C/2025/1947

2025.3.28.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1947)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Lambrusco di Sorbara”

PDO-IT-A0332-AM03

Az értesítés időpontja: 2025.1.2.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A kategóriákra vonatkozó előírás beillesztése**

Leírás:

Beillesztették a „Lambrusco di Sorbara” pezsgők kategóriájára vonatkozó előírást (pezsgő és minőségi pezsgő).

Indokolás:

A módosítás célja az előállított pezsgőkategóriák pontosítása.

A módosítás a termékleírás 1. cikkét érinti.

2. **Az új „Lambrusco di Sorbara” bianco spumante típus (pezsgő és minőségi pezsgő) hozzáadása**

Leírás:

Az új „Lambrusco di Sorbara” bianco spumante típus beillesztése.

Indokolás:

A „Lambrusco di Sorbara” szőlőfajta jellemzői hasonlóak az állandó savtartalmuk és finom, kellemes illatuk miatt csakis pezsgők

előállítására alkalmazott fehér vagy (fehérbor készítéséhez felhasznált) vörös szőlőfajták sajátos jellemzőihez. A javasolt új „bianco spumante” típus alátámasztását a „Lambrusco di Sorbara” szőlőfajta sajátos jellemzői biztosítják, emellett pedig a jelenlegi „rosato spumante” típus természetes továbbfejlesztését jelenti a kiváló minőségű, kifinomult és elegáns fehér pezsgők előállítása irányában, amelyek különösen alkalmasak a „klasszikus módszer” szerint végzett palackos érlelésre.

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét és 6. cikkét, valamint az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát érinti.

3. **Formai javítások és jogszabályi frissítések**

Leírás:

A termékleírásban néhány formai javítást végeztek, valamint frissítették a jogszabályi hivatkozásokat és a minisztérium nevét.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

A módosítást az ágazati jogszabályokban és a minisztérium nevében történt változások tették szükségessé. Néhány javítást az elírások felszámolása, illetve a rendelkezések egyértelműbbé tétele miatt végeztek.

A módosítás a termékleírás 4.3. cikkét, 5.2. cikkét, 5.3. cikkét, 7.1. cikkét és 10. cikkét érinti.

4. **Az új „Lambrusco di Sorbara” bianco spumante típus készítésére vonatkozó előírás beillesztése**

Leírás:

A beillesztett bekezdés azt a kötelezettséget írja elő, hogy az új „Lambrusco di Sorbara” bianco spumante típushoz szánt szőlőből fehérbort kell készíteni.

Indokolás:

A módosításra az új típus beillesztését követően volt szükség.

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkét érinti.

5. **A pezsgők és gyöngyözőborok palackos eljárással történő előállítási módjára vonatkozó szöveg helyesbítése**

Leírás:

A pezsgők és gyöngyözőborok palackos eljárással történő előállítási módjára vonatkozó szöveg a „révén is” szavak beillesztésével módosult.

Indokolás:

A módosítás annak tisztázását szolgálja, hogy a palackos eljárás borászati gyakorlata a „gyöngyözőbor” és a „pezsgő” típusok esetében mindig megengedett, és nem feltétlenül alkalmazandó rájuk a „hagyományos módszer” vagy a „hagyományos módszerrel palackban erjesztett”, illetve

a „klasszikus módszer” vagy a „klasszikus hagyományos módszer” kifejezés, amint azt az (EU) 2019/33 rendelet 53. cikkének (3) bekezdése előírja. A „révén is” szavak beillesztése világossá teszi, hogy e kifejezések az előírt feltételek mellett lehetőségnek, nem pedig a termelők kötelezettségének tekintendők.

A módosítás a termékleírás 5.2. cikkét érinti.

6. **A feldolgozási hozam csökkentése**

Leírás:

A szőlő borhozamát – beleértve az esetleges borkészítési többletet is 80 %-ról 75 %-ra változtatták, a „Lambrusco di Sorbara DOC” elnevezéssel forgalmazható kész borra vonatkozó 70 %-os határérték változatlanul hagyása mellett.

Indokolás:

A módosítás célja a Lambrusco fajta nevével ellátott borok előállításának korlátozása, beleértve a „Lambrusco di Sorbara DOC” borkészítési többletét is – az alapul szolgáló Lambrusco típusú IGT Emilia borokhoz kapcsolódó igénnyel –, valamint a szőlő túlhasználatának elkerülése.

A módosítás a termékleírás 5.5. cikkét érinti.

7. **Az erjesztési és a másodlagos erjesztési időszak módosítása**

Leírás:

A szöveget új bekezdéssel egészítették ki, amely lehetővé teszi a bort megelőző termékek erjesztését és másodlagos erjesztését minden év december 31. után és a következő év június 30-ig.

Indokolás:

A módosítás beillesztésének célja Emilia-Romagna régió területének azonos termelési feltételek melletti egységesítése, figyelembe véve a Lambrusco fajta privilégiumát és a szóban forgó borok előállítási területén hagyományosan alkalmazott előállítási technikákat, elsősorban a gyöngyözőborok készítésére összpontosítva.

A módosítás a termékleírás 5.6. cikkét érinti.

8. **A színintenzitás meghatározása**

Leírás:

Előállítási szakaszuk szerint határozták meg a különböző termékek maximális kolorimetriás intenzitását annak érdekében, hogy a borok és a bort megelőző termékek egy jól meghatározott színintenzitáson belül maradjanak, tiszteletben tartva a „Lambrusco di Sorbara DOC” borok hagyományát és eredetiségét.

Indokolás:

Ez a módosítás azért került beillesztésre, mert az elmúlt években megállapítást nyert, hogy a „Lambrusco di Sorbara” megjelöléssel ellátott, az e módosítással javasoltnál nagyobb színintenzitású termékeket a forgalmazási szakaszban csupán kiegészítő termékként kezelik a kész borok előállítására szolgáló keverékek előállítása során, és azokat soha nem szánják közvetlenül palackozásra.

A módosítás a termékleírás 5.7. cikkét érinti.

9. **Egyes fogyasztási jellemzők helyesbítése és az új „Lambrusco di Sorbara” bianco spumante típus jellemzőinek beillesztése**

Leírás:

Beillesztették az újonnan felvett „Lambrusco di Sorbara” bianco spumante típus fogyasztási jellemzőit, valamint frissítették a már meglévő típusok néhány fogyasztási jellemzőjét. Ezenkívül a „gyöngyöző” típus esetében javítottak és aktualizáltak egyes leírásokat, valamint kiegészítették a szöveget egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi, hogy a különböző típusok borai – a „minőségi pezsgő” kategória változatainak kivételével – az erjedési maradékok miatti enyhe zavarosságot mutassanak.

Indokolás:

10. A módosítás oka az új „Lambrusco di Sorbara” bianco spumante típus beillesztése és az, hogy a termékleírás felülvizsgálata során kiderült, hogy egyes fogyasztási jellemzők hibás, pontatlan vagy a termékkategóriának nem megfelelő kifejezéseket tartalmaznak, különösen a „pezsgő” típusoknál, amelyek a „gyöngyözőbor” kategóriára jellemző maradékcukorra vonatkozó kifejezéseket tartalmaznak, figyelmen kívül hagyva az (EU) 2019/33 rendelet III. mellékletében a „pezsgők” különböző kategóriáira meghatározott kifejezéseket. Ezenkívül a szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi, hogy a „gyöngyöző” és „pezsgő” típusok – a „minőségi pezsgő” kategória változatainak kivételével – az erjedési maradékok miatti enyhe zavarosságot mutassanak, tekintettel a palackos másodlagos erjesztésnek az erjedési seprő eltávolítása nélkül alkalmazott előállítási technikájához való visszatérésre.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát érinti.

11. **A „palackos másodlagos erjesztés” kifejezés címkén való feltüntetési lehetőségének beillesztése**

Leírás:

A szöveget kiegészítették egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi, hogy a különböző típusok – a „minőségi pezsgő” kategória változatainak kivételével – az erjedési maradékok miatti enyhe zavarosságot mutassanak.

Indokolás:

A módosítás célja a fogyasztók megfelelő tájékoztatása, tekintettel arra, hogy az utóbbi években gyakorta alkalmazzák a palackos másodlagos erjesztés technikáját a gyöngyözőborok előállításához, amelyek esetében gyakran nem távolítják el az erjedési seprőt, ennek jelenléte miatt pedig ezek a borok „enyhe zavarosságot” mutatnak.

A módosítás a termékleírás 7.4. cikkét érinti.

12. **Az összes savtartalom és a cukormentes kivonat minimális határértékének törlésére vonatkozó miniszteri rendeleti követelmény elhagyása**

Leírás:

Törölték a bekezdést, amely lehetővé tette a minisztérium számára, hogy rendelettel módosítsa az összes savtartalom és a cukormentes kivonat minimális határértékét.

Indokolás:

E követelményt a hatályos jogszabályok hatályon kívül helyezték.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét érinti.

13. **A cukortartalom címkén való feltüntetésére vonatkozó szövegrész helyesbítése**

Leírás:

A „pezsgő” típusok (pezsgő és minőségi pezsgő) esetében törölték a cukortartalom címkén való feltüntetésére vonatkozó követelményt.

Indokolás:

A rendelkezés a meglévő uniós szabályokban már megállapított kötelezettséget ismétli.

A módosítás a termékleírás 7.2. cikkét érinti.

14. **A szöveg helyesbítése a borok színével kapcsolatban a „rosato” kifejezés feltüntetésére vonatkozó kötelezettség megszüntetése céljából**

Leírás:

Törölték a címkén való feltüntetés kötelezettségét a „rosato” kifejezést illetően, így az a hatályos uniós szabályoknak megfelelően a „rosato frizzante” típus esetében választhatóvá vált; emellett a „pezsgő” típusokra vonatkozó, már meglévő rendelkezés egységesítése céljából pontosították, hogy a „rosato” kifejezés helyettesíthető a „rozé” kifejezéssel a termék minden típusánál (gyöngyözőbor és pezsgő).

Indokolás:

A módosítás azért volt szükséges, mert sajátosságaikból adódóan a „Lambrusco di Sorbara” borok természetes színe – a Lambrusco di Sorbara fő szőlőfajta sajátos tulajdonságai miatt – a rózsaszíntől (rosato) a halványpirosig terjedhet, miközben a jelenleg érvényes termékleírás az ilyen színárnyalatú típusok esetében a „rosato” kifejezés feltüntetését írja elő. Mindazonáltal e termékek esetében a rózsaszín és a piros szín közötti határ nagyon elmosódott, ez pedig nehézségeket okoz mind az érzékszervi vizsgálat, mind a termékek címkézése terén. Köztudott továbbá, hogy a hatályos jogszabályok nem határozzák meg a „rosato” színt, és hogy e szín megítélése csupán objektív alapon történik, ami a különböző – akár egymással szomszédos – területek esetében a helyi gyakorlatoktól és szokásoktól függően jelentősen eltérhet. Ezért, ha a bor színe a „piros” és

a „rosato” között van, akkor e kifejezés jelenléte a címkén zavart okozhat a fogyasztóban, aki az általa ismert kultúra vagy hagyomány miatt úgy értékelheti a bor színét, hogy az nem felel meg a „rosato” színről alkotott személyes elképzelésének.

A módosítás a termékleírás 7.3 cikkét érinti.

15. **A „palackos másodlagos erjesztés” kifejezés címkén való feltüntetésének lehetősége**

Leírás:

A szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi a „palackos másodlagos erjesztés” kifejezés feltüntetését a címkén.

Indokolás:

A módosítás célja a fogyasztók megfelelő tájékoztatása arról, hogy az utóbbi években visszatért palackos másodlagos erjesztés technikáját alkalmazzák a gyöngyözőborok előállításához, amelyek esetében gyakran nem távolítják el az erjedési seprőt, ennek jelenléte miatt pedig ezek a borok „enyhe zavarosságot” mutatnak.

A módosítás a termékleírás 7.4 cikkét érinti.

16. **A szabad forgalomba bocsátásra szánt palackok maximális űrtartalmának módosítása**

Leírás:

A módosított szöveg az üvegpalackok maximális térfogatát 9 literben rögzíti a széles szájú, 5 literes „dama” formátum kivételével, a hagyományos palackforma megőrzése érdekében.

Indokolás:

A módosításra azért volt szükség, mert a fogyasztók néha nagyobb űrtartalmú palackokat igényelnek, főként ünnepi alkalmakra

vagy más különleges eseményekre. Ezenkívül a módosítás több kereskedelmi lehetőséget biztosít a termelők számára.

A módosítás kizárólag a termékleírás 8.1 cikkét érinti.

17. **A szöveg helyesbítése az engedélyezett záróelemek egyértelmű meghatározása érdekében**

Leírás:

Az engedélyezett záróelemekkel kapcsolatos bekezdést részletekbe menően aktualizálták és átírták, elkülönítve a „pezsgő” típusokra vonatkozó rendelkezéseket.

Indokolás:

A módosításra azért volt szükség, hogy egyértelművé tegyék a megengedett záróelemek, különösen a csavaros kupak, a koronakupak és a zsinórral lekötött egyenes falú dugó használatát a jobb olvashatóság céljából, továbbá az eltérő értelmezések kiküszöbölése, illetve a „gyöngyöző” és „pezsgő” típusok esetleges összetévesztésének elkerülése érdekében.

A módosítás a termékleírás 8.3. cikkét és 8.4. cikkét érinti.

18. **A földrajzi környezettel való kapcsolat frissítése**

Leírás:

A földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikken nem változtattak, ám a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakasz átdolgozását szükségesnek tartották az egységes dokumentumban.

Indokolás:

A termékleírásban már szereplő információk beillesztése az egységes dokumentumba. Ez az átdolgozás tehát pusztán formai jellegűnek tekintendő.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Lambrusco di Sorbara

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. *„Lambrusco di Sorbara" rosso spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: finom és tartós;

szín: változó intenzitású rubin- vagy gránátvörös;

illat: illatos, nagyívű, virágos és gyümölcsös jegyekkel;

íz: dosaggio zero-tól az édesig, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

A „minőségi pezsgő" kategóriában készült változatok kivételével az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *„Lambrusco di Sorbara" rosato spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: finom és tartós;

szín: változó intenzitású rosato;

illat: illatos, jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel;

íz: dosaggio zero-tól az édesig, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

A „minőségi pezsgő” kategóriában készült változatok kivételével az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *„Lambrusco di Sorbara” bianco spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: finom és tartós;

szín: változó intenzitású szalmasárga;

illat: illatos, virágos jegyekkel;

íz: dosaggio zero-tól az édesig, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

A „minőségi pezsgő” kategóriában készült változatok kivételével az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *„Lambrusco di Sorbara” rosso frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: élénk, gyorsan elillanó;

szín: változó intenzitású rubin- vagy gránátvörös;

illat: illatos, jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel;

íz: száraztól az édesig, testesen friss, zamatos;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *„Lambrusco di Sorbara" rosato frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: élénk, gyorsan elillanó;

szín: változó intenzitású rosato;

illat: kellemes, markáns, illatos, jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel;

íz: száraztól az édesig, testesen friss, zamatos;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

–

5.2. *Maximális hozamok*

1. „Lambrusco di Sorbara" spumante

18 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. „Lambrusco di Sorbara" frizzante

18 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Lambrusco di Sorbara" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott mustok és borok előállítására szánt szőlő termőterülete a következő települések teljes közigazgatási területét foglalja magában: Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino és San Prospero, valamint Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro és Soliera települések közigazgatási területének egy része; valamennyi település Modena megyében található.

7. **Borszőlőfajták**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk.*

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Az Emilia-Romagna régió közepén fekvő Modena megye a Pó-völgy valamennyi éghajlati jellemzőjét mutatja, bár nem kis különbségeket okoz az a tény, hogy a megye fele a dombos és hegyvidéki appennini térségben található. Az Appenninek lábánál elhelyezkedő síkság különleges fekvése okozza a hőmérséklet és a csapadék jellemzően kontinentális, meleg nyarakat és zord teleket jelentő alakulását. A párás déli szelek általában szárazon érik el ezt a térséget, ez pedig alacsony – pl. Olaszország középső részénél sokkal kisebb – csapadékszintet eredményez. A fényerő, a hőmérsékleti tartomány és az esőzések átlagértékei megerősítik éghajlatunk erősen kontinentális jellegét, amelyet többek között a csapadék rossz eloszlása jellemez; a (tavaszi és őszi) két csúcsidőszak veszélyes víztöbbletet, ugyanakkor a két (téli és nyári) mélypont súlyos vízhiányt eredményez. A csapadékosságot illetően a modenai síkságon sokkal alacsonyabbak az értékek, mint az Emilia-Romagna régióbeli síkság többi részén, különösen a nyári hónapokban, mégpedig olyannyira, hogy a természetes esőzés átlagosan a növénykultúrák vízigényének a felét sem fedezi. A modenai talajok nagy részének agyagos és tömör jellege az évszázadok során bizonyosan nem könnyítette meg a gazdálkodást, és még manapság is az egyik legnagyobb kihívást jelenti. E földrajzi jellemzők leírását adja Giuseppe Gorani „L'Italia del XVIII secolo" (Itália a 18. században) című irodalmi műve VI. kötetének („Modenai és Reggiói Hercegség") a földrajzi környezetről szóló fejezete, amelynek első mondata így szól: „Olybá tűnik, hogy a természetnek különösen kedves Modena és a városállam területe".

A természetes és termékeny környezet fenntartásához szükséges feltételeket főként az ember tevékenysége alakította ki a vízelvezető csatornák, a túlzott vízmennyiség elleni védekezés, illetve a szerves talajjavítók használatán alapuló művelési technikák és rendszerek révén, a mezőgazdasági területek túl nagy agyagtartalma miatti kedvezőtlen jelleg csökkentése érdekében.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

A „vitis Labrusca" említése Cato „De Agricoltura" és Varro „De Rustica" című művében szerepel. „Naturalis Historia" című művében Plinius azzal a megállapítással dokumentálja a „vitis vinifera" jellemzőit, hogy „levelei – akárcsak a Labrusca szőlők levelei – lehullásuk előtt vérszínűvé válnak". 1300-ban a bolognai Pier dè Crescenzi azt írja mezőgazdasági értekezésében a Labrusca fajtákról, hogy „a vörös színezi és deríti a bort, ám zúzott szőlőcsutkája a borkészítő kádba helyezve nem rontja el a bor ízét". E dokumentum utal elsőként arra, hogy akkoriban kezdték a bort ezen – talán már nem annyira „vadon termő" – szőlők bogyóiból készíteni. Nem szabad elfelejteni, hogy a vadon termő (Vitis vinifera sylvestris) vagy a Vitis vinifera sativa alfajba tartoztak és a nem művelt területeken spontán módon, magról kelve jöttek létre az ősi Labrusca fajták. Ennek megfelelően a Lambrusco a világ egyik legősibb szőlőfajtájának tekinthető, mivel annak a Vitis vinifera sylvestris occidentalis változatnak a genetikai fejlődéséből származik, amelynek háziasítását Modena környékén végezték. A Lambrusco bort mindig nagy becsben tartották a hercegek; olyannyira, hogy két és fél évszázaddal korábban, 1430 júniusában III. Nicolò d'Este egy „holográf" végrendelete előírta, hogy „a Modenából Párizsba szállított borra kivetett vám felét nem kell megfizetni", ily módon könnyítve a bor kereskedelmét. A 19. század legfontosabb szerzői megerősítik, hogy az évszázadok során Modena a buborékos borok készítésére szolgáló területté vált, amelyekhez különleges ismertség, illetve termelési és fogyasztási hagyomány társult, jellemzőik pedig kizárólag vagy alapvetően a környezetnek, köztük az azt meghatározó összes természeti és emberi tényezőnek köszönhetők. A „Lambrusco di Sorbara" elnevezés történeti eredete az 1800-as évek óta ismert; ezt számos történelmi dokumentum bizonyítja, ilyen például a Torinói Királyi Akadémia Olasz Mezőgazdasági Társaságának dossziéjából a Gazzetta di Modena által 1862. június 11-én közölt Saggio Chimico–Igeologico–Terapeutico sul vino „Lambrusco di Sorbara" (Kémiai–geológiai–terápiás esszé a „Lambrusco di Sorbara" borról), a Modena és Reggio Emilia megyében termesztett főbb szőlőfajtákat leíró 1867-es katalógus, valamint Enrico Ramazzini „I lambruschi di Sorbara e salamino" címmel 1885-ben megjelent elemző tanulmánya. Az emberi tényezők előfordulása különösen a termékleírással való kapcsolat elemeit képező műszaki és termelési szempontok meghatározásában érhető tetten.

A szőlőültetvények ampelográfiai alapja.

A „Lambrusco di Sorbara” nagy vitalitású, félig felálló habitusú, vörös szőlőfajta, ám görbült porzószálakat és steril pollent tartalmazó, fiziológiailag nőivarú virágai miatt madárkásságra hajlamos. A „Lambrusco di Sorbara” szőlő beporzásának és megtermékenyítésének lehetővé tétele érdekében ezért a szőlőültetvények ampelográfiai alapjába más Lambrusco szőlőfajtákat is be kellett vonni. A „Lambrusco di Sorbara” DOC szőlő termesztésére szánt szőlőültetvényeknek a következő ampelográfiai alappal kell rendelkezniük:

— lambrusco di Sorbara, a szőlővel betelepített teljes terület legalább 60 %-a,

— lambrusco salamino, a szőlővel betelepített teljes terület legalább 25 %-a, de legfeljebb 40 %-a,

— a területen hagyományosan termesztett egyéb lambrusco fajták, a szőlővel betelepített teljes terület legfeljebb 15 %-a.

A művelési rendszerek.

A Modena környéki éghajlati és talajviszonyok elősegítik a szőlő természetes növekedését. A szőlőtermesztő vállalkozások állandó kordonokból álló művelési rendszert választottak, ahol a csüngő szálvesszők képesek visszafogni a növények erőteljes növekedését. A művelési rendszernek segítenie kell továbbá a rügyek helyes térbeli elosztását, a növények termőképességének kiaknázását és a napsugárzás energiájának befogását, valamint biztosítania kell a fürtök megfelelő szellőzését és megvilágítását. A leggyakoribb művelési rendszert a szabadkordon és a kettősfüggöny jelenti. A telepítési sűrűség 2 500–3 000 tőke/hektár. A leggyakrabban használt alanyok a következők: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

A borkészítésre vonatkozó eljárások.

A borok készítésének hagyományosan kialakult, változatlan és következetes borászati eljárásait kizárólag a palackban történő természetes erjesztés és az autoklávban történő természetes másodlagos erjesztés jelenti, amely elengedhetetlen a „Lambrusco di Sorbara” DOC borok különleges jellemzőinek kialakulásához. A sűrítési műveletek végzése és az expedíciós likőr hozzáadása az uniós jogszabályokban meghatározott feltételek és határértékek betartása mellett engedélyezett.

Munkáikban a latin írók (Cato, Plinius, Columella) egy habzásra képes buborékos bor (lambrusco) előállítását ismertetik, ami gyöngyözőborra enged következtetni. Az alkoholos erjedés biológiai okainak és kémiai természetének, valamint a kapcsolódó borászati technika egyes aspektusainak megértéséhez azonban meg kellett várni az ismereteknek a 17. század végétől a teljes 19. századon át tartó fejlődését. Más felfedezések is kellettek azonban annak biztosításához, hogy az erjedés során keletkező összes szén-dioxid oldott állapotban maradjon a borban: ehhez egyrészt a nyomásnak ellenálló tartályra, másrészt a nyomásvesztést megakadályozó dugóra volt szükség. Ez a két feltétel a 17. század végén és a 18. század elején valósult meg. A fehér és vörös gyöngyözőborok iránti preferenciát a 17. és 18. századi szerzők is felidézik, egészen annak a hosszú genetikai fejlődési folyamatnak a lezárásáig, amely a latinok vadszőlőinek jobb azonosítását eredményezte az 1800-as évek ampelográfusai (különösen Acerbi, Mendola és Agazzotti) által leírt fehér és különösen vörös fajták (a modenai Lambrusco típusok családja) esetében. A technológiai fejlődés mellett bekövetkező jelentős éghajlati változás (kis jégkorszak) hideg és csapadékos őszöket, későbbi érést és befejezetlenül maradt erjedést eredményezett, aminek következtében megszakadt a hordókban végzett másodlagos erjesztés. A 19. század közepétől a 20. század közepéig a palackban történő másodlagos erjesztés volt a leggyakoribb módja az ipari értelemben vett természetes Lambrusco frizzante előállításának. Az elkészült és a termelés nagy részét kitevő, degorzsálás nélküli Lambrusco frizzante zavarosságot mutatott. 1860-ban így kezdte meg működését Modenában egész Emilia-Romagna első Lambrusco frizzante borászata. A legkiválóbb termékekből azonban mennyiségi-minőségi veszteséget csökkentő módszerekkel eltávolították a seprőt, kezdetben (a 19. század végén Martinotti által bevezetett) azonos nyomású dekantáló gépekkel, manapság pedig már a palackban erjesztett pezsgőknél és gyöngyözőboroknál is szokás eltávolítani az élesztőseprőt, miután azt hagyták a dugó felé leülepedni és mielőtt elvégeznék a palacknyak fagyasztását.

8.2. *B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire és tulajdonságaira vonatkozó adatok.*

A „Lambrusco di Sorbara” DOC rózsaszín vagy rosato típusú gyöngyözőborok és pezsgők előállítására utal. Analitikai és érzékszervi szempontból e borok a termékleírás 6. cikkében ismertetett igen nyilvánvaló és sajátos jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek lehetővé teszik a földrajzi környezetük alapján történő egyértelmű azonosítást és tipizálást.

A „Sant’Omobono” talajok túlsúlyát mutató középső modenai síkságon termelt szőlőből változó intenzitású rubinvörös színű, alig strukturált, közepes vagy magas savtartalmú, alacsony alkoholtartalmú és nyilvánvaló virágos és gyümölcsös jegyekkel rendelkező vörösbor készül. Az aromák frissessége és illata hozzájárul a kiegyensúlyozott ízhez.

8.3. *C) Az A) és a B) pontban említett aspektusok közötti ok-okozati összefüggés leírása.*

Modenában a szőlészet és borászat nagyon fontos társadalmi-gazdasági értéket képvisel, és a „gyöngyözőborok” és „pezsgők” előállításához kapcsolódik. A növénytermesztési egyensúly és a bor minősége szempontjából a legfontosabb környezeti tényező a talaj. A környezet és az agronómiai beavatkozások által meghatározott változékonyságuk ellenére a modenai mezőgazdasági földterületek jó termőképességűnek tekinthetők és az alábbi három reprezentatív típusba sorolhatók:

a) az előhegységi övezetben, de akár magasabban is előforduló sárga vagy vöröses színű, mészben és gyakran összes és felvehető foszforban is szegény, laza szerkezetű talajok, az előhegységi síkvidéken „részben dekarbonizált előhegységi síkvidéki talajok” elnevezésű talajokkal, míg a magasabb részeken „az Appenninek peremének mészszegény talajai” és „az alsó Appenninek helyi vízmosásokhoz társuló meszes talajai” elnevezésű két talajtípus létezik;

b) a középső síkságon előforduló, a Secchia és Panaro folyók áradásai nyomán képződött, fizikai és kémiai szempontból egyaránt kiváló vályogtalajok, amelyek „a Sant’Omobono iszapos agyagos vályogtalajú fluviális teraszok meszes talajai” kategóriába sorolhatók;

c) a síkság túlnyomó részét alkotó, nagyon tömör, de kémiailag jó adottságú és termékeny agyagtalajok, „rekultivált völgyi agyagtalajok” elnevezésű talajokkal.

A síkságok talajai a pleisztocén és holocén korszak áradásaihoz kapcsolhatók, míg a domb- és hegyvidéki talajok nagyon gazdagok finom és kolloid részecskékben. A síkságok talajai gyakorlatilag mentesek a nagyobb vázelemektől, ám ezek gyakorta megtalálhatók a művelt domb- és hegyvidéki talajoknál breccsás fragmentumok formájában, amelyek akadályozhatják a szokásos művelési tevékenységeket.

Modena megye középső síkságán, ahol a „Lambrusco di Sorbara” DOC szőlő termelésére szánt szőlőültetvényeket termesztik, a „Sant’Omobono iszapos agyagos vályogtalajok” vannak túlsúlyban. A Winkler-index 2 000–2 000 foknap között mozog, az áprilistól októberig tartó időszak során a csapadék mennyisége körülbelül 450 mm. A közepes vagy nagy termésű szőlőültetvények erős vitalitást mutatnak. Modena térségében a Lambrusco és a gyöngyözőborok készítésének régről induló története magában hordozza a klasszikus kor költői és írói (Vergilius, Cato és Varro) által tett első tanúbizonyságok varázsát, hiszen műveikben ők számoltak be arról a „Labrusca vitis” nevű vadszőlő fajtáról, amely fanyar ízű gyümölcsöt termett és a földek szélén nőtt. Az illatok és aromák maradéktalan érvényesülése érdekében 12–14 °C-on fogyasztandó, élénk rubinvörös színű Lambrusco vörösbor – amely gyöngyöző vagy pezsgő típusú lehet – Modenában született, és onnan került a hazai és külföldi piacokra. A „Lambrusco di Sorbara” által a modenai szőlőtermesztésben betöltött fontos szerep megértését különböző adatok segítik: a DOC szőlőfajták vonatkozó jegyzéke szerint 1 662 hektár a szőlővel betelepített terület nagysága, amelyen évente átlagosan 150 000 mázsa DOC szőlő terem. A „Lambrusco di Sorbara” ellenőrzött eredetmegjelölés használatával a modenai termelők olyan termékeket kívánnak a fogyasztó asztalára tenni, amelyeknek más termékekhez képest több a mondanivalójuk: honnan származnak, hogyan történik a feldolgozásuk, illetve milyen jellemzők és sajátosságok különböztetik meg őket a jól behatárolt területtel nem azonosítható termékektől.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

–

A termékleíráshoz vezető link

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