична ферментация в бутилка утайките от дрожди се отстраняват, като се създава възможност за утаяването им върху запушалката и се замразява гърлото на бутилката.

8.2. *Б) Информация за качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно или изключително на географската среда*

ЗНП „Lambrusco di Sorbara“ обхваща производството на пенливи и искрящи вина — червени или розе. От аналитична и органолептична гледна точка тези вина имат много ясни и специфични характеристики, описани в член 6 от продуктовата спецификация, което означава, че те могат да бъдат ясно идентифицирани и са типични за района.

Като се имат предвид преобладаващите в района почви „Sant'Omobono“, от гроздето, произвеждано в централните равнини на Modena, се получават червени вина с рубиненочервен цвят с различна степен на наситеност, слабо структурирани, със средна до висока киселинност, слабо алкохолно съдържание и отчетливо доловими цветни и плодови нотки. Благодарение на свежестта и уханието на ароматите се гарантира балансиран вкус.

8.3. *В) Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в буква А), и посочената в буква Б)*

Винопроизводството в Modena има съществено социално-икономическо значение. То се свързва с производството на пенливи и искрящи вина. Земята е най-важният фактор на околната среда, който гарантира баланса между вегетативния растеж и добива на грозде и качеството на виното. Въпреки че съществуват известни различия, дължащи се на околната среда и селскостопанските практики, земеделската земя в Modena може да се счита за изключително плодородна и попада в следните три категории:

а) рохкава почва — жълта или червеникава на цвят, с ниско съдържание на варовик, а често и на общ и усвоим фосфор — разположена в подножието на планината, но също така на по-голяма надморска височина. Почвата в равнините е известна като „частично декарбонизирана почва от равнините в подножието на планината“, където двата вида почви, срещащи се на по-голяма надморска височина, са известни като „почва с ниско съдържание на варовик по границите на Апенините“ и „варовикова почва в ниските части на Апенините, които местните свързват с ерозивни набраздявания“;

б) почва със средна текстура — с отлични физични и химични свойства, с произход, свързан с излизането на реките Secchia и Panaro от коритата им, разположена в централната част на равнината, която може да се класифицира като „варовикови речни хребети с глинесто-праховити почви Sant'Omobono“;

в) глинести почви — много компактни, но с добър химичен състав и плодородни, характерни за по-голямата част от равнината и известни като „глинести почви в добре отводнените долини“.

Почвите в низините са част от заливните равнини от плейстоцена и холоцена, докато хълмистите и планинските терени са типични за периода креда и за еоцена и са много богати на фини и колоидални елементи. В почвите в равнините на практика липсва грубата структура на почвения скелет, която често се среща в обработваемите хълмисти и планински райони под формата на фрагменти от брекча, които имат потенциала да възпрепятстват нормалните селскостопански дейности.

В равнината в централната част на провинция Modena, където се срещат лозите, от които произхожда гроздето, предназначено за производството на ЗНП „Lambrusco di Sorbara“, преобладават „глинесто-праховити почви Sant'Omobono“. Стойностите на индекса на Уинклер варират от 1 900 до 2 000 градусодни, като общото количество на валежите в периода април—октомври е около 450 mm. Лозята са устойчиви и дават средновисоки добиви. Историята на Lambrusco и на производството на пенливи вина в Modena е дългогодишна и включва завладяващите първи свидетелства на класическите поети и писатели (Виргилий, Катон и Варон), които споменават *Labrusca vitis* — дива лоза, срещаща се по периферията на нивите, от която се получава грозде с кисел вкус. Lambrusco е червено вино, което може да бъде искрящо или пенливо, с ярък рубиненочервен цвят и следва да се сервира при температура 12—14 °C, за да се разгърнат напълно ароматите и уханията му. То „произхожда“ от Modena, откъдето се е разпространило на националните и международните пазари. Няколко фактора обуславят значението на Lambrusco di Sorbara за лозаро-винарския сектор в Modena: 1 662 хектара земя, засадена с лози, вписани в съответния лозарски регистър като ЗНП, със средно годишно производство 15 000 000 kg грозде, защитено като ЗНП. Чрез защитеното наименование за произход „Lambrusco di Sorbara“ производителите от Modena могат да предоставят на потребителите продукти, които в сравнение с други пресъздават повече история: за произхода си, начина на преработка, характеристиките и специфичните особености, които ги отличават от продуктите, които не могат да бъдат идентифицирани като произхождащи от добре определен район.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

Връзка към продуктовата спецификация

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22197