C/2025/1947

28.3.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1947)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Lambrusco di Sorbara»

PDO-IT-A0332-AM03

Ημερομηνία ανακοίνωσης: 2.1.2025

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Προσθήκη προσδιορισμού κατηγορίας**

Περιγραφή:

Προσδιορίζεται η κατηγορία στην οποία ανήκουν οι [αφρώδεις] οίνοι «Lambrusco di Sorbara» Spumante («αφρώδεις οίνοι» ή «αφρώδεις οίνοι ποιότητας»).

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση πραγματοποιείται με σκοπό την αποσαφήνιση των κατηγοριών του παραγόμενου αφρώδους οίνου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. **Προσθήκη του νέου τύπου «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante (αφρώδης λευκός οίνος) [αφρώδης οίνος και αφρώδης οίνος [sic]]**

Περιγραφή:

Προσθήκη του νέου τύπου «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante

Αιτιολόγηση:

Τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας Lambrusco di Sorbara είναι συγκρίσιμα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των λευκών ή ερυθρών ποικιλιών αμπέλου (λευκής οινοποίησης), οι οποίες είναι ιδανικές για την παραγωγή αφρωδών οίνων λόγω της σταθερής περιεκτικότητάς τους σε οξέα και των λεπτών και ευωδιαστών αρωμάτων τους.

Αυτά τα εγγενή χαρακτηριστικά της ποικιλίας Lambrusco di Sorbara υποστηρίζουν την προτεινόμενη προσθήκη ενός νέου τύπου «Bianco Spumante», που αντιπροσωπεύει τη φυσική εξέλιξη από τον σημερινό τύπο «Rosato Spumante» προς την παραγωγή εξευγενισμένων και κομψών λευκών αφρωδών οίνων υψηλής ποιότητας, οι οποίοι είναι επίσης ιδιαίτερα κατάλληλοι για ανάπτυξη στη φιάλη με την «κλασική μέθοδο».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1, το άρθρο 5 παράγραφος 1 και το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

3. **Συντακτικές διορθώσεις και κανονιστικές επικαιροποιήσεις**

Περιγραφή:

Πραγματοποιούνται ορισμένες συντακτικές διορθώσεις στις προδιαγραφές προϊόντος και επικαιροποιούνται οι νομικές παραπομπές, καθώς και η ονομασία του υπουργείου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή κατέστη αναγκαία λόγω αλλαγών στη νομοθεσία που διέπει τον τομέα και στην ονομασία του υπουργείου. Πραγματοποιούνται ορισμένες διορθώσεις για να εξαλειφθούν τυπογραφικά λάθη ή να αποσαφηνιστούν οι διατάξεις.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 3, το άρθρο 5 παράγραφοι 2 και 3, το άρθρο 7 παράγραφος 1 και το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

4. **Προσθήκη προδιαγραφής για την παρασκευή του νέου τύπου «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante**

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος σχετικά με την υποχρέωση λευκής οινοποίησης για τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή του νέου τύπου «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση ήταν αναγκαία μετά την προσθήκη του νέου τύπου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

5. **Διόρθωση της περιγραφής της μεθόδου παραγωγής με ανάπτυξη στη φιάλη για τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους**

Περιγραφή:

Η περιγραφή της μεθόδου παραγωγής με ανάπτυξη στη φιάλη για τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους τροποποιείται με την προσθήκη του κειμένου «μεταξύ άλλων με».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται για να διευκρινιστεί ότι η οινολογική πρακτική της ανάπτυξης των οίνων στη φιάλη επιτρέπεται πάντα για τους αφρώδεις και τους ημιαφρώδεις τύπους και δεν υπόκειται απαραιτήτως στη χρήση της ένδειξης «παραδοσιακή μέθοδος» ή «κλασική μέθοδος» ή «κλασική παραδοσιακή μέθοδος», όπως προβλέπεται στο άρθρο 53 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Η προσθήκη του κειμένου «μεταξύ άλλων με» υποδηλώνει ότι η χρήση αυτών των ενδείξεων θα πρέπει να θεωρείται προαιρετική, υπό τις προβλεπόμενες προϋποθέσεις, και όχι υποχρεωτική για τους παραγωγούς.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

6. **Μείωση της απόδοσης κατά τη μεταποίηση**

Περιγραφή:

Η απόδοση σταφυλιών/οίνου κατά τη μεταποίηση, συμπεριλαμβανομένου τυχόν πλεονάσματος οινοποίησης, μειώνεται από 80 % σε 75 %, με την επιφύλαξη του ορίου του 70 % για τον τελικό οίνο που μπορεί να φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lambrusco di Sorbara».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται προκειμένου να περιοριστεί η παραγωγή οίνων που φέρουν την ονομασία ποικιλίας Lambrusco, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που λαμβάνονται από πλεόνασμα οινοποίησης με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lambrusco di Sorbara», οι οποίοι πρέπει να αναταξινομηθούν ως οίνοι τύπου Lambrusco στο πλαίσιο της υποκείμενης τυπικής γεωγραφικής ένδειξης «Emilia». Η τροποποίηση αποσκοπεί επίσης στην αποτροπή της υπερεκμετάλλευσης των σταφυλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

7. **Τροποποίηση της περιόδου ζύμωσης και δεύτερης ζύμωσης**

Περιγραφή:

Προστίθεται νέα παράγραφος που περιέχει διάταξη σύμφωνα με την οποία τα προϊόντα πριν από το στάδιο της οινοποίησης επιτρέπεται να υποβάλλονται σε ζύμωση και δεύτερη ζύμωση πέραν της 31ης Δεκεμβρίου κάθε έτους και έως τις 30 Ιουνίου του επόμενου έτους.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται προκειμένου να τυποποιηθούν οι συνθήκες παραγωγής σε ολόκληρη την επικράτεια της Εμίλιας-Ρομάνιας, λαμβανομένων υπόψη των ιδιοτήτων της ποικιλίας Lambrusco και των παραδοσιακών τεχνικών παραγωγής που χρησιμοποιούνται παλαιόθεν στην περιοχή παραγωγής των εν λόγω οίνων, με έμφαση κυρίως στην παραγωγή ημιαφρωδών οίνων.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. **Καθορισμός της χρωματικής έντασης**

Περιγραφή:

Καθορίζεται η μέγιστη χρωματομετρική ένταση των διαφόρων προϊόντων, ανάλογα με το στάδιο παραγωγής τους, προκειμένου να διατηρηθούν οι οίνοι και τα προϊόντα πριν από το στάδιο της οινοποίησης εντός ενός σαφώς καθορισμένου εύρους χρωματικής έντασης που σέβεται την παράδοση και την αυθεντικότητα των οίνων ΠΟΠ «Lambrusco di Sorbara».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται διότι τα τελευταία χρόνια διαπιστώθηκε ότι τα προϊόντα με την ονομασία «Lambrusco di Sorbara» που έχουν χρωματική ένταση υψηλότερη από εκείνη που προτείνεται με την παρούσα τροποποίηση αντιμετωπίζονται —στο στάδιο της εμπορίας— απλώς ως συμπληρωματικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή μειγμάτων για την παραγωγή των τελικών οίνων και δεν προορίζονται σε καμία περίπτωση για απευθείας εμφιάλωση.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

9. **Διόρθωση ορισμένων χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση και προσθήκη των χαρακτηριστικών του νέου τύπου «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante**

Περιγραφή:

Προστίθενται τα χαρακτηριστικά του νεοεισαχθέντος τύπου «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante κατά την κατανάλωση και επικαιροποιούνται ορισμένα χαρακτηριστικά για τους υφιστάμενους τύπους. Επιπλέον, όσον αφορά τους ημιαφρώδεις οίνους, βελτιώνονται και επικαιροποιούνται ορισμένες περιγραφές και προστίθεται παράγραφος σχετικά με το ενδεχόμενο θολότητας των διαφόρων τύπων οίνων —με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας»— λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Αιτιολόγηση:

10. Η τροποποίηση αυτή οφείλεται στην προσθήκη του νέου τύπου «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante και στο γεγονός ότι, κατά την αναθεώρηση των προδιαγραφών, διαπιστώθηκε ότι ορισμένα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση περιείχαν ενδείξεις που ήταν εσφαλμένες, ασαφείς ή ασύμβατες με την κατηγορία προϊόντων, ιδίως όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους, οι οποίοι περιείχαν ενδείξεις σχετικά με τα υπολειμματικά σάκχαρα που αφορούν ειδικά την κατηγορία «ημιαφρώδεις οίνοι», κατά παράβαση των διατάξεων του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 που εφαρμόζονται στις διάφορες κατηγορίες «αφρώδους οίνου». Προστίθεται επίσης παράγραφος σχετικά με το ενδεχόμενο θολότητας των ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων, με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας», λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης. Αυτό οφείλεται στην επιστροφή στην τεχνική παραγωγής της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη χωρίς αφαίρεση της οινολάσπης της ζύμωσης.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

11. **Προσθήκη της δυνατότητας χρήσης της ένδειξης «rifermentazione in bottiglia» (δεύτερη ζύμωση στη φιάλη) στην ετικέτα**

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος σχετικά με το ενδεχόμενο θολότητας των διαφόρων τύπων οίνου —με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας»— λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή ήταν αναγκαία για την ορθή ενημέρωση των καταναλωτών, δεδομένου ότι τα τελευταία χρόνια η τεχνική παραγωγής που περιλαμβάνει δεύτερη ζύμωση στη φιάλη έχει ανακτήσει τη δημοφιλία της για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων. Συχνά, η οινολάσπη της ζύμωσης δεν αφαιρείται από τους οίνους αυτούς και η παρουσία αυτών των υπολειμμάτων συχνά καθιστά τον οίνο «θολό».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

12. **Απαλοιφή της διάταξης για υπουργικό διάταγμα που τροποποιεί τα ελάχιστα όρια ολικής οξύτητας και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα**

Περιγραφή:

Η παράγραφος που προβλέπει τη δυνατότητα του υπουργείου να εκδώσει διάταγμα για την τροποποίηση των ορίων ολικής οξύτητας και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα απαλείφεται.

Αιτιολόγηση:

Η διάταξη έχει αντικατασταθεί από την ισχύουσα νομοθεσία.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

13. **Διόρθωση του κειμένου σχετικά με την απαίτηση αναγραφής της περιεκτικότητας σε σάκχαρα στην ετικέτα**

Περιγραφή:

Για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, απαλείφεται η απαίτηση αναγραφής της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.

Αιτιολόγηση:

Η διάταξη επαναλαμβάνει υποχρέωση που προβλέπεται ήδη στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

14. **Διόρθωση του κειμένου, με κατάργηση της απαίτησης για προσθήκη της ένδειξης «rosato» σε σχέση με το χρώμα των οίνων**

Περιγραφή:

Η απαίτηση για προσθήκη της ένδειξης «rosato» στην ετικέτα καταργείται και καθίσταται προαιρετική για τον τύπο «Rosato Frizzante» [ημιαφρώδης ερυθρός] σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες της ΕΕ. Επιπλέον, η ισχύουσα διάταξη για τους αφρώδεις οίνους εναρμονίζεται, με τη διευκρίνιση ότι η ένδειξη «rosato» μπορεί να αντικατασταθεί από την ένδειξη «rosé» για όλους τους τύπους προϊόντων (ημιαφρώδης και αφρώδης) της εν λόγω εκδοχής.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή ήταν αναγκαία διότι οι οίνοι «Lambrusco di Sorbara», ως μέρος των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους, έχουν εκ φύσεως χρώμα που ποικίλλει από ερυθρωπό έως ανοιχτό ερυθρό λόγω των εγγενών ιδιοτήτων της κύριας ποικιλίας αμπέλου Lambrusco di Sorbara, ενώ οι ισχύουσες προδιαγραφές απαιτούν τη χρήση της ένδειξης «rosato» για τύπους με τέτοιο χρώμα. Ωστόσο, είναι εξαιρετικά ασαφές το όριο μεταξύ του ερυθρωπού χρώματος και του ερυθρού χρώματος για τους εν λόγω οίνους, γεγονός που προκαλεί δυσκολίες τόσο στην οργανοληπτική εξέταση των εν λόγω προϊόντων όσο και στην επισήμανσή τους.

Επιπλέον, όπως είναι γνωστό, δεν υπάρχει ορισμός του ερυθρωπού χρώματος στην ισχύουσα νομοθεσία και απαιτείται μόνο αντικειμενική αξιολόγηση κατά την εκτίμηση του χρώματος του οίνου. Η αξιολόγηση αυτή μπορεί να διαφέρει σημαντικά μεταξύ των εδαφών, μεταξύ άλλων και μεταξύ γειτονικών περιοχών, ανάλογα με την τοπική χρήση και τα έθιμα. Ως εκ τούτου, όταν το χρώμα του οίνου κυμαίνεται μεταξύ ερυθρού και ερυθρωπού, η παρουσία της εν λόγω ένδειξης στην ετικέτα μπορεί να προκαλέσει σύγχυση στους καταναλωτές οι οποίοι, για πολιτιστικούς λόγους ή για λόγους που σχετίζονται με την παράδοση, μπορεί να κρίνουν ότι το χρώμα του οίνου δεν αντιστοιχεί στη δική τους ιδανική απόχρωση του ερυθρωπού χρώματος.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος.

15. **Δυνατότητα χρήσης της ένδειξης «rifermentazione in bottiglia» (δεύτερη ζύμωση στη φιάλη) στην ετικέτα**

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος που επιτρέπει τη χρήση της ένδειξης «rifermentazione in bottiglia» στην ετικέτα.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται με σκοπό την ορθή ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με τη χρήση της τεχνικής παραγωγής που περιλαμβάνει δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, η οποία εισήχθη εκ νέου τα τελευταία χρόνια, για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων. Συχνά, η οινολάσπη της ζύμωσης δεν αφαιρείται από τους οίνους αυτούς και η παρουσία αυτών των υπολειμμάτων συχνά καθιστά τον οίνο «θολό».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

16. **Τροποποίηση της μέγιστης χωρητικότητας των φιαλών στις οποίες οι οίνοι διατίθενται στην κατανάλωση**

Περιγραφή:

Το κείμενο τροποποιείται προκειμένου να καθοριστεί η μέγιστη χωρητικότητα των γυάλινων φιαλών σε 9 λίτρα, με εξαίρεση τις φιάλες «dama» των 5 λίτρων για να διατηρηθεί το παραδοσιακό σχήμα της φιάλης.

Αιτιολόγηση:

Η αλλαγή αυτή κατέστη αναγκαία από το γεγονός ότι οι καταναλωτές ζητούν ενίοτε μεγαλύτερες φιάλες, κυρίως για κοινωνικές συναθροίσεις και άλλες ειδικές εκδηλώσεις.

Η τροποποίηση αυτή παρέχει επίσης στους παραγωγούς περισσότερες εμπορικές ευκαιρίες.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

17. **Διόρθωση του κειμένου για τον σαφή καθορισμό των εγκεκριμένων συστημάτων κλεισίματος**

Περιγραφή:

Η παράγραφος σχετικά με τα επιτρεπόμενα συστήματα κλεισίματος επικαιροποιείται και αναδιατυπώνεται σε αναλυτική μορφή, με χωριστές διατάξεις για τους αφρώδεις οίνους.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή ήταν αναγκαία για να αποσαφηνιστούν τα επιτρεπόμενα συστήματα κλεισίματος, ιδίως η χρήση βιδωτών πωμάτων, μεταλλικών πωμάτων και πωμάτων φελλού που είναι δεμένα με σπάγκο. Στόχος είναι η βελτίωση της διατύπωσης, η αποτροπή αντικρουόμενων ερμηνειών και η αποφυγή οποιασδήποτε πιθανής σύγχυσης μεταξύ των ημιαφρωδών και των αφρωδών τύπων.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφοι 3 και 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

18. **Επικαιροποίηση του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον**

Περιγραφή:

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον δεν τροποποιείται, ωστόσο αποφασίστηκε η αναδιατύπωση της ενότητας «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Για να συμπεριληφθούν στο ενιαίο έγγραφο οι πληροφορίες που προβλέπονται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος. Ως εκ τούτου, πρόκειται για αμιγώς συντακτική αλλαγή.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Lambrusco di Sorbara

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *«Lambrusco di Sorbara» Rosso Spumante (αφρώδης ερυθρός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και με διάρκεια·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού ή του γρανάτη, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευωδιαστό, με ευρύ φάσμα από ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από «dosaggio zero» έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l.

Με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας», ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *«Lambrusco di Sorbara» Rosato Spumante (αφρώδης ερυθρωπός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και με διάρκεια·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από «dosaggio zero» έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

Με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας», ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *«Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante (αφρώδης λευκός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και με διάρκεια·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευωδιαστό, με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από «dosaggio zero» έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

Με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας», ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *«Lambrusco di Sorbara» Rosso Frizzante (ημιαφρώδης ερυθρός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού ή του γρανάτη, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l.

Ο οίνος ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *«Lambrusco di Sorbara» Rosato Frizzante (ημιαφρώδης ερυθρωπός)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευχάριστο, διαπεραστικό, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

Ο οίνος ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Lambrusco di Sorbara» Spumante

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. «Lambrusco di Sorbara» Frizzante

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που είναι κατάλληλα για την παραγωγή γλευκών και οίνων με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lambrusco di Sorbara» περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των δήμων Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino και San Prospero και τμήμα της διοικητικής επικράτειας των δήμων Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro και Soliera, που βρίσκονται όλοι στην επαρχία Μοδένας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

1. Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η επαρχία Μοδένας βρίσκεται στο κέντρο της ιταλικής περιφέρειας της Εμίλιας. Παρουσιάζει όλα τα κλιματικά χαρακτηριστικά της κοιλάδας του Πάδου, παρότι το ήμισυ της επαρχίας εκτείνεται στα Απέννινα Όρη και στους πρόποδες αυτών, με αποτέλεσμα να παρατηρούνται σημαντικές διακυμάνσεις. Λόγω της ιδιαίτερης θέσης της πεδιάδας στους πρόποδες των Απεννίνων το εύρος της θερμοκρασίας και των βροχοπτώσεων είναι τυπικό ηπειρωτικό, με θερμά καλοκαίρια και δριμείς χειμώνες. Οι υγροί άνεμοι από τον Νότο έχουν μετατραπεί γενικά σε ξηρούς όταν φθάνουν στην περιοχή, με αποτέλεσμα οι βροχοπτώσεις να είναι χαμηλές, πολύ χαμηλότερες απ' ό,τι στην κεντρική Ιταλία, για παράδειγμα. Οι μέσες τιμές ηλιοφάνειας, διακύμανσης της θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων επιβεβαιώνουν τον έντονα ηπειρωτικό χαρακτήρα του κλίματος, το οποίο χαρακτηρίζεται από άνισα κατανεμημένες βροχοπτώσεις με δύο περιόδους αιχμής (άνοιξη και φθινόπωρο) με πλεόνασμα υδάτων και δύο περιόδους έντονης έλλειψης (χειμώνα και καλοκαίρι). Ειδικότερα, οι βροχοπτώσεις είναι πολύ χαμηλότερες στην πεδιάδα της Μοδένας απ' ό,τι στην υπόλοιπη πεδιάδα της Εμίλιας, ιδίως κατά τους θερινούς μήνες, με αποτέλεσμα οι φυσικές βροχοπτώσεις να μην παρέχουν κατά μέσο όρο περισσότερο από το ήμισυ της ποσότητας νερού που απαιτείται για τις καλλιέργειες. Η υψηλή περιεκτικότητα σε άργιλο και η συμπαγής φύση του μεγαλύτερου μέρους του εδάφους δυσχέραιναν επί αιώνες τη γεωργία στην περιοχή της Μοδένας, και οι παράγοντες αυτοί εξακολουθούν να αποτελούν μία από τις κύριες προκλήσεις σήμερα. Τα εν λόγω γεωγραφικά χαρακτηριστικά περιγράφονται στον τόμο VI «Ducato di Modena e Reggio» (Το Δουκάτο της Μοδένας και του Ρέτζο») του έργου του Giuseppe Gorani με τίτλο «L'Italia del XVIII secolo» («Η Ιταλία του 18ου αιώνα»), στο κεφάλαιο για το γεωγραφικό περιβάλλον, το οποίο ξεκινάει με την πρόταση «η φύση φαίνεται να είναι ιδιαίτερα ευνοϊκή για την πόλη και το έδαφος του κράτους της Μοδένας».

Το έδαφος έχει διατηρηθεί φυσικό και γόνιμο κυρίως λόγω της ανθρώπινης παρέμβασης με τη μορφή καναλιών αποστράγγισης, αντιπλημμυρικής προστασίας και γεωργικών τεχνικών και συστημάτων που χρησιμοποιούν οργανικά βελτιωτικά εδάφους για την αντιμετώπιση των μειονεκτημάτων της εξαιρετικά υψηλής περιεκτικότητας σε άργιλο της αρόσιμης γης της επαρχίας.

2. Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Τόσο στο έργο De Agri Cultura (Περί γεωργίας) του Κάτωνος όσο και στο έργο De Re Rustica (Περί αγροτικών πραγμάτων) του Βάρρωνος υπάρχει αναφορά στις αμπέλους *Vitis labrusca*. Ομοίως, ο Πλίνιος, στο έργο Naturalis Historia (Φυσική Ιστορία), καταγράφει τα χαρακτηριστικά των αμπέλων *Vitis vinifera*, επισημαίνοντας ότι «το χρώμα των φύλλων τους, όπως και το χρώμα των φύλλων των αμπέλων Labrusca, μετατρέπεται σε κόκκινο του αίματος πριν πέσουν». Στην πραγματεία σχετικά με τη γεωργία που έγραψε ο Pier dè Crescenzi από τη Μπολόνια το 1300 αναφέρεται ότι τα σταφύλια Labrusca είναι «μαύρα, δίνουν χρώμα στους οίνους και τους καθιστούν διαυγείς, αλλά τοποθετούνται ολόκληρα και με συνθλιμμένους μίσχους στα δοχεία και δεν αλλοιώνουν τη γεύση του οίνου». Πρόκειται για την πρώτη τεκμηριωμένη καταγραφή ότι τα σταφύλια από αυτές τις αμπέλους χρησιμοποιήθηκαν για πρώτη φορά για την παραγωγή οίνου κατά τη συγκεκριμένη περίοδο, γεγονός που υποδηλώνει ότι τα αμπέλια ίσως δεν ήταν πλέον τόσο «άγρια». Θα πρέπει να υπενθυμιστεί ότι οι παλιές άμπελοι Labrusca ήταν άγριες άμπελοι (*Vitis vinifera sylvestris*) ή άμπελοι του αυτοφυούς υποείδους *Vitis vinifera sativa*, το οποίο αναπτυσσόταν σε μη καλλιεργούμενες εκτάσεις. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η ποικιλία Lambrusco θεωρείται μία από τις πιο αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου παγκοσμίως, καθώς είναι προϊόν της γενετικής εξέλιξης της ποικιλίας *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, η οποία «εξημερώθηκε» στην περιοχή της Μοδένας. Ο οίνος Lambrusco ήταν πάντα εξαιρετικά περιζήτητος από τους δούκες. Πριν από δυόμισι αιώνες, τον Ιούνιο του 1430, ο Niccolò III d'Este διέταξε, σε ένα από τα χειρόγραφά του, «να μην καταβληθεί το ήμισυ του φόρου για το σύνολο του οίνου που μεταφέρεται από τη Μοδένα στο Παρίσι», προκειμένου να διευκολυνθεί το εμπόριο του οίνου. Οι σημαντικότεροι συγγραφείς του 19ου αιώνα επιβεβαιώνουν ότι, με την πάροδο των αιώνων, η Μοδένα μετατράπηκε σε μια περιοχή εξειδικευμένη στην παραγωγή αφρωδών οίνων οι οποίοι απέκτησαν ιδιαίτερη φήμη, δημιουργώντας μια παράδοση παραγωγής και κατανάλωσης. Οι οίνοι οφείλουν τα χαρακτηριστικά τους αποκλειστικά ή κυρίως στο περιβάλλον, συμπεριλαμβανομένων όλων των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που το καθορίζουν. Είναι βέβαιο ότι η ιστορική προέλευση της ονομασίας «Lambrusco di Sorbara» ανάγεται στον 19ο αιώνα. Αυτό αποδεικνύεται από πολυάριθμα ιστορικά κείμενα, μεταξύ των οποίων το δοκίμιο σχετικά με τις χημικές, γεωλογικές και θεραπευτικές ιδιότητες του οίνου «Lambrusco di Sorbara» που προέρχεται από το φυλλάδιο της Ιταλικής Αγροτικής Ένωσης της Βασιλικής Ακαδημίας του Τορίνο το οποίο δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Μοδένας την Τετάρτη 11 Ιουνίου 1862, ο περιγραφικός κατάλογος των κύριων ποικιλιών οίνων που καλλιεργούνται στις επαρχίες Μοδένας και Ρέτζο Εμίλιας που δημοσιεύθηκε το 1867 και το αναλυτικό δοκίμιο «Οι οίνοι Lambrusco di Sorbara και Lambrusco Salamino» του Enrico Ramazzini του 1885. Η σημασία των ανθρώπινων παραγόντων είναι ιδιαίτερα εμφανής στις τεχνικές πτυχές της παραγωγής, οι οποίες σχετίζονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.

Συνδυασμός ποικιλιών στους αμπελώνες

Το «Lambrusco di Sorbara» είναι μια εύρωστη ερυθρή ποικιλία αμπέλου τα κλαδιά της οποίας παρουσιάζουν ημιόρθιο τρόπο ανάπτυξης, αλλά διαθέτει από τη φυσιολογία της θηλυκά άνθη με μη πλήρως ανεπτυγμένους στήμονες και στείρα γύρη, γεγονός που την καθιστά επιρρεπή σε μικρορραγία. Ως εκ τούτου, ήταν αναγκαίο να συμπεριληφθούν και άλλες ποικιλίες αμπέλου Lambrusco μεταξύ εκείνων που καλλιεργούνται στους αμπελώνες, ώστε να καταστεί δυνατή η γονιμοποίηση και η καρπόδεση των σταφυλιών Lambrusco di Sorbara. Οι αμπελώνες που παράγουν σταφύλια ΠΟΠ «Lambrusco di Sorbara» πρέπει να έχουν τον ακόλουθο συνδυασμό ποικιλιών:

— Lambrusco di Sorbara, τουλάχιστον 60 % της συνολικής αμπελουργικής έκτασης·

— Lambrusco Salamino, τουλάχιστον 25 % αλλά όχι άνω του 40 % της συνολικής αμπελουργικής έκτασης·

— άλλες ποικιλίες Lambrusco που καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή, έως 15 % της συνολικής αμπελουργικής έκτασης.

Μέθοδοι μόρφωσης

Το έδαφος και το κλίμα της Μοδένας ευνοούν τη φυσική ανάπτυξη του πρέμνου. Οι αμπελουργοί έχουν επιλέξει ένα σύστημα υποστήριξης με πασσάλους σταθερού βραχίονα με κρεμαστά κλαδιά, το οποίο μπορεί να περιορίζει τον έντονο ρυθμό ανάπτυξης των φυτών. Το σύστημα μόρφωσης πρέπει επίσης να επιτρέπει την ομοιόμορφη κατανομή των οφθαλμών, την επίτευξη του παραγωγικού δυναμικού των φυτών, τη δέσμευση ακτινοβόλου ενέργειας και τη διασφάλιση επαρκούς αέρα και φωτός στα τσαμπιά. Τα συνηθέστερα χρησιμοποιούμενα συστήματα μόρφωσης είναι η μόρφωση σε ελεύθερο γραμμικό σχήμα και η διπλή μονόπλευρη μόρφωση σε σχήμα κουρτίνας (μόρφωση Geneva). Η πυκνότητα φύτευσης είναι 3 000-3 000 φυτά/εκτάριο. Τα συνηθέστερα χρησιμοποιούμενα έρριζα υποκείμενα είναι τα Kober5BB, SO4, 420A και 1103P.

Οινοποιητικές και οινολογικές πρακτικές

Οι οίνοι αυτοί παράγονται με παραδοσιακές, καθιερωμένες και σταθερές μεθόδους που περιλαμβάνουν μόνο φυσική δεύτερη ζύμωση σε φιάλες και φυσική δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστο. Αμφότερες οι μέθοδοι είναι απαραίτητες ώστε οι οίνοι ΠΟΠ «Lambrusco di Sorbara» να αποκτήσουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους. Οι εργασίες εμπλουτισμού και η προσθήκη λικέρ απογέμισης επιτρέπονται υπό τις προϋποθέσεις και σύμφωνα με τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Στα έργα τους, οι Λατίνοι συγγραφείς Κάτων, Πλίνιος και Κολουμέλλας περιγράφουν την παραγωγή ενός οίνου (Lambrusco) που μπορεί να δημιουργεί αφρό, εικόνα που παραπέμπει σε ημιαφρώδη οίνο. Ωστόσο, η βιολογική διεργασία και η χημική φύση της αλκοολικής ζύμωσης και άλλες συναφείς πτυχές της οινοποίησης δεν ήταν πλήρως κατανοητές προτού αναπτυχθούν οι επιστημονικές γνώσεις από τα τέλη του 17ου αιώνα και κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα. Ωστόσο, χρειάστηκαν και άλλες ανακαλύψεις για να εξασφαλιστεί ότι όλο το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης παραμένει διαλυμένο στον οίνο. Για να επιτευχθεί αυτό χρειαζόταν ένας περιέκτης ικανός να αντέχει την πίεση και ένα πώμα που θα μπορούσε να αποτρέψει τη διαφυγή του. Ο περιέκτης και το πώμα με τα εν λόγω χαρακτηριστικά αναπτύχθηκαν την περίοδο από τα τέλη του 17ου αιώνα έως τις αρχές του 18ου αιώνα. Η προτίμηση αυτή για την παραγωγή ημιαφρωδών λευκών και ερυθρών οίνων καταγράφηκε διαδοχικά από συγγραφείς κατά τον 17ο και τον 18ο αιώνα, έως ότου αυτή η μακρά διαδικασία γενετικής εξέλιξης οδήγησε σε καλύτερη αναγνώριση των λευκών και ιδίως των ερυθρών ποικιλιών των άγριων αμπέλων των Λατίνων (της οικογένειας Lambruscos από την περιοχή της Μοδένας) που περιγράφονται από τους αμπελογράφους του 19ου αιώνα (ιδίως τους Acerbi, Mendola και Agazzotti). Πέραν αυτών των τεχνολογικών εξελίξεων, σημειώθηκε επίσης μια σημαντική μεταβολή του κλίματος (η μικρή εποχή των παγετώνων), η οποία δημιούργησε ψυχρές και υγρές φθινοπωρινές περιόδους, με αποτέλεσμα καθυστερημένη ωρίμαση και ατελή ζύμωση που απαιτούσε δεύτερη ζύμωση σε βαρέλια, τα οποία έσπαγαν λόγω αυτών των συνθηκών. Από τα μέσα του 19ου αιώνα έως τα μέσα του 20ού αιώνα, η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη ήταν η συνηθέστερη μέθοδος παραγωγής φυσικού ημιαφρώδους οίνου Lambrusco σε μεγάλες ποσότητες. Η μέθοδος αυτή παρήγε έναν θολό, ημιαφρώδη οίνο Lambrusco χωρίς εκπωμάτιση για αφαίρεση των οινολασπών («dégorgement») και αντιπροσώπευε το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής. Το πρώτο οινοποιείο παραγωγής ημιαφρώδους οίνου Lambrusco στην Εμίλια άρχισε να λειτουργεί στη Μοδένα το 1860. Ωστόσο, η παραγωγή των οίνων βέλτιστης ποιότητας περιλάμβανε την αφαίρεση της οινολάσπης με μεθόδους που μείωναν την απώλεια ποιότητας και ποσότητας, αρχικά με τη χρήση ισοβαρομετρικών αντλιών μετάγγισης (που αναπτύχθηκαν από τον Martinotti στα τέλη του 19ου αιώνα). Σήμερα, για την παραγωγή ημιαφρώδους και αφρώδους οίνου με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, η εναπόθεση οινολάσπης αφαιρείται με αναποδογύρισμα της φιάλης ώστε να κατέβει η οινολάσπη προς το πώμα και με ψύξη του λαιμού της φιάλης.

8.2. *Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Το προϊόν ΠΟΠ «Lambrusco di Sorbara» καλύπτει την παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών ερυθρών ή ερυθρωπών οίνων. Από αναλυτική και οργανοληπτική άποψη, οι οίνοι αυτοί έχουν πολύ σαφή και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως περιγράφονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, τα οποία καθιστούν δυνατή τη σαφή αναγνώριση και σύνδεσή τους με την περιοχή.

Τα σταφύλια που παράγονται στις κεντρικές πεδιάδες της Μοδένας, δεδομένης της επικράτησης του εδάφους «Sant'Omobono», έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ερυθρών οίνων ρουμπινί χρώματος ποικίλης έντασης, χαμηλής δομής, με μέση έως υψηλή οξύτητα, χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και σαφείς ανθώδεις και φρουτώδεις νότες. Η φρεσκάδα και το άρωμα συμβάλλουν στην εξασφάλιση ισορροπημένης γεύσης.

8.3. *Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μοδένα έχει μεγάλη κοινωνικοοικονομική σημασία. Αυτό συνδέεται με την παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων. Το έδαφος είναι ο σημαντικότερος περιβαλλοντικός παράγοντας για την εξασφάλιση ισορροπίας μεταξύ της φυτικής ανάπτυξης και της απόδοσης των σταφυλιών και της ποιότητας του οίνου. Παρότι υπάρχουν ορισμένες διαφοροποιήσεις λόγω του περιβάλλοντος και των γεωργικών μεθόδων, η γεωργική γη στη Μοδένα μπορεί να θεωρηθεί εξαιρετικά γόνιμη και εμπίπτει στις ακόλουθες τρεις κατηγορίες:

α) χαλαρό έδαφος, κίτρινου ή κοκκινωπού χρώματος, με χαμηλά επίπεδα ασβέστου και συχνά χαμηλά επίπεδα ολικού και αφομοιώσιμου φωσφόρου, που εντοπίζονται στους πρόποδες αλλά και σε μεγαλύτερο υψόμετρο. Το έδαφος των πεδιάδων είναι γνωστό ως «έδαφος ημιορεινών πεδιάδων μερικώς απαλλαγμένο από ανθρακούχες εκπομπές», ενώ οι δύο τύποι εδαφών σε μεγαλύτερα υψόμετρα είναι γνωστοί ως «εδάφη με χαμηλά επίπεδα ασβεστόλιθου από τις περιοχές στα όρια των Απεννίνων Ορέων» και «ασβεστολιθικά εδάφη των κατώτερων Απεννίνων που συνδέονται τοπικά με χαράδρες»·

β) εδάφη μέσης σύστασης, άριστα από άποψη τόσο φυσικών όσο και χημικών ιδιοτήτων, οι οποίες οφείλονται στις πλημμύρες των ποταμών Secchia και Panaro, που βρίσκονται στην κεντρική πεδιάδα, και τα οποία μπορούν να ταξινομηθούν ως «ασβεστολιθικές ποτάμιες ράχες με ιλυοαργιλοπηλώδη εδάφη Sant'Omobono»·

γ) αργιλώδη εδάφη, πολύ συμπαγή αλλά με πολύ καλή χημική σύσταση και γόνιμα, τα οποία παρέχουν στο μεγαλύτερο μέρος της πεδιάδας εδάφη που είναι γνωστά ως «αργιλώδη εδάφη των αποστραγγισμένων κοιλάδων».

Τα πεδινά εδάφη αποτελούν τμήμα των πλημμυρικών πεδιάδων από την Πλειστόκαινο και Ολόκαινο, ενώ το λοφώδες και ορεινό ανάγλυφο είναι χαρακτηριστικό της Κρητιδικής και της Ηωκαίνου και είναι πολύ πλούσιο σε λεπτά και κολλοειδή συστατικά. Τα εδάφη των πεδιάδων είναι ουσιαστικά απαλλαγμένα από τον αδρομερή σκελετό που απαντά συχνά σε λοφώδεις και ορεινές καλλιεργούμενες περιοχές με τη μορφή θραυσμάτων λατυποπαγών πετρωμάτων, τα οποία μπορούν να παρεμποδίσουν τις συνήθεις γεωργικές δραστηριότητες.

Στην κεντρική πεδιάδα της επαρχίας Μοδένας, όπου απαντούν αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή σταφυλιών της ΠΟΠ «Lambrusco di Sorbara», επικρατούν τα «ιλυοαργιλοπηλώδη εδάφη Sant'Omobono». Τα αποτελέσματα του δείκτη Winkler κυμαίνονται από 1 900 έως 2 000 βαθμοημέρες, με συνολικό υετό περίπου 450 mm μεταξύ Απριλίου και Οκτωβρίου. Οι αμπελώνες είναι εύρωστοι, με μέτριες έως υψηλές αποδόσεις. Η ιστορία του Lambrusco και της παραγωγής αφρωδών οίνων στη Μοδένα είναι μακρόχρονη και περιλαμβάνει τις συναρπαστικές πρώτες καταγραφές από κλασικούς ποιητές και συγγραφείς (Βιργίλιος, Κάτων και Βάρρων) που μιλούσαν για την «Labrusca vitis», μια άγρια άμπελο που απαντούσε στις παρυφές των αγρών και παρήγε σταφύλια με ξινή γεύση. Το Lambrusco είναι ένας ερυθρός οίνος που μπορεί να είναι ημιαφρώδης ή αφρώδης, έχει λαμπερό ρουμπινί χρώμα και θα πρέπει να σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-14 °C για να αναδεικνύονται πλήρως τα αρώματα και οι γεύσεις του. «Γεννήθηκε» στη Μοδένα και από εκεί εξαπλώθηκε σε εθνικές και ξένες αγορές. Ο οίνος Lambrusco di Sorbara έχει αποκτήσει μεγάλη σημασία στην αμπελοοινική βιομηχανία της Μοδένας λόγω διαφόρων παραγόντων: 1 662 εκτάρια αμπελώνων εγγεγραμμένων στο σχετικό μητρώο αμπελώνων ΠΟΠ, με μέση ετήσια παραγωγή 15 000 000 kg σταφυλιών που προστατεύονται από την ΠΟΠ. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lambrusco di Sorbara» παρέχει στους παραγωγούς της Μοδένας τη δυνατότητα να προσφέρουν στους καταναλωτές προϊόντα που αφηγούνται την ιστορία τους περισσότερο από άλλα: από πού προέρχονται, με ποιον τρόπο μεταποιούνται, καθώς και ποια χαρακτηριστικά και ιδιαίτερα γνωρίσματά τους τα διαφοροποιούν από προϊόντα που δεν μπορούν να συνδεθούν με μια σαφώς οριοθετημένη περιοχή.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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