Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1947)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Lambrusco di Sorbara”

PDO-IT-A0332-AM03

Data przekazania informacji: 2.1.2025

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Włączenie specyfikacji kategorii**

Opis:

Określono kategorię, do której należą wina „Lambrusco di Sorbara” Spumante [musujące] („wina musujące” lub „gatunkowe wina musujące”).

Uzasadnienie:

Zmiana ta ma na celu doprecyzowanie kategorii produkowanego wina musującego.

Zmiana dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu.

2. **Dodanie nowego rodzaju „Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante (wino białe musujące) (wino musujące i wino musujące [*sic*])**

Opis:

Dodanie nowego rodzaju „Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante

Uzasadnienie:

Cechy charakterystyczne odmiany Lambrusco di Sorbara są porównywalne ze szczególnymi cechami odmian winorośli białych lub czerwonych (fermentowanych bez skórek), które idealnie nadają się do produkcji win musujących ze względu na stałą kwasowość oraz subtelne i wyraźne aromaty.

Te swoiste cechy charakterystyczne odmiany Lambrusco di Sorbara uzasadniają proponowane wprowadzenie nowego rodzaju „Bianco Spumante”, będącego produktem naturalnej ewolucji z obecnego rodzaju „Rosato Spumante” w kierunku produkcji wyrafinowanych i eleganckich białych win musujących wysokiej jakości, które są również szczególnie dobrze przystosowane do fermentacji w butelce „metodą klasyczną”.

Zmiana dotyczy pkt 1, pkt 5 ppkt 1 i pkt 6 specyfikacji oraz sekcji „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

3. **Poprawki redakcyjne i zmiany przepisów**

Opis:

W specyfikacji produktu wprowadzono pewne poprawki redakcyjne, a odniesienia prawne zaktualizowano, podobnie jak nazwę ministerstwa.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna ze względu na zmiany w prawodawstwie w tym sektorze oraz w nazwie ministerstwa. Wprowadzono pewne poprawki, aby poprawić literówki oraz zwiększyć przejrzystość przepisów.

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 3, pkt 5 ppkt 2 i 3, pkt 7 ppkt 1 i pkt 10 specyfikacji produktu.

4. **Dodanie specyfikacji dotyczącej produkcji nowego rodzaju „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante**

Opis:

Dodano ustęp dotyczący obowiązku stosowania fermentacji bez skórek w odniesieniu do winogron przeznaczonych do produkcji nowego rodzaju „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante.

Uzasadnienie:

Zmiana była konieczna ze względu na włączenie nowego rodzaju.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu.

5. **Korekta w opisie metody produkcji fermentujących w butelce win musujących i półmusujących**

Opis:

Zmieniono opis metody produkcji fermentujących w butelce win musujących i półmusujących, aby uwzględnić sformułowanie „w tym za pomocą".

Uzasadnienie:

Zmianę wprowadzono w celu wyjaśnienia, że praktyka enologiczna polegająca na fermentacji win w butelce jest zawsze dozwolona w odniesieniu do win musujących i półmusujących, i niekoniecznie należy stosować określenie „metoda tradycyjna" lub „metoda klasyczna" lub „klasyczna metoda tradycyjna", jak przewidziano w art. 53 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2019/33.

Dodanie sformułowania „w tym za pomocą" wskazuje, że wyrażenia te należy uznać za fakultatywne, zgodnie z określonymi warunkami, a nie za zobowiązanie producentów.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 2 specyfikacji produktu.

6. **Zmniejszenie wydajności przetwarzania**

Opis:

Wydajność przetwarzania winogron/wina, w tym wszelkie nadwyżki produkcji wina, zmniejszono z 80 % do 75 %, bez uszczerbku dla limitu 70 % dla gotowego wina, które kwalifikuje się do objęcia chronioną nazwą pochodzenia „Lambrusco di Sorbara".

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono, aby ograniczyć produkcję win opatrzonych nazwą odmiany Lambrusco, w tym win uzyskiwanych z nadwyżki produkcji wina o chronionej nazwie pochodzenia „Lambrusco di Sorbara", które należy przeklasyfikować na wina rodzaju Lambrusco z typowym oznaczeniem geograficznym Emilia. Zmiana ma również na celu uniknięcie nadmiernej eksploatacji winogron.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 ppkt 5 specyfikacji produktu.

7. **Zmiana okresu fermentacji i drugiej fermentacji**

Opis:

Dodano nowy podpunkt zawierający przepis, który umożliwia poddanie produktów z fazy poprzedzającej wyrób wina fermentacji i drugiej fermentacji po dniu 31 grudnia każdego roku i do dnia 30 czerwca następnego roku.

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono, aby ujednolicić warunki produkcji na całym terytorium Emilia-Romania, z uwzględnieniem właściwości odmiany Lambrusco i tradycyjnych technik produkcji od dawna stosowanych na obszarze produkcji win, o których mowa, koncentrując się głównie na produkcji win półmusujących.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 6 specyfikacji produktu.

8. **Definicja intensywności barwy**

Opis:

Maksymalną intensywność barwy poszczególnych produktów określono w zależności od etapu ich produkcji, aby utrzymać barwę win i produktów z fazy poprzedzającej wyrób wina w wyraźnie określonym zakresie intensywności, zgodnym z tradycją i autentycznością win objętych ChNP „Lambrusco di Sorbara".

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono, ponieważ w ostatnich latach stwierdzono, że produkty objęte nazwą „Lambrusco di Sorbara" o większej intensywności barwy niż proponowana w ramach przedmiotowej zmiany są traktowane – na etapie wprowadzania do obrotu – jedynie jako produkty uzupełniające podczas przygotowywania mieszanek do produkcji gotowych win i nigdy nie są bezpośrednio przeznaczone do butelkowania.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 7 specyfikacji produktu.

9. **Korekta niektórych cech charakterystycznych w momencie wprowadzenia do obrotu oraz dodanie właściwości nowego rodzaju „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante**

Opis:

Dodano cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesieniu do nowo wprowadzonego rodzaju „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante i zaktualizowano niektóre cechy charakterystyczne dla istniejących rodzajów produktu. Dodatkowo, w przypadku win półmusujących, niektóre opisy ulepszono i zaktualizowano oraz dodano podpunkt dotyczący możliwości zmętnienia różnych rodzajów wina – z wyjątkiem win należących do kategorii „gatunkowe wino musujące" – ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Uzasadnienie:

10. Zmiana ta wynika z dodania nowego rodzaju „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante oraz z faktu, że podczas zmiany specyfikacji okazało się, iż niektóre cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu zawierały określenia, które były nieprawidłowe, nieprecyzyjne lub niezgodne z kategorią produktu, w szczególności w odniesieniu do win musujących, które zawierały określenia odnoszące się do pozostałości cukru właściwych dla kategorii „wina półmusujące", co stanowi naruszenie przepisów załącznika III do rozporządzenia (UE) 2019/33 mających zastosowanie do różnych kategorii „win musujących". Dodano również podpunkt dotyczący możliwości zmętnienia win półmusujących i musujących – z wyjątkiem win należących do kategorii „gatunkowe wino musujące" – ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych. Jest to związane z powrotem do techniki produkcji, która polega na poddaniu wina drugiej fermentacji w butelce bez usuwania osadu fermentacyjnego.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz sekcji „Opis wina lub win" w jednolitym dokumencie.

11. **Dodanie możliwości stosowania na etykiecie określenia „rifermentazione in bottiglia" (druga fermentacja w butelce)**

Opis:

Dodano podpunkt dotyczący możliwości zmętnienia niektórych rodzajów win – z wyjątkiem win należących do kategorii „gatunkowe wino musujące" – ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Uzasadnienie:

Zmianę tę należało wprowadzić, aby odpowiednio informować konsumentów, ponieważ w ostatnich latach technika produkcji z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce odzyskała popularność w celu produkcji win półmusujących. Często z tych win nie usuwa się osadu fermentacyjnego, a obecność tych pozostałości często sprawia, że wino wydaje się „mętne".

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 4 specyfikacji produktu.

12. **Skreślenie przepisu dotyczącego rozporządzenia ministerialnego zmieniającego limity minimalne kwasowości ogólnej i ekstraktu bezcukrowego**

Opis:

Skreślono podpunkt, który przewidywał możliwość wydania przez ministerstwo rozporządzenia zmieniającego limity kwasowości ogólnej i ekstraktu bezcukrowego.

Uzasadnienie:

Przepis ten zastąpiono obowiązującymi przepisami.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu.

13. **Sprostowanie tekstu dotyczącego wymogu wskazania zawartości cukru na etykiecie**

Opis:

W przypadku win musujących i gatunkowych win musujących skreśla się wymóg podawania zawartości cukru.

Uzasadnienie:

Przepis ten powtarza obowiązek ustanowiony już w obowiązującym prawodawstwie UE.

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 2 specyfikacji produktu.

14. **Sprostowanie tekstu poprzez usunięcie wymogu uwzględnienia określenia „rosato" w odniesieniu do barwy win**

Opis:

Usunięto wymóg umieszczania na etykiecie określenia „rosato", co zgodnie z obowiązującymi przepisami UE czyni je fakultatywnym dla rodzaju „Rosato Frizzante" [czerwone wino półmusujące]. Zharmonizowano ponadto istniejący przepis dotyczący win musujących, precyzując, że określenie „rosato" można zastąpić określeniem „rosé" w odniesieniu do wszystkich rodzajów produktów (półmusujących i musujących) w tej wersji.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna, ponieważ wina „Lambrusco di Sorbara" naturalnie charakteryzują się barwą od różowej do jasnoczerwonej ze względu na swoiste cechy charakterystyczne głównej odmiany winorośli Lambrusco di Sorbara, podczas gdy obowiązująca specyfikacja wymaga stosowania określenia „rosato" w odniesieniu do rodzajów o takiej barwie. Rozróżnienie między różową a czerwoną barwą tych win jest jednak bardzo subtelne, co utrudnia zarówno badanie organoleptyczne tych produktów, jak i ich etykietowanie.

Ponadto, jak powszechnie wiadomo, w obowiązujących przepisach nie istnieje definicja barwy „rosé", a w odniesieniu do barwy wina wymagana jest wyłącznie obiektywna ocena. Ocena ta może się znacznie różnić między regionami, w tym między sąsiadującymi obszarami, w zależności od miejscowych zwyczajów i tradycji. W związku z tym, gdy barwa wina mieści się między czerwoną a różową, obecność tego określenia na etykiecie może wprowadzić konsumentów w błąd, którzy ze względu na kulturę lub tradycję mogą uznać, że kolor wina nie odpowiada ich własnym wyobrażeniom w odniesieniu do barwy „rosé".

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 3 specyfikacji produktu.

15. **Możliwość stosowania na etykiecie określenia „rifermentazione in bottiglia" (druga fermentacja w butelce)**

Opis:

Dodano podpunkt umożliwiający stosowanie na etykiecie określenia „rifermentazione in bottiglia".

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono w celu odpowiedniego informowania konsumentów o stosowaniu techniki produkcji z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce, którą ponownie wprowadzono w ostatnich latach w celu uzyskiwania win półmusujących. Często z tych win nie usuwa się osadu fermentacyjnego, a obecność tych pozostałości często sprawia, że wino wydaje się „mętne".

Zmiana ta dotyczy pkt 7 ppkt 4 specyfikacji produktu.

16. **Zmiana maksymalnej pojemności butelek, w których wina dopuszcza się do konsumpcji**

Opis:

Zmieniono tekst w celu ustalenia maksymalnej pojemności szklanych butelek na poziomie 9 litrów, z wyłączeniem 5-litrowej „damy", aby zachować tradycyjny kształt butelki.

Uzasadnienie:

Zmiana ta jest konieczna ze względu na fakt, że konsumenci niekiedy zgłaszają zapotrzebowanie na większe butelki, głównie na spotkania towarzyskie i inne szczególne wydarzenia.

Zmiana ta zapewnia również producentom więcej możliwości rynkowych.

Zmiana dotyczy tylko pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu.

17. **Sprostowanie tekstu, aby jasno określić dozwolone systemy zamykania butelek**

Opis:

Podpunkt dotyczący dozwolonych systemów zamykania zaktualizowano i przeformułowano w sposób szczegółowy, wraz z odrębnymi przepisami dotyczącymi win musujących.

Uzasadnienie:

Poprawka ta była konieczna, aby zapewnić jasność co do dozwolonych systemów zamykania butelek, w szczególności w odniesieniu do stosowania nakrętek, kapsli i związanych sznurkiem korków grzybków. Ma to na celu poprawę brzmienia, uniknięcie sprzecznych wykładni i ewentualnego pomylenia rodzajów półmusujących i musujących.

Zmiana dotyczy pkt 8 ppkt 3 i 4 specyfikacji produktu.

18. **Aktualizacja związku ze środowiskiem geograficznym**

Opis:

Punktu dotyczącego związku ze środowiskiem geograficznym nie zmieniono, ale postanowiono przeredagować sekcję „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Celem było włączenie do jednolitego dokumentu informacji zawartych już w specyfikacji produktu. Zmiana ta ma zatem charakter czysto redakcyjny.

Zmiana dotyczy sekcji „Związek z obszarem geograficznym" jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Lambrusco di Sorbara

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *„Lambrusco di Sorbara" Rosso Spumante (wino czerwone musujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długotrwałe;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: wyraźny i szeroki z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „dossagio zero" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Z wyjątkiem wersji produkowanych w kategorii „gatunkowe wino musujące" wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. *„Lambrusco di Sorbara" Rosato Spumante (wino różowe musujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długotrwałe;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: wyraźny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „dossagio zero" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Z wyjątkiem wersji produkowanych w kategorii „gatunkowe wino musujące” wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

3. *„Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante (wino białe musujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długotrwałe;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: wyraźny z nutami kwiatowymi;

Smak: od „dossagio zero” po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Z wyjątkiem wersji produkowanych w kategorii „gatunkowe wino musujące” wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

4. *„Lambrusco di Sorbara” Rosso Frizzante (wino czerwone półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa lub czerwona przypominająca barwę owocu granatu, o różnej intensywności;

Aromat: wyraźny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. *„Lambrusco di Sorbara" Rosato Frizzante (różowe wino półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: przyjemny, ostry, wyraźny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, pełny i świeży, aromatyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. „Lambrusco di Sorbara" Spumante

18 000 kg winogron z hektara

2. „Lambrusco di Sorbara" Frizzante

18 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do wytwarzania moszczów i win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Lambrusco di Sorbara" obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino i San Prospero oraz część terytorium administracyjnego gmin Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro i Soliera, wszystkie znajdujące się w prowincji Modena.

7. **Odmiany winorośli**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *A) Specyfika obszaru geograficznego*

1. Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Prowincja Modena leży w środkowej części włoskiego regionu Emilia. W regionie tym występują wszystkie warunki klimatyczne Doliny Padańskiej, chociaż połowa prowincji rozciąga się na wzniesienia przedapenińskie i Apeniny, co prowadzi do znacznych różnic. Szczególne położenie równiny u podnóża Apeninów sprawia, że klimat ma cechy kontynentalne – z ciepłymi latami i surowymi zimami oraz typowym dla tego regionu rozkładem opadów deszczu. Wilgotne wiatry południowe są zazwyczaj suche, gdy docierają do tego regionu, co skutkuje niskimi opadami – znacznie niższymi niż na przykład opady deszczu, które obserwuje się w środkowych Włoszech. Średnie nasłonecznienie, amplitudy temperatur i wartości opadów potwierdzają wysoce kontynentalny charakter klimatu, który cechuje się nierównomiernym rozkładem poziomu opadów deszczu, z dwoma okresami poziomów maksymalnych (wiosną i jesienią) prowadzących do nadmiaru wody oraz dwoma okresami (zimą i latem) poważnych jej niedoborów. W szczególności poziom opadów deszczu jest znacznie niższy na równinie Modena niż w pozostałej części równiny Emilia, zwłaszcza w miesiącach letnich, do tego stopnia, że naturalne opady pokrywają średnio nie więcej niż połowę zapotrzebowania na wodę niezbędną do uprawy roślin. Na przestrzeni wieków uprawa na obszarze Modeny była utrudniona ze względu na wysoką zawartość gliny i zwarty charakter większości gleb, i czynniki te wciąż stanowią jedno z najpoważniejszych wyzwań. Wspomniane cechy geograficzne opisano w tomie VI („Księstwo Modeny i Reggio") pracy Giuseppe Goraniego „Włochy w XVIII wieku", w rozdziale poświęconym środowisku geograficznemu, który rozpoczyna się od stwierdzenia, że „natura wydaje się szczególnie łaskawa dla miasta i terytorium Księstwa Modeny".

Gleba zachowała swój naturalny i żyzny charakter głównie dzięki ingerencji człowieka w postaci budowy kanałów odwadniających, stosowania ochrony przeciwpowodziowej oraz technik i systemów rolniczych, które wykorzystują organiczne polepszacze gleby, aby przeciwdziałać problemom wynikającym z wyjątkowo wysokiej zawartości gliny w gruntach rolnych prowincji.

2. Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Zarówno w *De Agri Cultura* Katona, jak i w *De Re Rustica* Warrona wspomina się o *Vitis labrusca*. Podobnie Pliniusz, w *Naturalis Historia*, dokumentuje cechy *Vitis vinifera*, stwierdzając, że „jej liście, podobnie jak liście winorośli Labrusca, przed opadnięciem przybierają barwę krwi". Sporządzony w 1300 r. traktat o rolnictwie autorstwa Piera dè Crescenziego wskazuje, że winogrona Labrusca są „czarne, nadają winom barwę i sprawiają, że są one przejrzyste, ale umieszcza się je w całości i z połamanymi łodygami w dzbanach i nie psują smaku wina". Jest to najstarszy zapis, który potwierdza, że winogrona z tych winorośli wykorzystano w tym okresie po raz pierwszy do produkcji wina, co sugeruje, że winorośle nie były już tak „dzikie". Nie należy zapominać, że starożytne winorośle Labrusca były dzikimi winoroślami (*Vitis vinifera sylvestris*) lub winoroślami należącymi do podgatunku *Vitis vinifera sativa*, które rosły na nieuprawianych gruntach. Dlatego Lambrusco uważa się jedną z najbardziej rodzimych odmian winorośli na świecie, ponieważ powstała ona w wyniku genetycznej ewolucji odmiany *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, którą udomowiono na obszarze Modeny. Wino Lambrusco zawsze wysoce cenili książęta. Dwa i pół wieku wcześniej, w czerwcu 1430 r., Niccolò III d'Este nakazał w jednym ze swoich „holografów", że „nie należy płacić połowy cła za wszystkie wina przywożone z Modeny do Paryża", aby ułatwić handel winem. Większość poczytnych autorów XIX w. potwierdza, że na przestrzeni wieków Modena stała się obszarem specjalizującym się w produkcji win musujących, które zyskały szczególną renomę, z tradycją produkcji i konsumpcji. Wina zawdzięczają swoje cechy charakterystyczne wyłącznie lub głównie środowisku, w tym wszystkim czynnikom naturalnym i ludzkim, które je definiują. Historia nazwy „Lambrusco di Sorbara" bez wątpienia sięga XIX wieku. Świadczą o tym liczne dokumenty historyczne, w tym esej dotyczący aspektów chemicznych, geologicznych i terapeutycznych związanych z winem „Lambrusco di Sorbara" pochodzący z broszury włoskiego Stowarzyszenia Rolniczego Akademii Królewskiej w Turynie, którą opublikowano w Dzienniku Urzędowym Modeny w środę 11 czerwca 1862 r., opisowy katalog głównych odmian winorośli uprawianych w prowincjach Modena i Reggio Emilia opublikowany w 1867 r. oraz esej analityczny „Lambrusco di Sorbara i Lambrusco Salamino" autorstwa Enrica Ramazziniego z 1885 r. Znaczenie czynników ludzkich jest szczególnie widoczne w technicznych aspektach produkcji, które są istotne dla specyfikacji produktu.

Połączenie odmian w winnicach

„Lambrusco di Sorbara” jest czerwoną odmianą winorośli odznaczającą się wigorem, o rozłożystym pokroju, ale fizjologicznie żeńskich kwiatach ze zgiętymi pręcikami i sterylnym pyłkiem, co sprawia, że jest podatna na zjawisko nieprawidłowego zapylenia kwiatów wskutek niekorzystnych warunków (*millerandage*). Należało zatem włączyć inne odmiany winorośli Lambrusco do odmian winorośli uprawianych w winnicach, aby umożliwić zapylanie i owocowanie winogron Lambrusco di Sorbara. Winnice produkujące winogrona objęte ChNP „Lambrusco di Sorbara” muszą łączyć odmiany w następujący sposób:

— Lambrusco di Sorbara, co najmniej 60 % całkowitej powierzchni uprawy;

— Lambrusco Salamino, co najmniej 25 %, ale nie więcej niż 40 % całkowitej powierzchni uprawy;

— inne odmiany winorośli Lambrusco tradycyjnie uprawiane na tym obszarze, do 15 % całkowitej powierzchni uprawy;

Sposoby prowadzenia winorośli

Gleba i klimat Modeny sprzyjają naturalnemu wzrostowi winorośli. Plantatorzy winorośli zdecydowali się na system składający się ze sznurów stałych z opadającymi gałęziami, który może powstrzymywać bujny wzrost roślin. System uprawy musi również umożliwiać równomierne rozmieszczenie pąków, wykorzystanie potencjału produkcyjnego roślin, przechwytywanie energii promieni słonecznych oraz dotarcie do kiści wystarczającej ilości powietrza i światła. Najczęściej stosowane systemy uprawy to jednostronny kordon poziomy oraz genewska metoda podwójnego palikowania w formie łuku. Gęstość nasadzeń wynosi 2 500–3 000 roślin/ha. Najczęściej stosowane podkładki to Kober5BB, SO4, 420A i 1103P.

Winifikacja i praktyki enologiczne

Wina te są produkowane przy użyciu stosowanych od lat, niezmiennych i ustalonych metod, które obejmują jedynie naturalną drugą fermentację w butelkach i naturalną drugą fermentację przez autoklawowanie. Obie metody mają zasadnicze znaczenie dla nadania winom objętym ChNP „Lambrusco di Santa Croce” ich unikalnych cech charakterystycznych. Procesy wzbogacania i dodawanie expedition liqueur są dozwolone z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w prawodawstwie UE.

W swoich pracach łacińscy autorzy Katon, Pliniusz i Columella opisują produkcję wina musującego (Lambrusco), które może się pienić, co sugeruje, że mogło to być wino półmusujące. Nie rozumiano jednak w pełni procesu biologicznego i chemicznego charakteru fermentacji alkoholowej oraz innych powiązanych aspektów produkcji wina do czasu, kiedy wiedza naukowa rozwinęła się pod koniec XVII wieku i w trakcie XIX wieku. Jednak konieczne były inne odkrycia, aby zapewnić, że cały dwutlenek węgla powstający podczas fermentacji pozostanie rozpuszczony w winie. Potrzebny był zbiornik zdolny utrzymać ciśnienie oraz zakrętka, która mogłaby zapobiec wydostawaniu się dwutlenku węgla. Opracowane je między końcem XVII w. a początkiem XVIII wieku. O tej preferencji w produkcji białych i czerwonych win półmusujących wspominali kolejni autorzy w XVII i XVIII wieku do czasu, gdy ten długi proces ewolucji genetycznej doprowadził do lepszej identyfikacji białych, a w szczególności czerwonych odmian dzikich winorośli *Latini* (rodziny Lambrusco z obszaru Modena) opisanych przez ampelografów XIX w. (w szczególności Acerbiego, Mendolę i Agazzottiego). Oprócz tych osiągnięć technologicznych nastąpiła również istotna zmiana klimatu (mała epoka lodowcowa), która przyniosła zimne i mokre jesienie, opóźnione dojrzewanie i niepełną fermentację, co wymagało drugiej fermentacji w beczkach, które z kolei ulegały uszkodzeniu. Od połowy XIX w. do połowy XX w. najczęstszą metodą produkcji dużych ilości naturalnego półmusującego wina Lambrusco była druga fermentacja w butelce. W efekcie powstawało mętne, półmusujące Lambrusco bez stosowania procesu degorżowania, które stanowiło większość produkcji. Pierwsza wytwórnia wina produkująca półmusujące Lambrusco w regionie Emilia rozpoczęła działalność w Modenie w 1860 r. Produkcja win najwyższej jakości wiązała się jednak z usunięciem osadu metodami zmniejszającymi uszczerbek dla ilości i jakości, początkowo za pomocą urządzeń do dekantacji izobarycznej (opracowanych przez Martinottiego pod koniec XIX wieku). Obecnie, w przypadku produkcji wina półmusującego i musującego z drugą fermentacją w butelce, osad drożdżowy usuwa się, pozwalając mu osadzić się w okolicach zakrętki, a następnie mrożąc szyjkę butelki.

8.2. *B) Informacje na temat jakości / cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:*

ChNP „Lambrusco di Sorbara" obejmuje produkcję win czerwonych lub różowych musujących i półmusujących. Z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia wina te mają bardzo wyraźne i szczególne cechy charakterystyczne, jak opisano w pkt 6 specyfikacji produktu, co oznacza, że można je wyraźnie zidentyfikować i że są typowe dla przedmiotowego obszaru.

Winogrona produkowane na równinach środkowej Modeny, ze względu na przewagę gleby „Sant'Omobono" na tym obszarze, pozwalają na otrzymanie czerwonych win o rubinowej barwie i różnej intensywności, niskiej strukturze, średniej lub wysokiej kwasowości, niskiej zawartości alkoholu oraz wyraźnych nutach kwiatowych i owocowych. Ich świeżość i wonne aromaty przyczyniają się do wyważonego smaku.

8.3. *C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)*

Uprawa winorośli w Modenie ma duże znaczenie społeczno-gospodarcze. Jest to związane z produkcją win musujących i półmusujących. Grunty te są najważniejszym czynnikiem środowiskowym, który zapewnia równowagę między wzrostem rośliny a zbiorem winogron i jakością wina. Mimo pewnych różnic w odniesieniu do środowiska i metod uprawy, grunty rolne w Modenie można uznać za wyjątkowo żyzne. Należą one do następujących trzech kategorii:

a) luźna gleba, żółta lub czerwonawa, o niskiej zawartości wapienia, a często również fosforu ogólnego i przyswajalnego. Występuje na podgórzach, jak również na większych wysokościach. Gleba na równinach nazywana jest „częściowo pozbawioną dwutlenku węgla glebą równin podgórskich", podczas gdy dwa rodzaje gleb na wyższych wysokościach nazywa się „glebą o niskim poziomie wapienia z obrzeży Apeninów" oraz „glebą wapienną niskich Apeninów, która lokalnie występuje w wąwozach";

b) gleba średnio zwięzła, doskonała zarówno pod względem właściwości fizycznych, jak i chemicznych, powstała w wyniku wylewania rzek Secchia i Panaro, położona na środkowej równinie, którą można sklasyfikować jako „wapienne wysoczyzny rzeczne z gliniastymi glebami pylasto-ilastymi Sant'Omobono";

c) gleby gliniaste, bardzo zwarte, ale bogate w składniki odżywcze i żyzne, które pokrywają większość równiny glebami znanymi jako „gleby gliniaste osuszonych dolin".

Gleby nizinne stanowią część równin zalewowych z plejstocenu i holocenu, podczas gdy tereny górzyste i pagórkowate są typowe dla kredy i eocenu. Są one niezwykle bogate w drobne składniki i koloidy glebowe. Gleby równin są praktycznie wolne od grubego szkieletu występującego często na pagórkowatych i górzystych obszarach uprawnych w postaci skały brekcja, który może utrudniać normalną działalność rolniczą.

Na centralnej równinie prowincji Modena, gdzie znajdują się winnice wykorzystywane do produkcji winogron objętych ChNP „Lambrusco di Sorbara", najbardziej rozpowszechnione są „gliniaste gleby pylasto-ilaste Sant'Omobono". Wyniki indeksu Winklera wahają się od 1 900 do 2 000 stopniodni, przy czym suma opadów wynosi około 450 mm między kwietniem a październikiem. Winnice charakteryzują się średnio wysokimi plonami i dynamicznym wzrostem roślin. Historia Lambrusco i produkcji win musujących w Modenie jest długa i obejmuje fascynujące pierwsze relacje klasycznych poetów i pisarzy (Wergiliusza, Katona i Warrona), którzy wspominali o „*Labrusca vitis*" – dzikiej winorośli występującej na obrzeżach pól i dającej winogrona o kwaśnym smaku. Lambrusco to wino czerwone, które może być półmusujące lub musujące, ma połyskliwy rubinowy kolor i należy je podawać w temperaturze 12–14 °C, aby w pełni wydobyć jego zapachy i aromaty. Wino „narodziło się" w Modenie, skąd rozprzestrzeniło się na rynek krajowy i zagraniczny. Lambrusco di Sorbara zawdzięcza swoje znaczenie w przemyśle winiarskim Modeny szeregowi czynników: 1 662 ha gruntów obsadzonych winoroślą i zarejestrowanych w odpowiednim rejestrze winnic objętych ChNP, które produkują średnio 15 000 000 kg winogron objętych ChNP rocznie. Chroniona nazwa pochodzenia „Lambrusco di Sorbara" umożliwia producentom z Modeny zaopatrywanie konsumentów w produkty, które wyróżniają się szczególną historią: pochodzenia, sposobu przetwarzania oraz cech charakterystycznych i szczególnych, odróżniających je od produktów, których nie można wskazać jako pochodzące z wyraźnie określonego obszaru.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

—

Link do specyfikacji produktu

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