C/2025/1947

28.3.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1947)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Lambrusco di Sorbara«

PDO-IT-A0332-AM03

Meddelelsesdato: 2.1.2025

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Medtagelse af en præcisering af kategorien**

Beskrivelse:

Den kategori, som »Lambrusco di Sorbara« Spumante [mousserende vine] tilhører, er blevet præciseret (»mousserende vine« eller »mousserende kvalitetsvine«).

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at præcisere de kategorier af mousserende vin, der fremstilles.

Denne ændring vedrører artikel 1 i produktspecifikationen.

2. **Tilføjelse af den nye type »Lambrusco di Sorbara« Bianco Spumante (mousserende hvidvin) (mousserende vin og mousserende vin [*sic*])**

Beskrivelse:

Tilføjelse af den nye type »Lambrusco di Sorbara« Bianco Spumante.

Begrundelse:

Egenskaberne ved sorten Lambrusco di Sorbara kan sammenlignes med de særlige egenskaber ved de hvide eller røde druesorter (gæret uden skaller), som er ideelle til fremstilling af mousserende vine på grund af deres konstante syreindhold og deres fine og velduftende aromaer.

Disse iboende egenskaber ved sorten Lambrusco di Sorbara understøtter den foreslåede indførelse af en ny type »Bianco Spumante« som følge af en naturlig udvikling fra den nuværende type »Rosato Spumante« for at fremstille raffinerede og elegante mousserende hvidvine af høj kvalitet, der også er særligt velegnede til at udvikle sig i flasken efter den »klassiske metode«.

Ændringen vedrører artikel 1, artikel 5, stk. 1, og artikel 6 i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

3. **Redaktionelle rettelser og lovgivningsmæssige ajourføringer**

Beskrivelse:

Der er foretaget nogle redaktionelle rettelser i produktspecifikationen, og henvisningerne til lovgivningen er blevet ajourført, hvilket også er tilfældet med ministeriets navn.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Begrundelse:

Denne ændring var nødvendig på grund af ændringer af lovgivningen i sektoren og af ministeriets navn. Der er foretaget nogle rettelser for at fjerne tastefejl eller for at gøre bestemmelserne klarere.

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 3, artikel 5, stk. 2 og 3, artikel 7, stk. 1, og artikel 10 i produktspecifikationen.

4. **Tilføjelse af en specifikation for fremstillingen af den nye type »Lambrusco di Sorbara« Bianco Spumante**

Beskrivelse:

Der er tilføjet et afsnit om forpligtelsen til at foretage gæring uden skaller af de druer, der er bestemt til den nye type »Lambrusco di Sorbara« Bianco Spumante.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig efter medtagelsen af den nye type.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, i produktspecifikationen.

5. **Rettelse af beskrivelsen af fremstillingsmetoden med udvikling i flasken for mousserende vin og perlevin**

Beskrivelse:

Beskrivelsen af fremstillingsmetoden med udvikling i flasken for mousserende vin og perlevin er blevet ændret, så den omfatter ordene »herunder med«.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at præcisere, at den ønologiske fremgangsmåde med at udvikle vinene på flaske altid er tilladt for typerne mousserende vin og perlevin og ikke nødvendigvis er betinget af anvendelsen af udtrykket »traditionel metode«, »klassisk metode« eller »klassisk traditionel metode«, jf. artikel 53, stk. 3, i forordning (EU) 2019/33.

Medtagelsen af ordene »herunder med« viser, at disse udtryk bør betragtes som fakultative på de fastsatte betingelser og ikke som en forpligtelse for producenterne.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 2, i produktspecifikationen.

6. **Nedsættelse af forarbejdningsudbyttet**

Beskrivelse:

Drue/vin-forarbejdningsudbyttet, herunder et eventuelt vinfremstillingsoverskud, er blevet sat ned fra 80 % til 75 %, uden at dette berører grænsen på 70 % for færdig vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara«.

Begrundelse:

Denne ændring er foretaget for at begrænse fremstillingen af vine med navnet på en Lambrusco-sort, herunder vine fremstillet af overskudsvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara«, der skal omklassificeres som vine af Lambrusco-typen med den underliggende beskyttede geografiske betegnelse »Emilia«. Ændringen har også til formål at undgå, at druerne overudnyttes.

Denne ændring vedrører artikel 5, stk. 5, i produktspecifikationen.

7. **Ændring af gærings- og eftergæringsperioden**

Beskrivelse:

Der er tilføjet et nyt stykke med en bestemmelse, som gør det muligt for produkter, der ikke er fremstillet vin af endnu, at undergå gæring og eftergæring efter den 31. december hvert år og indtil den 30. juni det efterfølgende år.

Begrundelse:

Ændringen er blevet tilføjet for at standardisere produktionsbetingelserne i hele Emilia Romagnas område under hensyntagen til Lambrusco-sortens kvaliteter og de traditionelle fremstillingsteknikker, der historisk set er blevet anvendt i produktionsområdet for de pågældende vine, hvor der primært fokuseres på fremstilling af perlevine.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 6, i produktspecifikationen.

8. **Definition af farveintensiteten**

Beskrivelse:

De forskellige produkters maksimale kolorimetriske intensitet er blevet defineret i henhold til deres produktionsstadium for at holde vinene og de produkter, der ikke er fremstillet vin af endnu, inden for et veldefineret farveintensitetsinterval, som er i overensstemmelse med traditionen for og ægtheden af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara«.

Begrundelse:

Denne ændring er foretaget, fordi det i de senere år er blevet konstateret, at produkter med betegnelsen »Lambrusco di Sorbara«, som har en højere farveintensitet end den, der foreslås med denne ændring, i afsætningsleddet kun behandles som komplementære produkter ved fremstillingen af blandinger til produktion af de færdige vine og aldrig er direkte bestemt til aftapning.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 7, i produktspecifikationen.

9. **Rettelse af visse egenskaber ved forbrug og tilføjelse af egenskaberne for den nye type »Lambrusco di Sorbara« Bianco Spumante**

Beskrivelse:

Egenskaberne ved forbrug for den nyligt medtagne type »Lambrusco di Sorbara« Bianco Spumante er blevet tilføjet, og visse egenskaber for de eksisterende typer er blevet ajourført. For perlevinenes vedkommende er visse beskrivelser desuden blevet forbedret og ajourført, og der er tilføjet et afsnit om muligheden for, at de forskellige vintyper – med undtagelse af vin i kategorien »mousserende kvalitetsvin« – kan være uklare på grund af gæringsrester.

Begrundelse:

10. Denne ændring skyldes tilføjelsen af den nye type »Lambrusco di Sorbara« Bianco Spumante, og at det i forbindelse med revisionen af produktspecifikationen viste sig, at der for visse egenskaber ved forbrug var medtaget udtryk, som var ukorrekte, upræcise eller uforenelige med produktkategorien, navnlig for de mousserende vines vedkommende, idet der var medtaget udtryk vedrørende restsukker, som er specifikke for kategorien »perlevin«, i strid med bestemmelserne i bilag III til forordning (EU) 2019/33, der finder anvendelse på de forskellige kategorier af »mousserende vin«. Der er også tilføjet et afsnit om muligheden for, at perlevin og mousserende vin, med undtagelse af vin i kategorien »mousserende kvalitetsvin«, kan være uklar på grund af gæringsrester. Dette skyldes en tilbagevenden til fremstillingsteknikken med eftergæring på flaske uden at fjerne gæringsbærmen.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

11. **Tilføjelse af muligheden for at anvende udtrykket »rifermentazione in bottiglia« (eftergæring på flaske) på etiketten**

Beskrivelse:

Der er tilføjet et afsnit om muligheden for, at de forskellige vintyper – med undtagelse af vin i kategorien »mousserende kvalitetsvin« – kan være uklare på grund af gæringsrester.

Begrundelse:

Denne ændring var nødvendig for at informere forbrugerne korrekt, da fremstillingsteknikken med eftergæring på flaske ved fremstilling af perlevin er blevet populær igen i de senere år. Ofte fjernes gæringsbærmen ikke fra disse vine, og tilstedeværelsen af disse rester får ofte vinen til at fremstå »uklar«.

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 4, i produktspecifikationen.

12. **Fjernelse af bestemmelsen om et ministerielt dekret om ændring af minimumsgrænserne for totalt syreindhold og sukkerfrit ekstrakt**

Beskrivelse:

Det afsnit, der gav ministeriet mulighed for at udstede et dekret om ændring af grænseværdierne for totalt syreindhold og sukkerfrit ekstrakt, udgår.

Begrundelse:

Bestemmelsen er blevet erstattet af den gældende lovgivning.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen.

13. **Rettelse af teksten vedrørende kravet om angivelse af sukkerindholdet på etiketten**

Beskrivelse:

Hvad angår mousserende vin og mousserende kvalitetsvin, udgår kravet om angivelse af sukkerindholdet.

Begrundelse:

Bestemmelsen gentager en forpligtelse, der allerede er fastsat i eksisterende EU-lovgivning.

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 2, i produktspecifikationen.

14. **Rettelse af teksten, der fjerner kravet om at medtage udtrykket »rosato« i forbindelse med vinenes farve**

Beskrivelse:

Kravet om at medtage udtrykket »rosato« på etiketten udgår, hvilket gør det valgfrit for typen »Rosato Frizzante« [rød perlevin] i overensstemmelse med de gældende EU-regler. Desuden er den eksisterende bestemmelse for mousserende vine blevet harmoniseret, idet det præciseres, at udtrykket »rosato« kan erstattes af udtrykket »rosé« for alle produkttyper (perlevine og mousserende vine) i denne udgave.

Begrundelse:

Denne ændring var nødvendig, fordi »Lambrusco di Sorbara«-vine som en del af deres særlige egenskaber naturligt har en farve, der går fra rosé til lyserød, hvilket skyldes de iboende egenskaber ved den primære druesort Lambrusco di Sorbara, mens den eksisterende produktspecifikation kræver, at udtrykket »rosato« anvendes om typer med denne farve. Der er dog en hårfin forskel mellem den lyserøde farve og den røde farve for disse vine, hvilket skaber vanskeligheder både ved den organoleptiske undersøgelse af disse produkter og ved mærkningen af dem.

Desuden er der som bekendt ingen definition af farven »rosé« i gældende lovgivning, og der er kun krav om en objektiv vurdering ved bedømmelsen af vinens farve. Denne vurdering kan variere betydeligt fra område til område, herunder fra naboområde til naboområde, alt efter lokal skik og brug. Når vinens farve ligger mellem rød og rosé, kan tilstedeværelsen af dette udtryk på etiketten således skabe forvirring hos forbrugerne, som af kulturelle eller traditionelle årsager kan anse vinens farve for ikke at svare til deres egen personlige opfattelse af farven »rosé«.

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 3, i produktspecifikationen.

15. **Mulighed for at anvende udtrykket »rifermentazione in bottiglia« (eftergæring på flaske) på etiketten**

Beskrivelse:

Der er tilføjet et afsnit for at gøre det muligt at anvende udtrykket »rifermentazione in bottiglia« på etiketten.

Begrundelse:

Denne ændring er foretaget for at informere forbrugerne korrekt om anvendelsen af fremstillingsteknikken med eftergæring på flaske, som er blevet genindført i de senere år, til at fremstille perlevin. Ofte fjernes gæringsbærmen ikke fra disse vine, og tilstedeværelsen af disse rester får ofte vinen til at fremstå »uklar«.

Denne ændring vedrører artikel 7, stk. 4, i produktspecifikationen.

16. **Ændring af maksimumskapaciteten for de flasker, som vinene overgår til forbrug i**

Beskrivelse:

Teksten er blevet ændret med henblik på at fastsætte maksimumskapaciteten for glasflasker til 9 liter, med undtagelse af glasballoner på 5 liter, for at bevare flaskens traditionelle form.

Begrundelse:

Denne ændring er nødvendig, fordi forbrugerne undertiden efterspørger større flasker, hovedsagelig til sociale lejligheder og andre særlige begivenheder.

Denne ændring giver også producenterne flere forretningsmuligheder.

Ændringen vedrører kun artikel 8, stk. 1, i produktspecifikationen.

17. **Rettelse af teksten for tydeligt at definere de godkendte lukkesystemer**

Beskrivelse:

Afsnittet om de tilladte lukkesystemer er blevet ajourført og omskrevet i punktform, med særskilte bestemmelser for mousserende vine.

Begrundelse:

Denne ændring er nødvendig for at skabe klarhed omkring de tilladte lukkesystemer, navnlig anvendelsen af skruelåg, kapsler og propper med krave, der er fastgjort med en snor. Formålet er at forbedre ordlyden, forhindre modstridende fortolkninger og undgå enhver mulig forveksling af typerne perlevin og mousserende vin.

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 3 og 4, i produktspecifikationen.

18. **Ajourføring af tilknytningen til det geografiske miljø**

Beskrivelse:

Artiklen om tilknytningen til det geografiske miljø er ikke blevet ændret, men det blev besluttet at omskrive punktet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

For at medtage de oplysninger, der allerede er fastsat i produktspecifikationen, i enhedsdokumentet. Der er således tale om en rent redaktionel ændring.

Denne ændring vedrører punktet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Lambrusco di Sorbara

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *»Lambrusco di Sorbara« Rosso Spumante (mousserende rødvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: rubinrød eller granatrød af varierende intensitet

Duft: velduftende og bred med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra zero dosage til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

Med undtagelse af de udgaver, der fremstilles i kategorien »mousserende kvalitetsvin«, kan vinen være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *»Lambrusco di Sorbara« Rosato Spumante (mousserende rosévin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: velduftende og karakteristisk med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra zero dosage til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

Med undtagelse af de udgaver, der fremstilles i kategorien »mousserende kvalitetsvin«, kan vinen være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *»Lambrusco di Sorbara« Bianco Spumante (mousserende hvidvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: stråguI af varierende intensitet

Duft: velduftende med blomsteragtige noter

Smag: fra zero dosage til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

Med undtagelse af de udgaver, der fremstilles i kategorien »mousserende kvalitetsvin«, kan vinen være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *»Lambrusco di Sorbara« Rosso Frizzante (rød perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød eller granatrød af varierende intensitet

Duft: velduftende og karakteristisk med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, smagfuld, fyldig og frisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

Vinen kan være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *»Lambrusco di Sorbara« Rosato Frizzante (rosé perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: behagelig, skarp, velduftende og karakteristisk med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, smagfuld, fyldig og frisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

Vinen kan være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

–

5.2. *Maksimale udbytter*

1. »Lambrusco di Sorbara« Spumante

18 000 kg druer pr. hektar

2. »Lambrusco di Sorbara« Frizzante

18 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for druer, der er egnede til fremstilling af most og vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara«, omfatter hele det administrative område i kommunerne Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino og San Prospero samt en del af det administrative område i kommunerne Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro og Soliera, der alle er beliggende i provinsen Modena.

7. **Druesorter**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *A) Oplysninger om det geografiske område*

1. Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Provinsen Modena ligger midt i den italienske region Emilia. Den har alle Podalens klimatiske træk, selv om halvdelen af provinsen strækker sig ind i Appenninernes forbjerge og bjerge, hvilket resulterer i betydelige variationer. Slettens særlige beliggenhed ved foden af Appenninerne giver et temperaturinterval og en nedbørsmængde, der er typisk for et fastlandsklima, med varme somre og barske vintre. De fugtige vinde fra syd er generelt tørre, når de rammer regionen, hvilket resulterer i en lav nedbørsmængde, der f.eks. er meget lavere end i det centrale Italien. De gennemsnitlige værdier for sollys, temperatursvingninger og nedbørsmængde bekræfter klimaets meget fastlandsagtige karakter, som er kendetegnet ved ujævnt fordelt nedbør med to toppunkter (forår og efterår) med hydrologisk overskud og to perioder (vinter og sommer) med alvorlig knaphed. Det er især nedbørsmængden, som er meget lavere på Modenasletten end på resten af Emiliasletten, navnlig i sommermånederne, nemlig så meget, at den naturlige nedbørsmængde i gennemsnit ikke giver mere end halvdelen af det nødvendige vand til dyrkning af afgrøder. Gennem flere århundreder har landbrugsdrift i Modenaområdet været vanskeligere som følge af det store lerindhold og den kompakte karakter af det meste af jorden, og disse faktorer udgør fortsat en af de største udfordringer i dag. Disse geografiske kendetegn er beskrevet i bind VI (»Hertugdømmet Modena og Reggio«) af Giuseppe Goranis værk »Italien i det 18. århundrede« i kapitlet om det geografiske miljø, som indledes med udtalelsen om, at »naturen synes at have været særlig venlig mod byen og området i staten Modena«.

Jorden er blevet holdt naturlig og frugtbar, hovedsagelig som følge af menneskelig indgriben i form af dræningskanaler, beskyttelse mod oversvømmelser og landbrugsteknikker og -systemer, hvor der anvendes organiske jordforbedringsmidler for at imødegå ulemperne ved det ekstremt høje lerindhold i provinsens agerjord.

2. Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Catos *De Agri Cultura* og Varros *De Re Rustica* nævner begge *Vitis labrusca*. På samme måde dokumenterer Plinius i *Naturalis Historia* egenskaberne ved *Vitis vinifera*, hvor det anføres, at »deres blade, ligesom bladene på Labrusca-vinstokkene, bliver blodfarvede, inden de falder af«. I en afhandling om landbrug skrevet af Pier dè Crescenzi fra Bologna i 1300 står der, at Labrusca-druer er »sorte, giver vinene farve og gør dem klare, men de placeres hele og med krøllede stængler i krukkerne og ødelægger ikke vinens smag«. Dette er den tidligste dokumenterede optegnelse over, at druer fra disse vinstokke først blev anvendt til at fremstille vin i denne periode, hvilket tyder på, at vinstokkene måske ikke længere var helt så »vilde«. Det bør ikke glemmes, at de gamle Labrusca-vinstokke var vilde vinstokke (*Vitis vinifera sylvestris*) eller vinstokke af den selvsående underart *Vitis vinifera sativa*, som voksede på uopdyrket jord. Derfor anses Lambrusco for at være en af de mest hjemmehørende druesorter i verden, da den stammer fra den genetiske udvikling af *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, som blev domesticeret i Modenaområdet. Lambrusco-vin var altid højt værdsat af hertuger. To et halvt århundrede tidligere, i juni 1430, beordrede Niccolò III d'Este i en af sine »holografer«, at »halvdelen af afgiften for al vin, der blev bragt fra Modena til Paris, ikke skulle betales« for at lette handelen med vin. De mest autoritative forfattere fra det 19. århundrede bekræfter, at Modena i århundredernes løb blev et område specialiseret i fremstilling af mousserende vine med et særligt omdømme og med tradition for produktion og forbrug. Vinenes egenskaber skyldes udelukkende eller hovedsagelig miljøet, herunder alle de naturlige og menneskelige faktorer, der definerer det. Den historiske oprindelse af betegnelsen »Lambrusco di Sorbara« kan med sikkerhed spores tilbage til det 19. århundrede. Dette fremgår af talrige historiske dokumenter, herunder det kemiske, geologiske og terapeutiske essay om »Lambrusco di Sorbara«-vin, der er medtaget i brochuren fra den italienske landbrugssammenslutning under det kongelige akademi i Torino, og som blev offentliggjort i Modenas officielle tidende onsdag den 11. juni 1862, det beskrivende katalog over de vigtigste dyrkede vinsorter i provinserne Modena og Reggio Emilia, der blev offentliggjort i 1867, og Enrico Ramazzinis analytiske essay om »Lambrusco di Sorbara og Lambrusco Salamino« fra 1885. De menneskelige faktorers vigtighed er særlig tydelig i de tekniske produktionsaspekter, som er relevante for produktspecifikationen.

Kombinationen af druesorter på vinmarkerne

»Lambrusco di Sorbara« er en livskraftig rød druesort med halvt oprejst vækst, men med fysiologiske hunblomster med nedadvendte støvdragere og steril pollen, hvilket giver risiko for millerandage (uensartede druer). Derfor var det nødvendigt at medtage andre Lambrusco-druesorter blandt dem, der blev dyrket på vinmarkerne, for at muliggøre bestøvning af og frugtsætning på Lambrusco di Sorbara-vinstokkene. Vinmarker, der producerer druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara«, skal have følgende kombination af sorter:

— Lambrusco di Sorbara, mindst 60 % af det samlede vindyrkningsareal

— Lambrusco Salamino, mindst 25 %, men højst 40 % af det samlede vindyrkningsareal

— andre Lambrusco-typer, der traditionelt dyrkes i området, højst 15 % af det samlede vindyrkningsareal.

Beskærings- og opbindingsmetoder

Modenas jordbund og klima er befordrende for vinstokkenes naturlige vækst. Vinavlerne har valgt et system med permanente cordoner med nedhængende grene, som kan hæmme planternes kraftige vækst. Beskærings- og opbindingssystemet skal også give mulighed for, at knopperne bliver jævnt fordelt, at planterne udfolder deres produktive potentiale, at der kan indfanges strålingsenergi, og at der sikres tilstrækkeligt med luft og lys til klaserne. De mest almindeligt anvendte beskærings- og opbindingssystemer er den frie cordon og Genèvedobbeltgardinet. Beplantningstætheden er 2 500-3 000 planter pr. hektar. De mest almindeligt anvendte grundstammer er Kober5BB, SO4, 420A og 1103P.

Vinifikations- og vinfremstillingsmetoder

Disse vine fremstilles ved hjælp af traditionelle mangeårige, faste og etablerede metoder, som kun indebærer naturlig eftergæring på flaske og naturlig eftergæring i autoklaver. Begge dele er afgørende for at give vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara« deres unikke egenskaber. Berigelse og tilsætning af ekspeditionslikør er tilladt på de betingelser og inden for de grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

I deres værker beskriver de latinske forfattere Cato, Plinius og Columella fremstillingen af en brusende vin (Lambrusco), der er i stand til at skumme, hvilket tyder på en perlevin. Den biologiske proces og den kemiske karakter af alkoholgæring og andre aspekter forbundet med vinfremstilling blev dog ikke forstået fuldt ud, før den videnskabelige viden udviklede sig fra slutningen af det 17. århundrede og i løbet af det 19. århundrede. Andre opdagelser var imidlertid nødvendige for at sikre, at al den kuldioxid, der blev produceret under gæringen, forblev opløst i vinen. Dette krævede en beholder, der var i stand til at modstå trykket og en lukning, der kunne forhindre det i at undslippe. Disse blev udviklet mellem slutningen af det 17. århundrede og starten af det 18. århundrede. Denne præference for fremstilling af hvide og røde perlevine blev nævnt af efterfølgende forfattere i det 17. og 18. århundrede, indtil den lange proces med genetisk udvikling førte til en bedre identifikation af de hvide og navnlig de røde sorter af de vilde *Latini*-vinstokke (Lambrusco-familien fra Modenaområdet), der blev beskrevet af ampelografer fra det 19. århundrede (navnlig Acerbi, Mendola og Agazzotti). Ud over disse teknologiske fremskridt skete der også en stor ændring i klimaet (den lille istid), som førte til kolde og våde efterår, forsinket modning og ufuldstændig gæring, som krævede eftergæring i tønder, der blev indført som følge heraf. Fra midten af det 19. århundrede til midten af det 20. århundrede var eftergæring på flaske den mest almindelige metode til fremstilling af naturlig Lambrusco-perlevin i store mængder. Dette gav en uklar Lambrusco-perlevin uden degorgering og udgjorde hovedparten af produktionen. Den første vingård, der fremstillede Lambrusco-perlevin i Emilia, begyndte sine aktiviteter i Modena i 1860. Produktionen af vine af bedste kvalitet indebar dog en fjernelse af bærmen ved hjælp af metoder, der mindskede tabet af kvalitet og kvantitet, i starten ved hjælp af isobariske dekanteringsmaskiner (der blev udviklet af Martinotti i slutningen af det 19. århundrede). Når man i dag fremstiller perlevin og mousserende vin med eftergæring på flaske, fjernes den aflejrede gærbærme ved at gøre det muligt for gærbærmen at sætte sig ved hætten, hvorefter man fryser flaskehalsen.

8.2. *B) Oplysninger om produktets kvalitet og egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara« dækker fremstillingen af røde eller rosé mousserende vine og perlevine. Ud fra et analytisk og organoleptisk synspunkt har disse vine meget klare og specifikke egenskaber, som er beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen, og det betyder, at de tydeligt kan identificeres og er typiske for lokalområdet.

De druer, der dyrkes på de centrale sletter i Modena, giver på grund af den udbredte forekomst af »Sant'Omobono«-jord rødvine med en rubinrød farve af varierende intensitet, en lav struktur, et gennemsnitligt til højt syreindhold, et lavt alkoholindhold og klare blomster- og frugtagtige noter. Aromaens friskhed og duft er med til at sikre en afbalanceret smag.

8.3. *C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)*

Vindyrkningen i Modena er af stor socioøkonomisk betydning. Den er forbundet med fremstilling af mousserende vine og perlevine. Jorden er den vigtigste miljømæssige faktor til at sikre en balance mellem plantevækst og drueudbytte samt vinens kvalitet. Selv om der er en vis variation på grund af miljøet og landbrugsmetoderne, kan landbrugsjorden i Modena betragtes som yderst frugtbar og falder ind under følgende tre kategorier:

a) løs jord, som er gul eller rødlig i farven, med et lavt indhold af kalk og ofte også totalt og assimilerbart fosfor, der findes ved forbjergene, men også i højere højder. Jorden på sletterne er kendt som »delvis dekarboniseret jord på sletterne ved forbjergene«, mens de to typer jord i højere højder er kendt som »jord med et lavt kalkindhold fra Appenninernes udkant« og »kalkholdig jord i de lavere Appenniner, der lokalt er forbundet med erosionskløfter«

b) jord med en moderat tekstur, der både har glimrende fysiske og kemiske egenskaber, og som stammer fra oversvømmelsen af floderne Secchia og Panaro, der ligger på den centrale slette, og kan klassificeres som »kalkholdige flodkamme med siltholdig Sant'Omobono-lerjord«

c) lerholdig jord, som er meget kompakt, men har gode kemiske egenskaber og er frugtbar, og som udgør størstedelen af sletten med jord, der er kendt som »lerholdig jord i de drænede dale«.

Lavlandsjorden udgør en del af flodsletterne fra Pleistocæn og Holocæn, mens det bakkede og bjergrige terræn er typisk for kridttiden og Eocæn og er meget rigt på fine og kolloide komponenter. Jorden på sletterne er praktisk taget fri for det grove skelet, der ofte findes i opdyrkede bakke- og bjergområder i form af fragmenter af brecciaklipper, som kan hindre normale landbrugsaktiviteter.

På den centrale slette i provinsen Modena, hvor der ligger vinmarker til produktion af druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara«, er der en udbredt forekomst af siltholdig »Sant'Omobono«-lerjord. Resultaterne af Winkler-indekset varierer fra 1 900 til 2 000 graddage med en samlet nedbørsmængde på ca. 450 mm mellem april og oktober. Vinmarkerne er livskraftige og giver et moderat højt udbytte. Historien om Lambrusco og fremstillingen af mousserende vine i Modena er lang og omfatter de fascinerende første beretninger fra klassiske digtere og forfattere (Virgil, Cato og Varro), der omtalte »*Labrusca vitis*«, en vild vinstok i udkanten af markerne, som gav syrlige druer. Lambrusco er en rød perlevin eller mousserende vin med en klar rubinrød farve. Den bør serveres ved 12-14 °C, for at man opnår det fulde udbytte af dens dufte og aromaer. Den blev »født« i Modena og har derfra spredt sig til de nationale og udenlandske markeder. »Lambrusco di Sorbara« har betydning inden for Modenas vinindustri på grund af flere faktorer: 1 662 hektar jord beplantet med vinstokke er registreret i det relevante register over BOB-vindyrkningsarealer og giver et årligt gennemsnit på 15 000 000 kg druer, der er beskyttet under den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco di Sorbara« giver producenter fra Modena mulighed for at præsentere forbrugerne for produkter, der i højere grad fortæller en historie end andre produkter: hvor de kommer fra, hvordan de forarbejdes samt de egenskaber og særlige kendetegn, som adskiller dem fra produkter, der ikke kan identificeres som værende fra et veldefineret område.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

–

Link til produktspecifikationen

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