C/2025/1947

28.3.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/1947)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Lambrusco di Sorbara”

PDO-IT-A0332-AM03

Datum van mededeling: 2.1.2025

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Specificatie van categorieën

Beschrijving:

De categorieën van de mousserende wijnen “Lambrusco di Sorbara” zijn gespecificeerd: “vino spumante” (mousserende wijn) en “vino spumante di qualità” (mousserende kwaliteitswijn).

Reden:

De wijziging is bedoeld om te verduidelijken welke categorieën mousserende wijn er worden geproduceerd.

De wijziging betreft artikel 1 van het productdossier.

2. Toevoeging van het nieuwe type “Lambrusco di Sorbara” bianco spumante (“vino spumante”)

Beschrijving:

Het nieuwe type “Lambrusco di Sorbara” bianco spumante is toegevoegd.

Reden:

De kenmerken van het druivenras lambrusco di sorbara zijn vergelijkbaar met die van witte of blauwe druivenrassen (waarvan witte wijn wordt gemaakt) die ideaal zijn voor de productie van mousserende wijnen vanwege hun constante zuurgraad en subtiele en geurige aroma’s.

Het nieuwe type “bianco spumante” is gebaseerd op de intrinsieke eigenschappen van het druivenras lambrusco di sorbara en vormt een natuurlijke ontwikkeling van het huidige type “rosato spumante”. Het gaat om verfijnde en elegante witte mousserende wijnen van hoge kwaliteit, die bijzonder geschikt zijn voor bereiding op de fles volgens de “klassieke methode”.

De wijziging betreft de artikelen 1, 5.1 en 6 van het productdossier en het punt “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

3. Formele correcties en actualisering van verwijzingen naar wetgeving

Beschrijving:

Er zijn enkele formele correcties aangebracht in de structuur van het productdossier, en de verwijzingen naar wetgeving en de naam van het ministerie zijn bijgewerkt.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Reden:

De wijziging is het gevolg van veranderingen in de sectorale wetgeving en de wijziging van de naam van het ministerie. Er zijn enkele correcties aangebracht om typfouten te verbeteren of bepalingen te verduidelijken.

Deze wijziging betreft de artikelen 4.3, 5.2, 5.3, 7.1 en 10 van het productdossier.

4. **Toevoeging van een specificatie met betrekking tot de bereiding van het nieuwe type "Lambrusco di Sorbara" bianco spumante**

Beschrijving:

Er is een lid toegevoegd over de verplichting om witte wijn te maken van druiven die bestemd zijn voor het nieuwe type "Lambrusco di Sorbara" bianco spumante.

Reden:

Deze wijziging is noodzakelijk vanwege de toevoeging van het nieuwe type.

De wijziging betreft artikel 5.1 van het productdossier.

5. **Correctie van de beschrijving van de productiemethode met bereiding op de fles voor mousserende en parelwijnen**

Beschrijving:

De beschrijving van de productiemethode met bereiding op de fles voor mousserende en parelwijnen is gecorrigeerd door de toevoeging van de woorden "met inbegrip van".

Reden:

Er wordt aangegeven dat voor de typen "frizzante" (parelwijn) en "spumante" (mousserende wijn) het oenologische procedé met bereiding op de fles altijd is toegestaan, zonder dat daarbij de uitdrukkingen "traditionele methode" of "gisting op de fles volgens de traditionele methode" of "klassieke methode" of "traditionele klassieke methode" hoeven te worden gebruikt overeenkomstig artikel 53, lid 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33.

Door de woorden "met inbegrip van" toe te voegen, wordt verduidelijkt dat deze uitdrukkingen optioneel zijn, onder de beschreven voorwaarden, en geen verplichting vormen voor de producenten.

De wijziging betreft artikel 5.2 van het productdossier.

6. **Verlaging van de verwerkingsopbrengst**

Beschrijving:

De opbrengst van de verwerking van druiven tot wijn, met inbegrip van een eventueel overschot van de wijnbereiding, is verlaagd van 80 % naar 75 %. Dit heeft geen gevolgen voor de limiet van 70 % voor wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Lambrusco di Sorbara" als eindproduct.

Reden:

De wijziging is bedoeld om de productie van wijnen met de naam van het druivenras lambrusco te beperken, met inbegrip van wijnen die afkomstig zijn uit het overschot van de bereiding van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Lambrusco di Sorbara", die moeten worden heringedeeld onder de onderliggende typische geografische aanduiding (indicazione geografica tipica – IGT) "Emilia", type "Lambrusco". De wijziging dient ook om overexploitatie van de druiven te voorkomen.

De wijziging betreft artikel 5.5 van het productdossier.

7. **Wijziging van de periode van gisting en nagisting**

Beschrijving:

Er is een nieuw lid toegevoegd om de gisting en nagisting toe te staan van producten in een voorstadium van wijn na 31 december van elk jaar en tot en met 30 juni van het daaropvolgende jaar.

Reden:

De wijziging heeft tot doel de productieomstandigheden in heel Emilia te standaardiseren, rekening houdend met de specifieke kenmerken van het druivenras lambrusco en de traditionele productietechnieken die van oudsher worden gebruikt in het productiegebied. Deze zijn met name gericht op de productie van parelwijnen.

De wijziging betreft artikel 5.6 van het productdossier.

8. **Vaststelling van de kleurintensiteit**

Beschrijving:

Afhankelijk van hun productiestadium is voor de verschillende producten de maximale kleurintensiteit vastgesteld om ervoor te zorgen dat de wijnen en producten in een voorstadium van wijn binnen een nauwkeurig afgebakende kleurintensiteit blijven, in overeenstemming met de traditie en authenticiteit van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Lambrusco di Sorbara".

Reden:

De wijziging is aangebracht omdat in de afgelopen jaren is gebleken dat producten met de benaming "Lambrusco di Sorbara" die intenser van kleur zijn dan de intensiteit die met deze wijziging wordt voorgesteld, wanneer ze op de markt worden gebracht, enkel als aanvullende producten worden gebruikt bij de bereiding van de assemblage voor de productie van de uiteindelijke wijnen. Ze zijn dus nooit rechtstreeks bestemd voor botteling.

De wijziging betreft artikel 5.7 van het productdossier.

9. **Correctie van bepaalde kenmerken met betrekking tot consumptie en toevoeging van kenmerken van het nieuwe type "Lambrusco di Sorbara" bianco spumante**

Beschrijving:

De kenmerken met betrekking tot consumptie van het nieuwe type "Lambrusco di Sorbara" bianco spumante zijn toegevoegd en bepaalde kenmerken met betrekking tot consumptie van bestaande typen zijn bijgewerkt. Ook zijn bepaalde beschrijvingen van de typen "frizzante" verbeterd en bijgewerkt, en is er voor de verschillende typen wijnen (met uitzondering van producten uit de categorie "vino spumante di qualità") een lid toegevoegd waarin wordt aangegeven dat ze een lichte troebelheid kunnen vertonen als gevolg van de aanwezige gistingsresiduen.

Reden:

10. Deze wijziging volgt op de toevoeging van het nieuwe type "Lambrusco di Sorbara" bianco spumante en op de herziening van het productdossier, waaruit bleek dat bepaalde kenmerken met betrekking tot consumptie onjuiste, onnauwkeurige of niet met de productcategorie overeenstemmende termen bevatten, met name voor de typen "spumante". Het restsuikergehalte van dit type werd aangeduid met termen die hoorden bij de categorie "vino frizzante", zonder dat rekening werd gehouden met de in bijlage III bij Verordening (EU) 2019/33 vastgestelde termen die van toepassing zijn op de verschillende categorieën "vino spumante". Ook is er een lid toegevoegd waarin wordt aangegeven dat de "frizzante"- en "spumante"-wijnen een lichte troebelheid kunnen vertonen als gevolg van de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van producten uit de categorie "vino spumante di qualità". Dit kenmerk is het gevolg van een terugkeer naar de productietechniek door nagisting op de fles zonder verwijdering van de moer.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en het punt "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

11. **Toevoeging van de mogelijkheid om de vermelding "rifermentazione in bottiglia" (nagisting op de fles) op het etiket te gebruiken**

Beschrijving:

Er is voor de verschillende typen wijnen (met uitzondering van producten uit de categorie "vino spumante di qualità") een lid toegevoegd waarin wordt aangegeven dat ze een lichte troebelheid kunnen vertonen als gevolg van de aanwezige gistingsresiduen.

Reden:

De wijziging is noodzakelijk gebleken om de consument te informeren, gezien het feit dat de productietechniek door nagisting op de fles de afgelopen jaren opnieuw is ingevoerd om parelwijnen te verkrijgen. Omdat bij de productie van deze parelwijnen de moer vaak niet wordt verwijderd, zijn de wijnen troebel vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

De wijziging betreft artikel 7.4 van het productdossier.

12. **Schrapping van de mogelijkheid om de minimumwaarden voor de totale zuurgraad en het niet-reducerend extract te wijzigen bij ministerieel besluit**

Beschrijving:

Het lid over de mogelijkheid van het ministerie om bij decreet de grenswaarden voor de totale zuurgraad en het niet-reducerend extract te wijzigen, is geschrapt.

Reden:

Deze bepaling was achterhaald in het licht van de huidige regelgeving.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier.

13. **Correctie van de tekst betreffende de vermelding van het suikergehalte op het etiket**

Beschrijving:

Voor de typen “vino spumante” en “vino spumante di qualità” is de bepaling over de vermelding van het suikergehalte op het etiket geschrapt.

Reden:

Deze bepaling vormt slechts een herhaling van een verplichting die al in de geldende Uniewetgeving is vastgelegd.

De wijziging betreft artikel 7.2 van het productdossier.

14. **Correctie van de tekst om het verplichte gebruik van de term “rosato” te schrappen om de kleur van wijnen aan te geven**

Beschrijving:

De verplichting om de term “rosato” op het etiket te vermelden, is geschrapt. Het gebruik van de term is voortaan facultatief voor het type “rosato frizzante”, overeenkomstig de geldende Uniewetgeving. Ook is de bestaande bepaling voor de typen “spumante” gestandaardiseerd en wordt aangegeven dat de term “rosato” mag worden vervangen door “rosé” voor alle producttypen (“frizzante” en “spumante”) van die versie.

Reden:

De wijziging wordt noodzakelijk geacht, omdat “Lambrusco di Sorbara”-wijnen vanwege hun specifieke kenmerken van nature roze tot lichtrood van kleur zijn als gevolg van de intrinsieke eigenschappen van het voornaamste druivenras lambrusco di sorbara. Volgens het huidige productdossier moet voor typen met deze kleur de term “rosato” worden gebruikt. Voor deze producten is de grens tussen roze en rood echter uiterst vaag, wat zowel bij de organoleptische analyse als bij de etikettering van de producten problemen oplevert.

Bovendien is algemeen bekend dat er in de geldende wetgeving geen definitie van de kleur “rosato” bestaat. De kleur kan slechts worden bepaald aan de hand van een objectieve beoordeling. Deze kan per gebied, zelfs als de gebieden naast elkaar liggen, sterk verschillen vanwege lokale gebruiken en gewoonten. Wanneer de kleur van de wijn zich op de grens tussen “rosso” en “rosato” bevindt, kan het gebruik van deze term op het etiket verwarring veroorzaken bij consumenten. Afhankelijk van hun cultuur of traditie, kunnen zij immers van mening zijn dat de kleur van de wijn niet overeenstemt met hun eigen beeld van de kleur “rosato”.

De wijziging betreft artikel 7.3 van het productdossier.

15. **Mogelijkheid om de vermelding "rifermentazione in bottiglia" (nagisting op de fles) op het etiket te gebruiken**

Beschrijving:

Er is een lid toegevoegd om het gebruik van de vermelding "rifermentazione in bottiglia" (nagisting op de fles) op het etiket toe te staan.

Reden:

De wijziging is bedoeld om de consument te informeren over het gebruik van de productietechniek door nagisting op de fles, die de afgelopen jaren is heringevoerd voor het verkrijgen van parelwijnen. Omdat bij de productie van deze parelwijnen de moer vaak niet wordt verwijderd, zijn de wijnen troebel vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

De wijziging betreft artikel 7.4 van het productdossier.

16. **Verhoging van de maximumcapaciteit van de flessen die zijn bestemd om in de handel te worden gebracht**

Beschrijving:

De maximumcapaciteit van de glazen flessen is verhoogd naar 9 liter. Daarbij wordt het gebruik van "mandflessen" van 5 liter expliciet verboden met het oog op het behoud van de traditionele vorm van de fles.

Reden:

Deze wijziging wordt noodzakelijk geacht, omdat consumenten soms om flessen met een grotere inhoud vragen, voornamelijk voor feesten of andere speciale gelegenheden.

De wijziging biedt producenten ook meer commerciële mogelijkheden.

De wijziging betreft artikel 8.1 van het productdossier.

17. **Correctie van de tekst om duidelijk aan te geven welke typen sluitingen zijn toegestaan**

Beschrijving:

Het lid over toegestane sluitingen is bijgewerkt en op analytische wijze herschreven, waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen de bepalingen die van toepassing zijn op "spumante"-typen en andere typen.

Reden:

De wijziging was noodzakelijk om te verduidelijken welke sluitingen zijn toegestaan, waaronder schroefdoppen, kroonkurken en dopkurken met een draadsluiting. Daarnaast dient de wijziging om de leesbaarheid te verbeteren, interpretatieverschillen te vermijden en verwarring met de "frizzante"-typen te voorkomen.

De wijziging betreft de artikelen 8.3 en 8.4 van het productdossier.

18. **Herformulering van het verband met de geografische omgeving**

Beschrijving:

Het artikel over het verband met de geografische omgeving is niet gewijzigd, maar het werd noodzakelijk geacht het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document te herformuleren.

Reden:

De informatie die al in het productdossier is opgenomen, is toegevoegd aan het enig document. Deze herformulering mag dus van puur formele aard worden geacht.

De wijziging betreft het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Lambrusco di Sorbara

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Lambrusco di Sorbara" rosso spumante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en persistent;

kleur: robijnrood of granaatrood van wisselende intensiteit;

geur: geurig, vol, met bloemige en fruitige tonen;

smaak: van "dosaggio zero" tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van producten uit de categorie "vino spumante di qualità".

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *"Lambrusco di Sorbara" rosato spumante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en persistent;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: geurig, karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen;

smaak: van "dosaggio zero" tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van producten uit de categorie “vino spumante di qualità”.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *“Lambrusco di Sorbara” bianco spumante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en persistent;

kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

geur: geurig met bloemige tonen;

smaak: van “dosaggio zero” tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van producten uit de categorie “vino spumante di qualità”.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *“Lambrusco di Sorbara” rosso frizzante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: robijnrood of granaatrood van wisselende intensiteit;

geur: geurig, karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *"Lambrusco di Sorbara" rosato frizzante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig;

kleur: roze van wisselende intensiteit;

geur: aangenaam, uitgesproken, geurig, karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen;

smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Lambrusco di Sorbara" spumante

18 000 kilogram druiven per hectare

2. "Lambrusco di Sorbara" frizzante

18 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van druiven bestemd voor most en wijn die in aanmerking komen voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Lambrusco di Sorbara", omvat het volledige grondgebied van de gemeenten Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino en San Prospero, en een deel van het bestuurlijke grondgebied van de gemeenten Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro en Soliera, die allemaal zijn gelegen in de provincie Modena.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *A) Bijzonderheden over het geografische gebied*

1. Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

De provincie Modena ligt in het hart van de regio Emilia. Het gebied heeft alle klimatologische kenmerken van de Po-vallei, hoewel de helft van de provincie zich uitstrekt over de heuvelachtige en bergachtige gebieden van de Apennijnen, wat leidt tot aanzienlijke klimatologische verschillen. De specifieke ligging van de vlakte aan de voet van de Apennijnen leidt tot een typisch continentaal temperatuur- en neerslagverloop, met hete zomers en strenge winters. Vochtige winden uit het zuiden zijn over het algemeen droog tegen de tijd dat ze de regio bereiken, wat leidt tot een geringe hoeveelheid neerslag, veel minder dan bijvoorbeeld in Midden-Italië. De gemiddelde zonneschijn, temperatuurverschillen en hoeveelheid neerslag passen bij het sterk continentale karakter van het plaatselijke klimaat. Dit wordt onder meer gekenmerkt door ongelijkmatig verdeelde regenval, met twee piekperioden met een aanzienlijk neerslagoverschot (lente en herfst) en twee perioden met een ernstig tekort (winter en zomer). Er valt met name veel minder regen op de vlakte van Modena dan in de rest van het laagland van Emilia, vooral tijdens de zomermaanden. De natuurlijke regenval levert gemiddeld zelfs minder dan de helft van het water dat nodig is voor de teelt van gewassen. In de loop der eeuwen hebben de compacte kleibodems in een groot deel van de regio Modena de landbouwactiviteiten bemoeilijkt en deze factoren vormen nog steeds een van de grootste uitdagingen. Deze geografische kenmerken worden beschreven in het hoofdstuk over de geografische omgeving van volume VI ("Ducato di Modena e Reggio") van het literaire werk "L'Italia del XVIII secolo" van Giuseppe Gorani. Het hoofdstuk begint met deze zin: "De natuur lijkt bijzonder gunstig te zijn geweest voor de stad en het grondgebied van de staat Modena".

De bodem is natuurlijk en vruchtbaar gebleven dankzij menselijke activiteiten, onder meer in de vorm van afwateringskanalen, bescherming tegen overstromingen, en landbouwtechnieken en -systemen waarbij gebruik wordt gemaakt van organische bodemverbeteraars om de negatieve effecten van het extreem hoge kleigehalte van de landbouwgrond tegen te gaan.

2. Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

Cato vermeldt *vitis labrusca* in "De agri cultura" en Varro in "De re rustica". In "Naturalis historia" beschrijft Plinius de kenmerken van *vitis vinifera*, "waarvan de bladeren, net als die van *vitis labrusca*, de kleur van bloed krijgen voordat ze vallen". In de veertiende eeuw schreef de Bolognese auteur Pier de' Crescenzi in zijn werk over landbouw het volgende over lambrusco-druiven: "ze zijn zwart, geven de wijnen kleur en maken ze helder, maar ze worden in hun geheel en met gebroken stelen in de potten geplaatst, en veranderen de smaak van de wijn op geen enkele wijze." Dit is het eerste document waaruit blijkt dat het bereiden van wijn van deze wijnstokken in die tijd al een gewoonte was, wat suggereert dat de wijnstokken wellicht niet meer zo "wild" waren. De oude lambrusco-wijnstokken waren namelijk wilde wijnstokken (*vitis vinifera silvestris*) of wijnstokken van de ondersoort *vitis vinifera sativa*, die spontaan op onbebouwd land groeide. Lambrusco wordt dan ook beschouwd als een van de meest inheemse druivenrassen ter wereld, omdat het voortkomt uit de genetische ontwikkeling van de *vitis vinifera silvestris occidentalis*, die werd gedomesticeerd in het gebied Modena. Lambrusco-wijn is altijd zeer populair geweest onder hertogen. Zo beval Niccolò III d'Este tweeënhalve eeuw eerder, in juni 1430, in zijn "holografisch testament" dat op alle wijn die van Modena naar Parijs werd vervoerd, de helft van de douanerechten niet moest worden geheven, om zo de handel in deze wijn te stimuleren. Uit werken van de bekendste schrijvers uit de negentiende eeuw blijkt dat Modena zich in de loop der eeuwen specialiseerde in de productie van mousserende wijnen die een bijzondere bekendheid verwierven, met een unieke traditie van productie en consumptie. De kenmerken van deze wijnen zijn uitsluitend of hoofdzakelijk toe te schrijven aan de omgeving, met inbegrip van alle natuurlijke en menselijke factoren die hierin een beslissende rol spelen. De benaming "Lambrusco di Sorbara" bestaat ten minste sinds de negentiende eeuw. Dit blijkt uit talrijke historische documenten, waaronder de "Saggio Chimico-Igeologico-Terapeutico sul vino "Lambrusco di Sorbara"" uit het dossier van de Associazione Agraria Italiana de la Regia Accademia di Torino, gepubliceerd in de Gazzetta di Modena van 11 juni 1862, de beschrijvende catalogus van de belangrijkste druivenrassen die in de provincies Modena en Reggio Emilia worden geteeld, gepubliceerd in 1867, en het analytisch essay "I lambruschi di Sorbara e Salamino" van Enrico Ramazzini uit 1885. De invloed van menselijke factoren blijkt met name uit de technische en productieaspecten die relevant zijn voor het productdossier.

Wijnstokrassenbestand van de wijngaarden

"Lambrusco di Sorbara" is een sterk blauw druivenras met een semirechte groei. Het ras heeft fysiologisch vrouwelijke bloemen met teruggebogen meeldraden en steriel stuifmeel, waardoor de plant vatbaar is voor millerandage. Om bestuiving en bevruchting van de Lambrusco di Sorbara-druiven mogelijk te maken, was het daarom noodzakelijk om ook andere lambrusco-druivenrassen aan het wijnstokrassenbestand van de wijngaarden toe te voegen. Het wijnstokrassenbestand van wijngaarden waar druiven met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Lambrusco di Sorbara" worden geteeld, moet als volgt zijn samengesteld:

— Lambrusco sorbara: ten minste 60 % van de totale met wijnstokken beplante oppervlakte;

— Lambrusco salamino: ten minste 25 % en ten hoogste 40 % van de totale met wijnstokken beplante oppervlakte;

— andere lambrusco-druivenrassen die traditioneel in het gebied worden geteeld: tot maximaal 15 % van de totale met wijnstokken beplante oppervlakte.

Leimethoden

De bodem en het klimaat van de regio Modena zijn bevorderlijk voor de natuurlijke groei van de wijnstok. Wijnbouwers hebben gekozen voor een leisysteem met permanente koorden en hangende takken om de snelle groei van de planten in toom te houden. Het leisysteem moet er ook voor zorgen dat de knoppen goed zijn verdeeld, dat de planten hun productiepotentieel bereiken, dat de stralingsenergie wordt opgevangen en dat voldoende lucht en licht de trossen bereikt. De meest gebruikte leimethoden zijn de vrije cordonsnoei en "*Geneva double courtain*" (Genève dubbel gordijn). De beplantingsdichtheid bedraagt 2 500 tot 3 000 wijnstokken per hectare. De meest gebruikte onderstammen zijn: Kober5BB, SO4, 420A en 1103P.

Wijnbereidingsprocedés

De wijnen worden geproduceerd volgens traditionele, gedegen en erkende methoden, waarbij uitsluitend wordt gebruikgemaakt van natuurlijke tweede gisting op de fles en natuurlijke tweede gisting volgens het Charmat-proces. Deze procedés zijn essentieel om wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Lambrusco di Sorbara" hun onderscheidende kenmerken te geven. Verrijking en de toevoeging van dosagelikeur zijn toegestaan overeenkomstig de voorwaarden en beperkingen die in de Unievoorschriften zijn vastgelegd.

De Latijnse auteurs Cato, Plinius en Columella hebben in hun werken de productie beschreven van een koolzuurhoudende wijn (Lambrusco) die kan schuimen, wat doet denken aan parelwijn. Het biologische proces en de chemische werking van alcoholische gisting en andere aspecten van de bijbehorende wijnbereidingsprocedés werden echter pas goed begrepen toen vanaf eind zeventiende eeuw tot begin achttiende eeuw de wetenschappelijke kennis zich ontwikkelde. Er waren echter nog latere ontdekkingen nodig om ervoor te zorgen dat alle koolstofdioxide die tijdens de gisting werd geproduceerd, opgelost bleef in de wijn. Hiervoor is een recipiënt nodig die bestand is tegen de druk, en een sluiting die voorkomt dat het gas ontsnapt. Deze werden tussen eind zeventiende eeuw en begin achttiende eeuw ontwikkeld. Deze voorkeur voor witte en rode parelwijnen werd in de zeventiende en achttiende eeuw door verschillende auteurs beschreven, totdat het lange proces van genetische ontwikkeling leidde tot een betere identificatie van de witte en met name de blauwe rassen van de wilde latini-wijnstokken (de lambrusco-rassen uit Modena), die werden beschreven door ampelografen uit de negentiende eeuw (met name Acerbi, Mendola en Agazzotti). Naast de technologische vooruitgang was er ook sprake van een aanzienlijke klimaatverandering (de kleine ijstijd), die leidde tot koude en natte herfsten, latere rijping en onvolledige gisting. Hierdoor moest de gisting weer plaatsvinden in vaten, die als gevolg daarvan kapotgingen. Vanaf halverwege de negentiende eeuw tot halverwege de twintigste eeuw was nagisting op de fles de meest gebruikte methode voor de industriële bereiding van natuurlijke Lambrusco-parelwijnen. Hierdoor ontstond een troebele Lambrusco zonder degorgement, die het grootste deel van de productie uitmaakte. In 1860 werd in Modena de eerste wijnmakerij in heel Emilia opgericht die Lambrusco-parelwijn produceerde. Hoe dan ook, om wijnen van de beste kwaliteit te kunnen produceren moest de wijnmoer worden verwijderd met methoden die leidden tot zo min mogelijk kwalitatief en kwantitatief verlies. Eerst gebeurde dit met behulp van isobare decanteermachines (eind negentiende eeuw ontwikkeld door Martinotti). Tegenwoordig worden zelfs bij de productie van mousserende wijn en parelwijn met nagisting op de fles de gistingsresiduen verwijderd door ze omlaag naar de dop of kurk te leiden en de flessenhals te bevriezen.

8.2. *B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Lambrusco di Sorbara” heeft betrekking op de productie van parelwijnen en mousserende wijnen van de typen rosso of rosato. Uit analytisch en organoleptisch oogpunt hebben deze wijnen zeer uitgesproken en onderscheidende kenmerken, zoals beschreven in artikel 6 van het productdossier, waardoor ze duidelijk te herleiden zijn tot hun geografische omgeving.

De druiven die worden geteeld op de centrale vlakte van de regio Modena, voornamelijk op Sant’Omobono-bodems, leveren wijnen op met een robijnrode kleur van wisselende intensiteit, weinig structuur, een gemiddelde tot hoge zuurgraad, een matig alcoholgehalte en uitgesproken florale en fruitige tonen. De frisheid en geurige aroma’s dragen bij tot hun evenwichtige smaak.

8.3. *C) Beschrijving van de causale interactie tussen de in punt A) en de in punt B) bedoelde bijzonderheden*

In Modena is de wijnbouw van groot sociaaleconomisch belang. Dit houdt verband met de productie van parelwijnen en mousserende wijnen. De bodem is de belangrijkste omgevingsfactor, die zowel van invloed is op het evenwicht tussen vegetatie en productie als op de kwaliteit van de wijn. Ondanks de variatie als gevolg van de omgeving en de gebruikte landbouwmethoden onderscheidt de landbouwgrond in de regio Modena zich dus door een goede vruchtbaarheid. De volgende drie categorieën kunnen worden onderscheiden:

a) losse bodems, geel of roodachtig van kleur, arm aan kalk en vaak ook aan totaal en opneembaar fosfor. Deze bevinden zich in de uitlopers, maar ook op grotere hoogten. De laaglandbodems worden “gedeeltelijk koolstofvrije grond van de vlakte van de uitlopers” genoemd, terwijl er op grotere hoogte twee soorten bodems zijn: “kalkarme bodems aan de rand van de Apennijnen” en “kalkhoudende bodems van de lagere Apennijnen, lokaal geassocieerd met calanques”;

b) leembodems met uitstekende fysieke en chemische eigenschappen, ontstaan door overstromingen van de rivieren Secchia en Panaro. Deze bevinden zich op de centrale vlakte en worden “kalkhoudende grond van de rivieroevers met Sant’Omobono-bodems met een lichte kleileemtextuur” genoemd;

c) kleibodems, die zeer compact, maar chemisch rijk en vruchtbaar zijn. Deze maken het grootste deel van de vlakte uit en worden “kleigronden van de herwonnen valleien” genoemd.

De laaglandbodems behoren tot de alluviale afzettingen uit het pleistoceen en holoceen. De bodems van de heuvels en bergen stammen uit het krijt en eoceen, en zijn zeer rijk aan uiterst fijne en colloïdale deeltjes. De laaglandbodems bevatten vrijwel geen grove elementen. Deze komen wel vaak voor in de bebouwde bodems in de heuvels en bergen, in de vorm van kiezelfragmenten die een belemmering kunnen vormen voor de normale teeltpraktijken.

De vlakte in het midden van de provincie Modena, waar de wijngaarden voor de productie van druiven met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Lambrusco di Sorbara” liggen, bestaat voornamelijk uit zogeheten “Sant’Omobono-bodems met een lichte kleileemtextuur”. De Winkler-index ligt tussen 1 900 en 2 000 graaddagen, met ongeveer 450 mm neerslag tussen april en oktober. De wijngaarden zijn sterk en de productie is gemiddeld tot hoog. De geschiedenis van Lambrusco en de productie van parelwijnen in de regio Modena gaat heel ver terug, met de fascinerende vroege getuigenissen van klassieke dichters en schrijvers (Virgilius, Cato, Varro), die in hun werk verwijzen naar “labrusca vitis”: een wild druivenras dat vruchten met een bittere smaak voortbrengt en groeit aan de rand van landbouwgronden. Lambrusco, een parelwijn of mousserende wijn met een heldere robijnrode kleur, moet op 12-14 °C worden geserveerd om zijn geuren en aroma’s volledig te laten vrijkomen. De wijn is afkomstig uit Modena en heeft vervolgens zijn weg gevonden naar nationale en internationale markten. Het belang van “Lambrusco di Sorbara” voor de wijnbouw in Modena blijkt uit een aantal factoren: er is een oppervlakte van 1 662 hectare beplant met wijnstokken en geregistreerd in het wijnbouwkadaster van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. Deze wijngaarden brengen jaarlijks gemiddeld 15 000 ton druiven voort die onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming vallen. Met het gebruik van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Lambrusco di Sorbara” willen producenten in de regio Modena consumenten meer informatie geven dan over andere wijnen, waaronder met betrekking tot de oorsprong, de bereidingswijze en de specifieke kenmerken die deze wijnen onderscheiden van producten die niet zo duidelijk tot een specifiek gebied kunnen worden herleid.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

Link naar het productdossier

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