C/2025/1947

28.3.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/1947)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Lambrusco di Sorbara”

PDO-IT-A0332-AM03

Data comunicării: 2.1.2025

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Introducerea unei dispoziții referitoare la categorii**

Descriere:

A fost introdusă o dispoziție referitoare la categoria de apartenență a vinurilor spumante „Lambrusco di Sorbara” (vin spumant și vin spumant de calitate)

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul precizării categoriilor de spumant produse

Modificarea vizează articolul 1 din caietul de sarcini al produsului.

2. **Introducerea noului tip „Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante (vin spumant)**

Descriere:

Introducerea noului tip „Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante

Motive:

Caracteristicile soiului Lambrusco di Sorbara sunt similare cu caracteristicile specifice ale soiurilor cu boabe albe sau roșii (vinificate în alb) potrivite pentru producția de vinuri spumante datorită conținutului lor de aciditate fixă și mirosurilor lor subtile și parfumate.

Noul tip „Bianco Spumante”, care a fost propus, se bazează pe caracteristicile intrinseci ale soiului Lambrusco di Sorbara și constituie evoluția naturală a actualului tip „Rosato Spumante” spre producția de vinuri spumante albe rafinate și elegante, de înaltă calitate, care se pretează, inclusiv, în mod deosebit, pentru a fi elaborate în sticlă potrivit metodei clasice.

Modificarea vizează articolul 1, articolul 5 alineatul (1) și articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

3. **Corecturi formale și actualizări legislative**

Descriere:

În partea dispozitivă a caietului de sarcini au fost au fost efectuate câteva corecturi formale și au fost actualizate atât referirile legislative, cât și denumirea ministerului.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Motive:

modificarea a devenit necesară din cauza modificărilor care au intervenit în legislația sectorială și în denumirea ministerului. Unele corecturi au fost efectuate în scopul eliminării unor greșeli de tipar sau în scopul clarificării dispozițiilor.

Modificarea vizează articolul 4 alineatul (3), articolul 5 alineatele (2) și (3), articolul 7 alineatul (1) și articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

4. **Introducerea unei dispoziții referitoare la vinificarea noului tip „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante**

Descriere:

A fost introdus un paragraf referitor la obligația de a vinifica în alb strugurii destinați producției noului tip „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante

Motiv:

Modificarea a devenit necesară în urma introducerii noului tip.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului.

5. **Corectarea textului referitor la metoda de producție bazată pe elaborarea în sticlă a vinurilor spumante și a vinurilor petiante**

Descriere:

Textul referitor la metoda de producție bazată pe elaborarea în sticlă a vinurilor spumante și a vinurilor petiante a fost corectat prin introducerea cuvintelor „inclusiv prin".

Motiv:

Modificarea a fost efectuată pentru a se preciza faptul că practica oenologică a elaborării în sticlă este permisă întotdeauna în cazul tipurilor „Frizzante" (petiant) și „Spumante" (spumant) și că această practică nu face neapărat obiectul obligației de a se menționa expresiile „metodă tradițională" sau „fermentat în sticlă prin metoda tradițională" sau „metodă clasică" sau „metodă tradițională clasică", reglementate la articolul 53 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2019/33.

Prin introducerea cuvintelor „inclusiv prin", se precizează că aceste expresii trebuie să fie considerate o posibilitate, în condițiile prevăzute, nu o obligație pentru producători.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului.

6. **Reducerea randamentului la prelucrare**

Descriere:

Randamentul la transformarea strugurilor în vin, care include eventualul surplus de vinificație, a fost redus, de la 80 % la 75 %, fără a se aduce atingere limitei de 70 % pentru vinul finit care poate purta denumirea de origine protejată „Lambrusco di Sorbara".

Motiv:

Modificarea a fost efectuată în scopul limitării producțiilor de vin cu indicarea soiului Lambrusco, inclusiv a celor obținute din surplusul de vinificație al vinurilor cu DOP „Lambrusco di Sorbara", prin reclasificarea în cadrul tipului Lambrusco al indicației geografice tipice (IGT) „Emilia", precum și în scopul evitării exploatării excesive a strugurilor.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (5) din caietul de sarcini al produsului.

7. **Modificarea perioadei fermentărilor și a fermentărilor secundare**

Descriere:

A fost introdus un nou paragraf, care conține o dispoziție ce permite fermentarea și fermentarea secundară, după data de 31 decembrie a fiecărui an și până la data de 30 iunie a anului următor, a produselor obținute înainte de încheierea procesului de vinificație.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul uniformizării condițiilor de producție pe teritoriul regiunii Emilia, având în vedere caracteristicile soiului Lambrusco și tehnicile de producție tradiționale utilizate de-a lungul timpului în arealul de producție al vinurilor în cauză, axate mai ales pe producția de vinuri petiante.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (6) din caietul de sarcini al produsului.

8. **Definirea intensității culorii**

Descriere:

A fost definit parametrul maxim al intensității colorimetrice a diverselor produse, în funcție de stadiul lor de prelucrare, pentru ca vinurile și produsele obținute înainte de încheierea procesului de vinificație să-și mențină o intensitate cromatică bine definită, respectând tradiția și autenticitatea vinurilor cu DOP „Lambrusco di Sorbara”.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă deoarece, în ultimii ani, s-a constatat că, în faza comercializării, produsele cu denumirea „Lambrusco di Sorbara” care au o intensitate a culorii superioară celei propuse prin această modificare sunt tratate drept simple produse complementare în prepararea asamblării pentru elaborarea vinurilor finite, nefiind niciodată destinate direct îmbutelierii.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (7) din caietul de sarcini al produsului.

9. **Corectarea unor caracteristici la momentul comercializării și introducerea caracteristicilor noului tip „Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante**

Descriere:

Au fost introduse caracteristicile la momentul comercializării ale noului tip introdus, „Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante, și au fost actualizate unele caracteristici la momentul comercializării ale tipurilor deja existente. În plus, în cazul tipurilor „Frizzante” (petiant), au fost îmbunătățite și actualizate unele descrieri și a fost adăugat un paragraf privind posibilitatea ca vinurile să poată prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație, în cazul diverselor tipuri, dar cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”.

Motiv:

10. Modificarea se datorează introducerii noului tip „Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante și faptului că, în cursul revizuirii caietului de sarcini, s-a constatat că unele caracteristici la momentul comercializării conțin termeni greșiți, imprecizi și incoerenți cu categoria produsului, mai ales în ceea ce privește tipurile „Spumante” (spumant), în cazul cărora se utilizau termeni referitori la reziduul de zaharuri tipici pentru categoria „Vino frizzante” (vin petiant), fiind ignorați termenii stabiliți în anexa III la Regulamentul (UE) 2019/33, aplicabili diverselor categorii de vinuri spumante. În plus, a fost adăugat un paragraf privind posibilitatea ca vinurile de tip „Frizzante” și „Spumante”, cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”, să prezinte un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație, având în vedere revenirea la tehnica de producție bazată pe fermentarea secundară în sticlă fără eliminarea drojdiilor de fermentație.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

11. **Introducerea posibilității de a utiliza pe etichetă mențiunea „rifermentazione in bottiglia” (fermentare secundară în sticlă)**

Descriere:

A fost adăugat un paragraf privind posibilitatea prezenței unui aspect tulbure cauzat de reziduurile de fermentație, în cazul diverselor tipuri, dar cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”.

Motiv:

Modificarea a devenit necesară în scopul informării corecte a consumatorului, deoarece, în ultimii ani, s-a revenit frecvent la aplicarea tehnicii de producție bazate pe fermentarea secundară în sticlă, pentru obținerea vinurilor petiante, în cazul cărora, frecvent, nu se efectuează eliminarea drojdiilor de fermentație și care, prin urmare, prezintă un aspect tulbure din cauza prezenței reziduurilor respective.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (4) din caietul de sarcini al produsului.

12. **Eliminarea dispoziției privind modificarea limitelor minime ale acidității totale și ale extractului fără zahăr printr-un decret ministerial**

Descriere:

A fost eliminat paragraful care prevedea posibilitatea ca ministerul, printr-un decret propriu, să poată modifica limitele acidității totale și ale extractului fără zahăr.

Motiv:

Dispoziția respectivă a devenit depășită prin prisma legislației în vigoare.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

13. **Corectarea textului referitor la obligația indicării pe etichetă a conținutului de zaharuri**

Descriere:

În cazul tipurilor „Spumante” (vin spumant și vin spumant de calitate), a fost eliminată dispoziția privind indicarea pe etichetă a conținutului de zaharuri.

Motiv:

Dispoziția repetă o obligație deja prevăzută în normele în vigoare ale Uniunii Europene.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului.

14. **Corectarea textului în vederea eliminării obligației de a se indica mențiunea „Rosato” în legătură cu culoarea vinurilor**

Descriere:

A fost eliminată obligația indicării pe etichetă a mențiunii „Rosato”, această mențiune devenind facultativă în cazul tipului „Rosato Frizzante”, în conformitate cu normele în vigoare ale Uniunii Europene. În plus, a fost uniformizată dispoziția deja existentă în privința tipurilor „Spumante”, precizându-se că mențiunea „Rosato” poate fi înlocuită cu mențiunea „Rosé” în cazul tuturor tipurilor de produs („Frizzante” și „Spumante”) prevăzute în cadrul versiunii respective.

Motiv:

Modificarea a devenit necesară deoarece vinurile „Lambrusco di Sorbara”, prin caracteristica lor specifică, prezintă în mod natural o culoare care variază de la roz la roșu intens, din cauza proprietăților intrinseci ale soiului principal, Lambrusco di Sorbara, însă în caietul de sarcini în vigoare este prevăzută obligația de a se indica mențiunea „Rosato” în cazul tipurilor care prezintă această nuanță. Totuși, în cazul acestor produse, diferența dintre culoarea roz și culoarea roșie este extrem de mică, ceea ce creează dificultăți atât în ceea ce privește testele organoleptice, cât și în ceea ce privește etichetarea produselor.

În plus, se știe că, în legislația în vigoare, nu există o definiție a culorii „rosato” (roz) și că, pentru un verdict în privința acestei culori, este necesară doar o evaluare obiectivă a culorii, evaluare care variază profund de la un teritoriu la altul, chiar și în cazul teritoriilor învecinate, în funcție de obiceiurile locale. Așadar, când vinul prezintă o culoare la granița dintre „rosso” (roșu) și „rosato” (roz), prezența acestei mențiuni pe etichetă poate crea confuzie în mintea consumatorului, care, datorită culturii sau tradiției sale, poate evalua culoarea vinului ca necorespunzând idealului său personal de „rosato” (roz).

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului.

15. **Posibilitatea utilizării pe etichetă a mențiunii „rifermentazione in bottiglia” (fermentare secundară în sticlă)**

Descriere:

A fost introdus un paragraf care permite utilizarea pe etichetă a mențiunii „rifermentazione in bottiglia” (fermentare secundară în sticlă).

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul informării corecte a consumatorului în privința recurgerii, din nou, în ultimii ani, la tehnica de producție bazată pe fermentarea secundară în sticlă, pentru obținerea vinurilor petiante, în cazul cărora, frecvent, nu se efectuează eliminarea drojdiilor de fermentație și care, prin urmare, prezintă un aspect tulbure din cauza prezenței reziduurilor respective.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (4) din caietul de sarcini al produsului.

16. **Modificarea capacității maxime a sticlelor utilizate pentru comercializare**

Descriere:

Textul a fost modificat prin stabilirea limitei maxime de 9 litri pentru capacitatea sticlei de sticlă, cu excepția formatului damigenei („dama”), de 5 litri, pentru a se păstra forma tradițională a sticlei.

Motiv:

Modificarea a devenit necesară deoarece, uneori, consumatorii cer sticle cu capacități mai mari, destinate mai ales ocaziilor conviviale sau altor evenimente deosebite.

În plus, această modificare le acordă mai multe oportunități comerciale producătorilor.

Modificarea vizează doar articolul 8 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului.

17. **Corectarea textului în scopul definirii în mod clar a tipurilor de închidere autorizate**

Descriere:

Paragraful referitor la dispozitivele de închidere autorizate a fost actualizat și rescris în mod analitic, prin separarea dispozițiilor prevăzute în funcție de tipurile „Spumante”.

Motiv:

Modificarea a devenit necesară în vederea clarificării dispozițiilor referitoare la dispozitivele de închidere permise, în special a dispozițiilor referitoare la utilizarea capacelor filetate, a capacelor de tip coroană și a dopurilor de plută standard legate cu sfoară, pentru ca textul să fie mai ușor de citit, pentru a se evita interpretările divergente și pentru a se evita orice potențială confuzie între tipurile „Frizzante” și tipurile „Spumante”.

Modificarea vizează articolul 8 alineatele (3) și (4) din caietul de sarcini al produsului.

18. **Actualizarea legăturii cu mediul geografic**

Descriere:

Articolul referitor la legătura cu mediul geografic nu a fost modificat, dar a fost considerată necesară rescrierea punctului „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

Motiv:

Introducerea în documentul unic a informațiilor deja prevăzute în caietul de sarcini. Așadar, rescrierea menționată trebuie considerată a fi doar de natură formală.

Modificarea vizează punctul „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Lambrusco di Sorbara

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

1. *„Lambrusco di Sorbara" Rosso Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin sau grena, de intensitate variabilă.

Miros: parfumat, amplu, cu note florale și fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate", poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *„Lambrusco di Sorbara" Rosato Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: parfumat, caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *„Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Miros: parfumat, cu note florale.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *„Lambrusco di Sorbara” Rosso Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin sau grena, de intensitate variabilă.

Miros: parfumat, caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *„Lambrusco di Sorbara" Rosato Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: plăcut, net, parfumat, caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la sec la dulce, corpolent și proaspăt, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Producții maxime:*

1. „Lambrusco di Sorbara" Spumante

18 000 kg de struguri per hectar

2. „Lambrusco di Sorbara" Frizzante

18 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție al strugurilor pentru obținerea musturilor și a vinurilor care pot purta denumirea de origine protejată „Lambrusco di Sorbara" cuprinde întregul teritoriu administrativ al comunelor: Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero și o parte a teritoriului administrativ al comunelor Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro și Soliera, aflate toate în provincia Modena.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *A) Informații privind arealul geografic*

1. Factori naturali relevanți pentru legătură

Provincia Modena, aflată în centrul regiunii Emilia, prezintă toate caracteristicile climatice ale văii Padului, chiar dacă există diferențieri semnificative datorate faptului că jumătate din provincia în cauză se află în zona deluroasă și montană a Apeninilor. Situarea specială a câmpiei, la poalele Apeninilor, determină un regim al temperaturilor și precipitațiilor tipic continental, cu veri calde și ierni aspre. Vânturile umede dinspre sud ajung aici în general uscate, determinând precipitații reduse, mult inferioare celor înregistrate, de exemplu, în centrul Italiei. Valorile medii ale indicilor referitori la luminozitate, la amplitudinea termică și la ploi confirmă caracterul puternic continental al climei arealului. Ploile sunt răspândite neuniform, înregistrându-se două maxime (primăvara și toamna), cu excese hidrologice periculoase, și două minime (iarna și vara), cu grave deficite de apă. În ceea ce privește ploile, în special, mediul câmpiei din jurul comunei Modena este caracterizat de valori întotdeauna mai reduse decât cele ale restului câmpiei regiunii Emilia, mai ales în lunile de vară, într-atât încât precipitațiile naturale nu satisface, în medie, mai mult de jumătate din nevoia de apă a culturilor agricole. Natura argiloasă și compactă a majorității terenurilor din zona Modena nu a facilitat, cu siguranță, practicarea agriculturii de-a lungul secolelor, iar în prezent este unul dintre aspectele cele mai dificile. Aceste caracteristici geografice sunt descrise în capitolul dedicat mediului geografic din volumul VI, „Ducato di Modena e Reggio" (Ducatul Modena și Reggio), al operei literare a lui Giuseppe Gorani intitulată „L'Italia del XVIII secolo" (Italia secolului al XVIII-lea), capitolul respectiv începând cu următoarea frază: „Se pare că natura a favorizat în mod deosebit orașul și teritoriul statului Modena".

Mai ales datorită activității omului, au fost create condițiile pentru menținerea mediului natural și fertil, cu ajutorul canalizărilor de drenaj, prin protejarea împotriva surplusurilor hidrologice și datorită tehnicilor și sistemelor de cultivare bazate pe utilizarea de amelioratori de sol ecologici pentru a reduce caracterul negativ al excesului de argilă din terenurile agricole.

2. Factori umani relevanți pentru legătură

Vitis labrusca este menționată de Cato în „De Agricoltura" și de Varrone în „De Rustica". Este menționată apoi și de Pliniu, care, în „Naturale Historia", documentează caracteristicile *Vitis vinifera*, „ale cărei frunze, precum cele ale viței-de-vie Labrusca, dobândesc o culoare sângerie înainte de a cădea". Pe la 1300, Pier dè Crescenzi, din Bologna, în tratatul său privind agricultura, observa, în ceea ce privește strugurii Labrusca: „sunt negri, dau culoare vinurilor și le limpezesc, dar sunt puși în vase întregi și cu ciorchinii mototoliți și nu strică gustul vinului". Este primul document care arată că în acele vremuri apăruse obiceiul de a face vin din strugurii acelor plante de viță-de-vie care, poate, nu mai erau atât de „sălbatice". Trebuie amintit faptul că străvechile „Labrusche" erau plantele de viță-de-vie sălbatică (*Vitis vinifera silvestris*) sau din subspecia *Vitis vinifera sativa* care creșteau spontan, din semințe, în locurile necultivate. Din acest motiv, Lambrusco este considerat unul dintre soiurile cele mai autohtone din lume, deoarece este rodul evoluției genetice a speciei *Vitis vinifera silvestris occidentalis*, a cărei domesticire a avut loc în zona Modena. Vinul Lambrusco a fost dintotdeauna tratat cu mare onoare de către duci, într-atât încât, cu două secole și jumătate înainte, într-un „olograf" din iunie 1430, Nicolò III d'Este ordonase ca „din tot vinul care era transportat de la Modena la Paris, să nu se plătească jumătate din taxele vamale", astfel încât să fie încurajat comerțul cu acest produs. Autorii cei mai semnificativi din secolul al XIX-lea confirmă că, de-a lungul secolelor, Modena a fost un teritoriu propice pentru producția de vinuri „mossi" (cu bule), care au dobândit o notorietate și o tradiție de producție și de consum deosebite și ale căror caracteristici se datorează în totalitate sau în mod esențial mediului, inclusiv tuturor factorilor naturali și umani care îl definesc. Originea istorică a denumirii „Lambrusco di Sorbara" este, cu siguranță, cunoscută deja din secolul al XIX-lea, fapt demonstrat de numeroasele documente istorice, printre care se află eseul chimic, geologic și terapeutic privind vinul „Lambrusco di Sorbara" extras din culegerea Asociației Agrare Italiene din cadrul Academiei din Torino (*regia Accademia di Torino*), publicat în „Gazzetta di Modena", ediția de miercuri, 11 iunie 1862, precum și catalogul în care sunt descrise principalele soiuri de struguri cultivate în provinciile Modena și Reggio Emilia, publicat în 1867, și eseul analitic „I lambruschi di Sorbara e salamino", al lui Enrico Ramazzini, din 1885. Influența factorilor umani este reflectată mai ales în stabilirea aspectelor tehnice și productive care constituie elementele de legătură cu caietul de sarcini.

Baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie

„Lambrusco di Sorbara” este un soi cu boabe roșii, foarte viguros și cu o ținută semiridicată, dar are flori fiziologic femele, cu stamine reflexe și polen steril, drept care este supus riscului de meiere. Astfel, a devenit necesar să se prevadă ca în baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie să fie incluse și alte soiuri de Lambrusco, pentru a se permite polenizarea și rodirea strugurilor Lambrusco di Sorbara. Baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie destinate producției strugurilor pentru DOP „Lambrusco di Sorbara” trebuie să fie alcătuită astfel:

— Lambrusco di Sorbara, cel puțin 60 % din suprafața totală cultivată cu viță-de-vie;

— Lambrusco Salamino, între 25 % și 40 % din suprafața totală cultivată cu viță-de-vie;

— alte tipuri de Lambrusco cultivate în mod tradițional în areal, până la maximum 15 % din suprafața totală cultivată cu viță-de-vie.

Formele de conducere

Mediul pedoclimatic al provinciei Modena favorizează dezvoltarea naturală a viței-de-vie. Exploatațiile viticole au optat pentru forme de conducere cu cordon permanent și cu lăstari căzători, capabile să limiteze creșterea viguroasă a plantelor. În plus, forma de conducere trebuie să permită o distribuire adecvată în spațiu a mugurilor, să exprime potențialul productiv al plantelor, să permită captarea energiei radiante și să asigure o aerisire și o expunere la lumină suficiente pentru ciorchini. Formele de conducere cele mai răspândite sunt cordonul liber și cortina dublă genoveză. Densitatea de plantare este de 2 500-3 000 de butuci per hectar. Portaltoaiele cele mai utilizate sunt: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Practicile de elaborare a vinurilor

Practicile de elaborare a vinurilor sunt cele consolidate prin tradiție, respectate cu loialitate și constanță, și cuprind doar practica fermentării secundare naturale în sticlă și practica fermentării secundare naturale în autoclavă, indispensabile pentru a conferi vinurilor cu DOP „Lambrusco di Sorbara” caracteristicile lor deosebite. Operațiunile de îmbogățire și adăugarea licorii de expediție sunt permise sub rezerva respectării condițiilor și limitelor prevăzute de legislația Uniunii Europene.

În scrierile lor, autorii latini (Cato, Pliniu, Columella) descriu producția unui vin care nu era liniștit (lambrusco) și care putea elibera spumă, deci reiese imaginea unui vin petiant. Trebuie însă așteptată dezvoltarea cunoștințelor care a avut loc între sfârșitul secolului al XVII-lea și sfârșitul secolului al XIX-lea pentru a fi înțelese cauza biologică și natura chimică a fermentării alcoolice și unele aspecte legate de tehnica oenologică aferentă. Erau însă necesare alte descoperiri pentru a se putea face astfel încât tot dioxidul de carbon produs în cursul fermentației să rămână dizolvat în vin. Era nevoie, pe de o parte, de un recipient care să reziste la presiune și, pe de altă parte, de un dop care să nu permită ieșirea dioxidului de carbon. Aceste două condiții au fost îndeplinite în perioada de la sfârșitul secolului al XVII-lea și începutul secolului al XVIII-lea. Această propensiune spre vinurile petiante albe și roșii este amintită de autori succesivi din secolele al XVII-lea și al XVIII-lea, până la încheierea îndelungatei evoluții genetice care a dus la mai buna identificare a soiurilor de viță-de-vie sălbatice ale latinilor, cu boabe albe și, mai ales, cu boabe roșii (familia soiurilor Lambrusco din zona Modena), descrise de ampelografii din secolul al XIX-lea (în special de Acerbi, Mendola și Agazzotti). Pe lângă progresele tehnologice, s-a înregistrat și o importantă schimbare climatică (mica eră glaciară), cu toamne reci și umede, coaceri întârziate și fermentări incomplete care determinau reluări ale fermentației în butoaie, consecința fiind spargerea butoaielor. Între jumătatea secolului al XIX-lea și jumătatea secolului al XX-lea, cel mai răspândit mod de a obține un vin Lambrusco petiant natural în sens industrial era fermentarea secundară în sticlă. Se obținea, astfel, un Lambrusco petiant tulbure, fără degorjare, acesta constituind cea mai mare parte a producției. În 1860, la Modena, a început să funcționeze prima cramă din întreaga regiune Emilia care producea Lambrusco petiant. Oricum, cele mai bune producții erau supuse procesului de eliminare a drojdiilor, inclusiv prin metode menite a reduce pierderile cantitative și calitative, inițial cu ajutorul unor utilaje de transferare izobară (puse la punct de Martinotti la sfârșitul secolului al XIX-lea), în vreme ce acum, inclusiv în cazul vinurilor petiante și spumante obținute prin fermentare secundară în sticlă, depozitul de drojdii este făcut să coboare spre dop, după care gâtul sticlei este congelat, iar drojdiile sunt eliminate.

8.2. *B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

Denumirea de origine protejată „Lambrusco di Sorbara” se referă la producția de vinuri petiante și spumante roșii sau roze. Din punct de vedere analitic și organoleptic, aceste vinuri prezintă caracteristici foarte evidente și deosebite, care le fac ușor de identificat, descrise la articolul 6 din caietul de sarcini, și sunt tipice pentru mediul lor geografic.

Din strugurii produși în zona de câmpie medie din jurul comunei Modena, în care predomină solurile Sant'Omobono, se obțin vinuri roșii cu culoare rubinie de intensitate variabilă, cu structură săracă, aciditate medie spre mare, tărie alcoolică redusă și note florale și fructate evidente. Prospețimea și intensitatea parfumurilor contribuie la echilibrul lor gustativ.

8.3. *C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)*

La Modena, vitivinicultura are o valoare socioeconomică foarte importantă și este legată de producția de vinuri petiante și spumante. Cel mai important factor de mediu care condiționează echilibrul dintre dezvoltarea vegetativă și producția de struguri pe de o parte și calitatea vinului pe de altă parte este terenul. Așadar, în pofida variațiilor determinate de mediu și de intervențiile agronomice, se poate considera că terenurile agricole ale zonei comunei Modena au o bună fertilitate. Pot fi identificate următoarele trei tipuri reprezentative:

a) terenuri afânate, de culoare galbenă sau roșiatică, cu conținut redus de var și adesea și de fosfor total și asimilabil, situate în fâșia de la poalele dealurilor, dar și la altitudini mai mari. Solurile de la câmpie sunt numite „pământuri parțial decarbonatate din câmpia de la poalele munților”, iar solurile de la altitudini mai mari sunt cunoscute ca „pământuri cu conținut redus de calcar de la marginea Apeninilor” și ca „pământuri calcaroase din partea joasă a Apeninilor, asociate local cu badlands”;

b) terenuri lutoase, optime din punct de vedere atât fizic, cât și chimic, care au luat naștere datorită aluviunilor râurilor Secchia și Panaro, situate în zona de câmpie medie. Sunt în categoria solurilor denumite „pământuri calcaroase de pe malurile înălțate ale râurilor, cu soluri Sant'Omobono, lut mâlos și argilos”;

c) terenuri argiloase, foarte compacte, dar bine dotate din punct de vedere chimic și fertile, care constituie cea mai mare parte a câmpiei, solurile fiind numite „pământuri argiloase din văile asanate”.

Terenurile de câmpie provin din aluviunile din pleistocen și din holocen, iar terenurile colinare și montane, cretacice și eocene, sunt foarte bogate în componente foarte fine și coloidale. Terenurile de câmpie sunt practic lipsite de schelet grosier, care însă este adesea prezent în terenurile cultivate de la deal și de la munte, sub formă de fragmente de brecie care pot împiedica operațiunile de cultivare normale.

În zona de câmpie medie din jurul comunei Modena, unde se află plantațiile de viță-de-vie destinate producției de struguri pentru DOP „Lambrusco di Sorbara”, predomină solurile „Sant'Omobono, lut mâlos și argilos”. Indicele Winkler variază de la 1 900 la 2 000 de grade-zile, precipitațiile din perioada aprilie-octombrie fiind de aproximativ 450 mm. Plantațiile de viță-de-vie sunt viguroase, iar producțiile sunt medii spre mari. Istoria vinului Lambrusco și a producției de vinuri petiante în zona Modena începe în vremuri de mult apuse și include primele mărturii fascinante ale poeților și ale scriitorilor epocii clasice (Virgiliu, Cato, Varro), care povestesc, în operele lor, despre o „Labrusca vitis”, un soi de viță-de-vie sălbatic care producea fructe cu gust acru și care creșterea la marginile hotarelor. Lambrusco, un vin roșu care poate fi petiant sau spumant și care prezintă o culoare roșu-rubin strălucitoare, trebuie servit la temperaturi de 12-14 °C pentru a-și exprima pe deplin aromele și parfumurile și s-a născut la Modena, de unde s-a răspândit pe piețele naționale și internaționale. Printre diversele elemente care arată importanța vinului „Lambrusco di Sorbara” în cadrul vitiviniculturii din Modena se numără cele 1 662 de hectare de suprafață cu viță-de-vie înscrise în registrul plantațiilor de viță-de-vie DOP, cu o medie anuală de 150 000 de chintale de struguri destinate producției cu DOP. În cadrul denumirii de origine protejate „Lambrusco di Sorbara”, producătorii din Modena doresc să prezinte consumatorilor produse care transmit mai mult decât altele: de unde provin, cum sunt elaborate și care sunt caracteristicile și particularitățile care le diferențiază de produsele care nu se regăsesc într-un teritoriu bine definit.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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