C/2025/1947

28.3.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/1947)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Lambrusco di Sorbara"

PDO-IT-A0332-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 2.1.2025

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Inklużjoni ta' speċifikazzjoni tal-kategorija

Deskrizzjoni:

Iddaħħlet speċifikazzjoni dwar il-kategorija tal-inbejjed spumanti Lambrusco di Sorbara (VS u VSQ, vino spumante u vino spumante di qualità).

Raġuni:

L-emenda ddaħħlet biex tiċċara l-kategoriji ta' nbejjed spumanti prodotti

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. Inklużjoni tat-tip ġdid Lambrusco di Sorbara bianco spumante (VS u VS)

Deskrizzjoni:

Inklużjoni tat-tip il-ġdid Lambrusco di Sorbara bianco spumante

Raġunijiet:

Il-karatteristiċi tal-varjetà ta' dwieli Lambrusco di Sorbara huma simili għall-karatteristiċi speċifiċi tal-varjetajiet tad-dwieli bojod jew ħomor (vinifikati fi

nbejjed bojod) speċjalizzati fil-produzzjoni tal-inbejjed spumanti minħabba l-kontenut ta' aċidità fissa u l-aromi sottili u jfuħu tagħhom. It-tip il-ġdid propost Bianco Spumante, huwa appoġġjat mill-karatteristiċi intrinsiċi tal-varjetà Lambrusco di Sorbara u jirrappreżenta l-evoluzzjoni naturali tat-tip attwali Rosato Spumante lejn il-produzzjoni ta' nbejjed spumanti bojod raffinati u eleganti ta' kwalità għolja, li huma wkoll partikolarment adattati biex jiġu prodotti fil-flixkun bl-użu tal-"Metodu Klassiku".

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1, l-Artikolu 5(1) u l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

3. Korrezzjonijiet formali u aġġornamenti regolatorji

Deskrizzjoni:

Saru xi korrezzjonijiet formali fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ġew aġġornati kemm ir-referenzi leġiżlattivi kif ukoll l-isem tal-Ministeru.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġunijiet:

din l-emenda kienet meħtieġa minħabba bidliet fil-leġiżlazzjoni fis-settur u fl-isem il-Ministeru. Saru xi korrezzjonijiet sabiex jiġu kkoreġuti żbalji ortografiċi jew biex jiġu ċċarati aktar id-dispożizzjonijiet.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4(3), l-Artikolu 5(2), l-Artikolu 5(3), l-Artikolu 7(1) u l-Artikolu 10 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

4. **Inklużjoni ta' speċifikazzjoni dwar il-vinifikazzjoni tat-tip il-ġdid Lambrusco di Sorbara bianco spumante**

Deskrizzjoni:

Iddaħħal paragrafu dwar l-obbligu ta' vinifikazzjoni ta' nbid abjad għall-għeneb maħsub għat-tip il-ġdid Lambrusco di Sorbara bianco spumante

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa wara l-inklużjoni tat-tip il-ġdid.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(1) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

5. **Korrezzjoni tat-test dwar il-metodu ta' produzzjoni fil-fliexken għall-inbejjed spumanti u semifrizzanti**

Deskrizzjoni:

It-test dwar il-metodu ta' produzzjoni fil-flixkun għall-inbejjed spumanti u semifrizzanti ġie emendat bl-inklużjoni tal-kliem "inkluż bi".

Raġuni:

L-emenda saret biex jiġi ċċarat li l-prattika enoloġika tal-produzzjoni tal-inbid fil-fliexken hija dejjem permessa għat-tipi semifrizzanti u spumanti, u li mhux neċessarjament ikollha t-termini "metodu tradizzjonali" jew "iffermentat fil-flixkun bil-metodu tradizzjonali" jew

"metodu klassiku" jew "metodu tradizzjonali klassiku", kif previst fl-Artikolu 53(3) tar-Regolament (UE) 2019/33. L-inklużjoni tal-kliem "inkluż bi" tindika li dawn it-termini għandhom jitqiesu bħala għażla, skont il-kundizzjonijiet stabbiliti, u mhux bħala obbligu għall-produtturi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(2) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

6. **Tnaqqis tar-rendiment tal-ipproċessar**

Deskrizzjoni:

Ir-rendiment mill-ipproċessar tal-għeneb/inbid, inkluż kwalunkwe produzzjoni żejda tal-inbid, żdied minn 80 % għal 75 %, mingħajr preġudizzju għal-limitu ta' 70 % għall-inbid lest eliġibbli għad-denominazzjoni Lambrusco di Sorbara DOK.

Raġuni:

L-emenda saret sabiex tiġi limitata l-produzzjoni tal-inbejjed bl-isem tal-varjetà Lambrusco, inklużi dawk miksuba mill-vinifikazzjoni żejda tal-inbejjed Lambrusco di Sorbara DOK bid-dikjarazzjoni korrispondenti għat-tip IGT Emilia sottostanti tat-tip Lambrusco, u biex jiġi evitat l-isfruttament żejjed tal-għeneb.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(5) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

7. **Emenda għall-perjodu ta' fermentazzjoni u fermentazzjoni sekondarja**

Deskrizzjoni:

ġie miżjud paragrafu ġdid li fih id-dispożizzjoni li tippermetti l-fermentazzjoni u l-fermentazzjoni sekondarja ta' prodotti upstream mill-inbid wara d-data tal-31 ta' Diċembru ta' kull sena u sat-30 ta' Ġunju ta' wara.

Raġuni:

L-emenda saret sabiex jiġi standardizzat it-territorju tal-Emilia bl-istess kundizzjonijiet ta' produzzjoni, filwaqt li jitqiesu l-prerogattivi tal-varjetà Lambrusco u t-tekniki ta' produzzjoni tradizzjonali li storikament kienu jitwettqu fiż-żona tal-produzzjoni tal-inbejjed inkwistjoni, iffokata prinċipalment fuq il-produzzjoni tal-inbejjed semifrizzanti.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(6) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

8. **Definizzjoni tal-intensità tal-kulur**

Deskrizzjoni:

il-parametru massimu tal-intensità tal-kulur tad-diversi prodotti, skont l-istadju tal-produzzjoni tagħhom, ġie definit sabiex l-inbejjed u l-prodotti upstream tal-inbid jinżammu fi ħdan intensità tal-kulur definita sew li tirrispetta t-tradizzjoni u l-awtentiċità tal-inbejjed Lambrusco di Sorbara DOK.

Raġuni:

Din l-emenda saret minħabba li f'dawn l-aħħar snin instab li l-prodotti bid-denominazzjoni Lambrusco di Sorbara li għandhom intensità tal-kulur ogħla minn dik proposta minn din l-emenda jiġu ttrattati, fl-istadju tal-kummerċjalizzazzjoni, bħala prodotti sempliċiment komplementari fit-tħejjija ta' taħlitiet għall-produzzjoni tal-inbejjed lesti, u qatt ma jkunu maħsuba direttament għall-ibbottiljar.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(7) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

9. **Korrezzjoni ta' ċerti karatteristiċi dwar il-konsum u l-inklużjoni tal-karatteristiċi tat-tip il-ġdid Lambrusco di Sorbara bianco spumante**

Deskrizzjoni:

Iddaħħlu l-karatteristiċi tal-konsum tal-Lambrusco di Sorbara bianco spumante li għadu kif ġie introdott u ġew aġġornati xi karatteristiċi għat-tipi eżistenti. Barra minn hekk, għadd ta' deskrizzjonijiet ġew imtejba u aġġornati għat-tipi semifrizzanti, u ġie miżjud paragrafu dwar il-possibbiltà li l-inbejjed jistgħu jkunu mdardra minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni fid-diversi tipi, bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet tal-kategorija "inbid spumanti ta' kwalità".

Raġuni:

10. Dinl-emenda hija dovuta għall-inklużjoni tat-tip il-ġdid Lambrusco di Sorbara bianco spumante u l-fatt li matul ir-reviżjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott instab li xi karatteristiċi dwar il-konsum fihom termini żbaljati, impreċiżi jew inkonsistenti mal-kategorija tal-prodott, speċjalment fir-rigward tal-inbejjed spumanti, li fihom termini relatati maz-zokkor residwu speċifiku għall-kategorija "inbid semifrizzanti", li jinjora dawk stabbiliti fl-Anness III tar-Regolament (UE) 2019/33 applikabbli għall-kategoriji varji ta' "inbejjed spumanti"; barra minn hekk, ġie miżjud paragrafu dwar il-possibbiltà li l-inbejjed semifrizzanti u spumanti, bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet żviluppati tal-kategorija "inbid spumanti ta' kwalità", jistgħu jkunu mdardrin minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni, fid-dawl tar-ritorn għat-teknika tal-produzzjoni tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun mingħajr ma jitneħħa n-naqal tal-inbid fil-fermentazzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

11. **Inklużjoni tal-possibbiltà li jintuża t-terminu "fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun" fuq it-tikketta**

Deskrizzjoni:

ġie miżjud paragrafu dwar il-possibbiltà li jkun hemm dardir minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni fid-diversi tipi, bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet żviluppati tal-kategorija "inbid spumanti ta' kwalità".

Raġuni:

Din l-emenda kienet meħtieġa sabiex il-konsumaturi jiġu infurmati kif xieraq, peress li f'dawn l-aħħar snin it-teknika tal-produzzjoni tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun reġgħet intużat sabiex jinkisbu nbejjed semifrizzanti li għalihom in-naqal tal-fermentazzjoni spiss ma hitnewħiex u għalhekk jidhru "mdardra" minħabba l-preżenza ta' dawn ir-residwi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7(4) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

12. **Tħassir tal-possibbiltà ta' Digriet Ministerjali li jemenda l-limiti minimi għall-aċidità totali u l-estratt mingħajr zokkor**

Deskrizzjoni:

il-paragrafu li kien jipprevedi l-possibbiltà li l-Ministeru jemenda l-limiti għall-aċidità totali u l-estratt mingħajr zokkor permezz ta' digriet tħassar.

Raġuni:

din id-dispożizzjoni ġiet sostitwita mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

13. **Korrezzjoni tat-test dwar ir-rekwiżit li jiġi indikat il-kontenut taz-zokkor fuq it-tikketta**

Deskrizzjoni:

Għall-inbejjed spumanti (VS u VSQ), ir-rekwiżit li jiġi indikat il-kontenut taz-zokkor fuq it-tikketta tħassar.

Raġuni:

Id-dispożizzjoni tirrepeti obbligu diġà stabbilit fir-regoli eżistenti tal-UE.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7(2) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

14. **Emenda tat-test biex jitħasssar ir-rekwiżit li jiġi indikat it-terminu "rosato" fir-rigward tal-kulur tal-inbejjed.**

Deskrizzjoni:

ir-rekwiżit li jiġi indikat it-terminu "rosato" fuq it-tikketta tħassar, u dan jagħmilha fakultattiva għat-tip rosato frizzante f'konformità mar-regoli fis-seħħ tal-UE; barra minn hekk, id-dispożizzjoni diġà eżistenti għall-inbejjed spumanti ġiet armonizzata, billi ġie speċifikat li t-terminu "rosato" jista' jiġi sostitwit bit-terminu "rosé" għat-tipi kollha ta' prodotti (semifrizzanti u spumanti) previsti f'din il-verżjoni.

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa minħabba li l-inbejjed Lambrusco di Sorbara, minħabba l-karatteristiċi speċifiċi tagħhom, naturalment għandhom kulur li jvarja minn roża sa aħmar ċar minħabba l-proprjetajiet intrinsiċi tal-varjetà ewlenija tal-għeneb Lambrusco di Sorbara, filwaqt li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali tirrikjedi li t-terminu "rosato" jiġi indikat għal tipi b'dan il-kulur. Madankollu, għal dawn il-prodotti, id-differenza bejn il-kulur roża u l-kulur aħmar xejn

ma hija ċara, u dan jikkawża diffikultajiet kemm fl-eżami organolettiku kif ukoll fit-tikkettar tal-prodotti. Barra minn hekk, huwa magħruf li ma teżistix definizzjoni tal-kulur "roża" fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ u li l-evalwazzjoni ta' dan il-kulur teħtieġ biss evalwazzjoni oġġettiva tal-kulur li tvarja ħafna bejn it-territorji differenti, inklużi ż-żoni ġirien, skont id-drawwiet u l-użanzi lokali. Għalhekk, meta l-inbid ikollu kulur bejn "aħmar" u "roża", il-preżenza ta' dan it-terminu fuq it-tikketta tista' tikkawża konfużjoni f'moħħ il-konsumaturi, li, minħabba l-kultura jew it-tradizzjoni tagħhom, jistgħu jivvalutaw il-kulur tal-inbid bħala li ma jikkorrispondix għall-ideal personali tagħhom tal-kulur "roża".

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 7(3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

15. **Possibbiltà li jintuża t-terminu “fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun” fuq it-tikketta**

Deskrizzjoni:

Iddaħħal paragrafu biex fuq it-tikketta jkun jista’ jintuża l-kliem “fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun”.

Raġuni:

L-emenda saret sabiex il-konsumaturi jiġu infurmati b’mod korrett dwar l-użu tat-teknika tal-produzzjoni tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, li reġgħet bdiet tintuża f’dawn l-aħħar snin, sabiex jinkisbu nbejjed semifrizzanti, li għalihom in-naqal tal-fermentazzjoni spiss ma jitneħħiex u għalhekk jidhru “mdardra” minħabba l-preżenza ta’ dawn ir-residwi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7(4) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

16. **Emenda fil-kapaċità massima tal-fliexken għar-rilaxx għall-konsum.**

Deskrizzjoni:

It-test ġie emendat biex il-limitu massimu tal-kapaċità tal-flixkun tal-ħġieġ jiġi stabbilit għal 9 litri, bl-esklużjoni tad-“dama” ta’ 5 litri biex tiġi ppreservata l-forma tradizzjonali tal-flixkun.

Raġuni:

Din il-bidla kienet meħtieġa peress li l-konsumaturi xi drabi jitolbu fliexken akbar, l-iżżjed għal okkażjonijiet

soċjali jew avvenimenti oħrajn partikolari. Barra minn hekk, din l-emenda tippermetti aktar opportunitajiet ta’ negozju għall-produtturi.

Din l-emenda taffettwa biss l-Artikolu 8(1) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

17. **Korrezzjoni tat-test biex jiġu definiti b’mod ċar it-tipi ta’ għeluq awtorizzati**

Deskrizzjoni:

Il-paragrafu dwar il-mezzi tal-għeluq permessi ġie aġġornat u miktub mill-ġdid b’mod analitiku, b’separazzjoni tad-dispożizzjonijiet previsti għat-tipi spumanti.

Raġuni:

Din l-emenda kienet meħtieġa sabiex jiġu ċċarati l-mezzi ta’ għeluq permessi, b’mod partikolari l-użu ta’ tappijiet bil-kamin, kapsuni u tapp tal-flanġ marbut bl-ispag, sabiex ikun jista’ jinqara aħjar, biex jiġu evitati interpretazzjonijiet konfliġġenti u biex tiġi evitata kwalunkwe konfużjoni possibbli bejn it-tipi semifrizzanti u spumanti.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8(3) u l-Artikolu 8(4) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

18. **Aġġornament tar-rabta mal-ambjent ġeografiku**

Deskrizzjoni:

L-artikolu dwar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku ma ġiex emendat, iżda ġie deċiż li tinkiteb mill-ġdid it-taqsima “Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet” tad-Dokument Uniku

Raġuni:

L-inklużjoni tal-informazzjoni diġà prevista fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott fid-Dokument Uniku. Din il-kitba mill-ġdid għandha għalhekk titqies bħala purament formali fin-natura tagħha.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima “Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet” tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Lambrusco di Sorbara

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbejjed/inbejjed**

1. *Lambrusco di Sorbara rosso spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina u dejjiema

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini jew ir-rummien li jvarja f'kemm hu skur;

Riħa: tfuħ, varjata b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn dożaġġ żero għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % tal-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l

Bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet prodotti fil-kategorija "inbid spumanti ta' kwalità", jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Lambrusco di Sorbara rosato spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina u dejjiema

Dehra viżiva: roża xi ftit jew wisq intens;

Riħa: tfuħ, distintiva b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn dożaġġ żero għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % tal-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l

Bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet prodotti fil-kategorija "inbid spumanti ta' kwalità", jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Lambrusco di Sorbara bianco spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina u dejjiema;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq intens:

Riħa: tfuħ, b'noti ta' fjuri;

Togħma: minn dożaġġ żero għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % tal-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet prodotti fil-kategorija "inbid spumanti ta' kwalità", jista' jkun imdardar minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Lambrusco di Sorbara rosso frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini jew ir-rummien li jvarja f'kemm hu skur;

Riħa: tfuħ, distintiva b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, b'korporatura friska, bnina;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 % tal-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Jista' jkun imdardar minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Lambrusco di Sorbara rosato frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: vivaċi, evanexxenti;

Dehra viżiva: roża xi ftit jew wisq intens;

Riħa: pjaċevoli, qawwija, tfuħ, u karatteristika b'noti ta' fjuri u ta' frott;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, b'korporatura friska, bnina;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 % tal-volum;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Jista' jkun imdardar minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

—

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru:*

1. Lambrusco di Sorbara spumante

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Lambrusco di Sorbara semifrizzanti

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tal-most u tal-inbejjed adattati bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Lambrusco di Sorbara tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalitajiet ta': Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, u parti mit-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet ta' Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro, Soliera, kollha fil-provinċja ta' Modena.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *A) Dettalji taż-żona ġeografika.*

1. Fatturi naturali rilevanti għar-rabta.

Il-provinċja ta' Modena, li tinsab fiċ-ċentru tar-reġjun tal-Emilia, għandha l-karatteristiċi klimatiċi kollha tal-Valle Padana, minkejja li hemm differenzi notevoli minħabba l-fatt li nofs il-provinċja testendi lejn l-għoljiet baxxi u l-muntanji Apennini. Minħabba l-pożizzjoni speċifika tal-pjanura fil-qiegħ tal-Apennini, it-temperaturi u l-livelli ta' preċipitazzjoni huma tipikament kontinentali, bi sjuf sħan u xtiewi kesħin. L-irjieħ umdi tan-Nofsinhar ġeneralment ikunu xotti ladarba jilħqu dawn il-partijiet, u dan jirriżulta f'ammont baxx ta' xita li huwa ferm aktar baxx minn dak irreġistrat, pereżempju, fl-Italja ċentrali. Il-valuri medji tad-dawl, tal-varjazzjoni fit-temperatura u tax-xita jikkonfermaw in-natura kontinentali ħafna tal-klima, li hija kkaratterizzata, fost affarijiet oħra, minn xita distribwita b'mod mhux uniformi, b'żewġ qċaċet (ir-rebbiegħa u l-ħarifa) ta' eċċessi idroloġiċi perikoluż u b'żewġ perjodi (ix-xitwa u s-sajf) ta' nuqqas kbir. B'mod partikolari, ix-xita hija ħafna aktar baxxa fil-pjanura ta' Modena milli fil-bqija tal-pjanura tal-Emilia, b'mod partikolari matul ix-xhur tas-sajf, tant li x-xita naturali bħala medja ma tipprovdix aktar minn nofs l-ilma meħtieġ għat-tkabbir tal-għelejjel. Matul is-sekli, il-biedja fiż-żona ta' Modena ma kinitx faċli minħabba l-kontenut għoli ta' tafal u n-natura kompatta tal-biċċa l-kbira tal-ħamrija, u dawn il-fatturi għadhom joħolqu waħda mill-isfidi ewlenin tal-lum. Dawn il-karatteristiċi ġeografiċi huma deskritti fil-Volum VI *Ducato di Modena e Reggio* tax-xogħol ta' Giuseppe Gorani *L'Italia del XVIII secolo*, fil-kapitolu dwar l-Ambjent Ġeografiku, li jiftaħ bil-frażi: "In-natura tidher li ffavorixxiet b'mod partikolari l-belt u t-territorju tal-Istat ta' Modena".

Il-ħamrija nżammet naturali u fertili prinċipalment minħabba l-intervent tal-bniedem fil-forma ta' kanali ta' drenaġġ, protezzjoni kontra l-għargħar, u tekniki u sistemi tal-biedja li jużaw materjali organiċi li jtejbu l-ħamrija biex jegħlbu l-iżvantaġġi tal-kontenut estremament għoli ta' tafal tar-raba' tal-provinċja.

2. Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Il-"vitis Labrusca" jissemma minn Cato f'*De Agricoltura* u minn Varro f'*De Rustica*. Bl-istess mod, Pliny, f'*Naturale Historia*, jiddokumenta l-karatteristiċi ta' *vitis vinifera*, u jiddikjara li "l-weraq tagħhom, bħal dawk tad-dwieli Labrusca, isiru kulur id-demm qabel ma jaqgħu". Fl-1300, Pier dè Crescenzi, minn Bologna, fit-trattat agrikolu tiegħu, innota dwar l-inbejjed ta' Labrusca li "huma suwed, jagħtu kulur lill-inbejjed u jiċċarawhom, iżda sħaħ u biz-zkuk jitqiegħdu fil-vażetti u ma jħassrux it-togħma tal-inbid". Huwa l-ewwel dokument li jindika li, f'dak iż-żmien, inbdiet l-użanza li jsir l-inbid mill-għeneb ta' dawk id-dwieli, li forsi ma baqgħux daqshekk "selvaġġi". Ma għandux jintesa li d-dwieli antiki ta' Labrusca kienu dwieli selvaġġi (*vitis vinifera silvestris*) jew id-dwieli tas-sottospeċi *vitis vinifera sativa*, li kibru b'mod spontanju miż-żerriegħa fuq art mhux maħduma. Huwa għalhekk li l-Lambrusco huwa meqjus bħala waħda mill-aktar varjetajiet ta' dwieli awtentiċi fid-dinja, peress li jirriżulta mill-evoluzzjoni ġenetika tal-*vitis vinifera sylvestris occidentalis*, li kienet domestikata fiż-żona ta' Modena. L-inbid Lambrusco dejjem kien apprezzat ħafna mid-Duki. Fil-fatt, żewġ sekli u nofs qabel, f'wieħed mill-"olografi" tiegħu f'Ġunju tal-1430, Nicolò III d'Este ordna li "nofs id-dazju għall-inbid kollu miġjub minn Modena lejn Pariġi ma għandux jitħallas", sabiex jiġi promoss il-kummerċ fl-inbid. L-aktar kittieba awtorevoli tas-snin '800 jikkonfermaw li matul is-sekli, Modena saret żona speċjalizzata fil-produzzjoni ta' nbejjed spumanti li kienu kisbu fama partikolari, bi tradizzjoni ta' produzzjoni u konsum, u li l-karatteristiċi tagħhom huma dovuti esklużivament jew essenzjalment għall-ambjent, inklużi l-fatturi naturali u umani kollha li jiddefinixxuh. L-oriġini storika tad-denominazzjoni Lambrusco di Sorbara ċertament ilha magħrufa mill-1800, kif juru diversi dokumenti storiċi li jinkludu s-*Saggio Chimico-Igeologico-Terapeutico* dwar l-inbid Lambrusco di Sorbara, estratti mill-faxxikolu tal-Assoċjazzjoni Agrikola Taljana tal-Akkademja ta' Turin ippubblikat fil-*Gazzetta di Modena*, nhar l-Erbgħa, 11 ta' Ġunju 1862, il-katalogu deskrittiv tal-varjetajiet ewlenin ta' dwieli mkabbra fil-provinċji ta' Modena u r-Reggio Emilia ppubblikat fl-1867, u s-aġġ analitiku *I lambruschi di Sorbara e salamino* ta' Enrico Ramazzini tal-1885. L-impatt tal-fatturi umani jista' jidher b'mod partikolari fid-determinazzjoni tal-aspetti tekniċi u tal-produzzjoni li huma r-rabtiet mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-bażi ampelografika tal-vinji.

Il-Lambrusco di Sorbara huwa varjetà ta' dwieli ħamra vigoruża bi tkabbir semierett iżda għandha fjuri fiżjoloġikament femminili bi stameni riflessi u trab tad-dakra sterili, li jagħmluh suxxettibbli għal millerandage. Għalhekk kien meħtieġ li jiġu inklużi varjetajiet oħra tad-dwieli Lambrusco fil-bażi ampelografika tal-vinji biex jippermettu d-dakkir u l-frott tal-għeneb Lambrusco di Sorbara. Il-vinji użati għall-produzzjoni tal-għeneb tad-DOK Lambrusco di Sorbara għandu jkollu bażi ampelografika komposta kif ġej:

— lambrusco di Sorbara, mill-inqas 60 % tal-erja totali tad-dwieli;

— lambrusco salamino, mill-inqas 25 % iżda mhux aktar minn 40 % tal-erja totali tad-dwieli;

— lambruschi oħra li tradizzjonalment jitkabbru fiż-żona, sa 15 % tal-erja totali tad-dwieli.

Metodi ta' taħriġ.

L-ambjent tal-ħamrija u tal-klima ta' Modena jwassal għat-tkabbir naturali tad-dwieli. Il-vitikulturi għażlu sistema ta' Cordon permanenti bi frieġi li jinżlu 'l isfel, li tista' tillimita s-saħħa tal-pjanti. Is-sistema tat-tkabbir trid tippermetti wkoll li r-raħs ikunu distribwiti b'mod uniformi, il-pjanti jiksbu l-potenzjal produttiv tagħhom, li tippermeti l-qbid tal-enerġija radjanti, u li jkun hemm biżżejjed arja u dawl li jilħqu l-għenieqed. L-aktar forom komuni ta' taħriġ huma Cordon liberu, il-G.D.C.. Id-densità tat-tħawwil hija ta' 2 500-3 000 pjanta/ettaru. Ir-riżomi li jintużaw l-aktar huma: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Prattiki relatati mal-produzzjoni tal-inbejjed.

Il-prattiki relatati mal-produzzjoni tal-inbejjed huma dawk stabbiliti tradizzjonalment, leali u kostanti u jirreferu esklużivament għall-prattika tal-fermentazzjoni sekondarja naturali fil-flixkun u l-fermentazzjoni sekondarja naturali fl-awtoklavi, li huma essenzjali biex jagħtu inbejjed DOK. Karatteristiċi speċjali tal-Lambrusco di Sorbara. Il-proċessi ta' arrikkiment u ż-żieda ta' likur tad-dożaġġ huma permessi f'konformità mal-kundizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

Fix-xogħlijiet tagħhom, l-awturi Latini (Catone, Plinio, Columella) jiddeskrivu l-produzzjoni ta' nbid spumanti (lambrusco) li kapaċi jirrilaxxa r-ragħwa u għalhekk tqum l-immaġni ta' nbid semifrizzanti. Madankollu, ma kienx qabel żviluppa l-għarfien mill-aħħar tas-snin '600 sa tmiem is-snin '800 li ġiet mifhuma l-kawża bijoloġika u n-natura kimika tal-fermentazzjoni alkoħolika u xi aspetti relatati mat-teknika enoloġika assoċjata. Madankollu, kienu meħtieġa skoperti oħra biex jiġi żgurat li d-diossidu tal-karbonju kollu prodott matul il-fermentazzjoni jibqa' maħlul fl-inbid: dan kien jeħtieġ kontenitur li kien jiflaħ għall-pressjoni u tapp li seta' jwaqqfu milli joħroġ. Dawn iż-żewġ kundizzjonijiet ġew issodisfati bejn tmiem tas-snin '600 u l-bidu tas-snin '700. Din il-propensità għall-inbejjed semifrizzanti bojod u ħomor hija mfakkra minn awturi suċċessivi tas-snin '600 u '700, sal-konklużjoni tal-iżvilupp ġenetiku twil li wassal għal identifikazzjoni aħjar tad-dwieli selvaġġi tal-Latini fil-varjetajiet bojod u speċjalment ħomor (il-familja tal-Lambruschi ta' Modena) deskritti mill-ampelografi tal-1800 (b'mod partikolari Acerbi, Mendola u Agazzotti). Minbarra dawn l-avvanzi teknoloġiċi, kien hemm ukoll bidla kbira fil-klima (l-Era Glaċjali ż-Żgħira) li pproduċiet ħrejjef kesħin u umdi, dewmien fil-maturazzjoni u fermentazzjoni mhux kompluta li wasslu għall-fermentazzjoni sekondarja fil-btieti b'riżultat tal-qsim tagħhom stess. Minn nofs is-snin '800 sa nofs is-snin '900, il-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun kienet l-aktar mod komuni biex jinkiseb Lambrusco semifrizzanti naturali fis-sens industrijali. B'dan il-mod, inkiseb Lambrusco semifrizzanti u imċajpar, mingħajr sbokkament, u l-maġġoranza tal-prodott. Fl-1860, f'Modena bdiet topera l-ewwel kantina tal-inbid semifrizzanti Lambrusco bdiet fl-Emilia kollha. Madankollu l-aqwa produzzjonijiet kienu soġġetti għat-tneħħija tan-naqal inkluż b'metodi li jnaqqsu t-telf kwalitattiv, inizjalment b'magni tad-dekantar isobariċi (żviluppati minn Martinotti lejn l-aħħar tas-snin '800), filwaqt li bħalissa anke fl-inbejjed semifrizzanti u spumanti b'fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, in-norma hija li d-depożitu tan-naqal tal-ħmira jitneħħa wara li jinżel lejn it-tapp u jiffriża l-għonq tal-flixkun.

8.2. *B) Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott essenzjalment jew esklussivament attribwibbli għall-ambjent ġeografiku.*

Id-DOK Lambrusco di Sorbara tkopri l-produzzjoni ta' nbejjed ħomor jew rożè semifrizzanti u spumanti. Mil-lat analitiku u organolettiku, dawn l-inbejjed għandhom karatteristiċi ċari u speċifiċi ħafna, kif deskritt fl-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li jfisser li jistgħu jiġu identifikati b'mod ċar u huma tipiċi għall-ambjent ġeografiku.

L-għeneb prodott fil-pjanura ta' Modena bi prevalenza ta' ħamrija "Sant'Omobono", jinkisbu nbejjed ħomor ta' kulur ir-rubini bejn wieħed u ieħor intens, bi ftit struttura, aċidità medja għolja, kontenut ta' alkoħol baxx u noti ċari ta' fjuri u ta' frott. Il-freskezza u l-fwejjaħ tal-aromi jikkontribwixxu għall-bilanċ tat-togħma tagħhom.

8.3. *C) deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmija fil-punt (a) u dawk imsemmija fil-punt (b)*

F'Modena, il-vitikultura hija importanti ħafna mil-lat soċjoekonomiku u hija marbuta mal-produzzjoni tal-inbejjed semifrizzanti u spumanti. L-art hija l-aktar fattur ambjentali importanti fl-iżgurar ta' bilanċ bejn it-tkabbir veġetali u r-rendiment tal-għeneb u l-kwalità tal-inbid. Minħabba varjazzjoni enormi minħabba l-ambjent u l-interventi agronomiċi, l-art agrikola f'Modena tista' għalhekk titqies bħala estremament fertili, u taqa' taħt it-tliet kategoriji li ġejjin:

a) ħamrija ratba, ta' kulur isfar jew ħamrani, b'livelli baxxi ta' ġir u spiss ukoll fosforu totali u assimilabbli, li tinsab fil-livell tal-għoljiet iżda wkoll f'altitudnijiet ogħla, b'ħamrija li fil-pjanuri tista' tissejjaħ "ħamrija parzjalment dekarbonata tal-pjanuri tal-għoljiet baxxi", filwaqt li ż-żewġ tipi ta' ħamrija f'altitudnijiet ogħla jistgħu jissejħu "art b'livelli baxxi ta' ġebla tal-ġir mill-marġni tal-Apennini" u "art bil-ġebla tal-ġir tal-Apennini t'isfel assoċjata lokalment mal-kanali:"

b) ħamrija b'konsistenza medja, eċċellenti kemm f'termini ta' proprjetajiet fiżiċi kif ukoll kimiċi, li toriġina mill-għargħar tax-xmajjar Secchia u Panaro, li tinsab fil-pjanura ċentrali u li tista' tiġi kklassifikata bħala "artijiet ta' ġebla tal-ġir b'livelli fluvjali b'ħamrija ġulġlieni taflija ta' Sant'Omobono";

c) ħamrija taflija, kompatta ħafna iżda kimikament mgħammra tajjeb u fertili, li tipprovdi l-maġġoranza tal-pjanura b'ħamrija msejħa "ħamrija taflija tal-widien skulati."

L-ħamrija tal-pjanuri tappartjeni għall-pjanuri tal-għargħar mill-Plejstoċene u l-Oloċen, filwaqt li t-terren bl-għoljiet u l-muntanji huwa tipiku tal-Kretaċeju u Eocene, u huwa rikk ħafna f'komponenti fini u kollojdali. Il-ħamrija tal-pjanuri hija prattikament ħielsa mill-ġebel aħrax li spiss jinstab f'għoljiet ikkultivati u muntanji fil-forma ta' frammenti ta' breccia li għandhom il-potenzjal li jfixklu l-operazzjonijiet normali tal-biedja.

Fil-pjanura tan-nofs tal-provinċja ta' Modena, fejn jitkabbru vinji ddedikati għall-produzzjoni tal-għeneb DOK Lambrusco di Sorbara, tippredomina l-ħamrija "ġulġlieni taflija ta' Sant'Omobono". L-indiċi Winkler ivarja minn 1 900 sa 2 000 grad jum bi preċipitazzjoni fil-perjodu April sa Ottubru medja ta' madwar 450 mm. Il-vinji huma vigoruż bi produzzjoni medja u għolja. L-istorja ta' Lambrusco u l-produzzjoni tal-inbejjed semifrizzanti f'Modena tibda 'l bogħod u tħaddan l-attrazzjoni tax-xhieda bikrija tal-poeti u tal-kittieba tal-perjodu klassiku (Virgilio, Catone, Varrone) li, fix-xogħlijiet tagħhom, isemmu "Labrusca vitis", varjetà ta' għeneb selvaġġ li pproduċiet frott b'togħma qawwija u kienet kapaċi tikber fil-marġini tal-kampanja. Il-Lambrusco, inbid aħmar lewn ir-rubini jgħajjat, li jista' jkun semifrizzanti jew spumanti, u li għandu jiġi servut f'temperatura ta' 12-14 °C sabiex jaqbad bis-sħiħ il-fwejjaħ u l-aromi tiegħu, ġie ivvintat f'Modena u minn hawn infirex fis-swieq nazzjonali u barranin. Hemm diversi elementi li minnhom tista' tinftiehem l-importanza tal-Lambrusco di Sorbara fil-kuntest tal-produzzjoni tal-inbid ta' Modena: 1 662 ettaru ta' żona mħawla bid-dwieli mniżżla fir-reġistru tal-vinji tad-DOK rispettiv b'medja annwali ta' 150 000 kwintali ta' għeneb DOK iddikjarat. Bl-użu tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Lambrusco di Sorbara, il-produtturi ta' Modena jixtiequ jippreżentaw lill-konsumaturi prodotti li għandhom aktar x'jgħidu minn oħrajn: minn fejn jiġu, kif jiġu pproċessati, u l-karatteristiċi u l-karatteristiċi speċjali li jiddistingwuhom minn prodotti li ma jistgħux jiġu identifikati minn żona definita sew.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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