C/2025/1947

28.3.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1947)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Lambrusco di Sorbara“

PDO-IT-A0332-AM03

Dátum oznámenia: 2.1.2025

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zahrnutie špecifikácie kategórie**

Opis:

Špecifikuje sa kategória, do ktorej patria [šumivé] vína „Lambrusco di Sorbara“ Spumante („šumivé vína“ alebo „akostné šumivé vína“).

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom objasniť kategórie vyrábaných šumivých vín.

Táto zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku.

2. **Pridanie nového druhu „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante (šumivé biele) [šumivé víno a šumivé víno [*sic*]]**

Opis:

Pridanie nového druhu „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante

Dôvody:

Vlastnosti odrody Lambrusco di Sorbara sú porovnateľné so špecifickými vlastnosťami bielych alebo modrých muštových odrôd (nakvášaných bez šupiek), ktoré sú ideálne na výrobu šumivých vín vďaka svojmu konštantnému obsahu kyselín a jemnej a voňavej aróme.

Tieto osobitné vlastnosti odrody Lambrusco di Sorbara podporujú navrhované zavedenie nového druhu „Bianco Spumante“, ktorý je dôsledkom prirodzeného vývoja od súčasného typu „Rosato Spumante“ smerom k výrobe rafinovaných a elegantných šumivých bielych vín vysokej kvality, ktoré sú takisto mimoriadne vhodné na vývoj vo fľaši „klasickou metódou“.

Táto zmena sa týka článku 1, článku 5 ods. 1 a článku 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

3. **Redakčné opravy a aktualizácie predpisov**

Opis:

V špecifikácii výrobku boli vykonané určité redakčné opravy a boli aktualizované právne odkazy, ako aj názov ministerstva.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvody:

Túto zmenu si vyžiadali zmeny právnych predpisov v sektore a zmena názvu ministerstva. Niektoré opravy boli vykonané s cieľom odstrániť pravopisné chyby alebo sprehľadniť ustanovenia.

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 3, článku 5 ods. 2 a 3, článku 7 ods. 1 a článku 10 špecifikácie výrobku.

4. **Doplnenie špecifikácie týkajúcej sa výroby nového druhu „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante**

Opis:

Doplnil sa odsek o povinnosti používať pri hrozne určenom pre nový druh „Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante nakvášanie bez šupky.

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná v nadväznosti na zaradenie nového druhu.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku.

5. **Oprava opisu spôsobu výroby s vývojom vo fľaši v prípade šumivých a perlivých vín**

Opis:

Opis spôsobu výroby s vývojom vo fľaši v prípade šumivých a perlivých vín bol zmenený tak, aby obsahoval slovo „vrátane“.

Dôvod:

Zmena sa vykonala s cieľom objasniť, že enologický postup vývoja vína vo fľaši je vždy povolený pre šumivé a perlivé druhy a nemusí sa naň nutne vzťahovať používanie výrazu „tradičná metóda“ alebo „klasická metóda“ alebo „klasická tradičná metóda“, ako sa stanovuje v článku 53 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2019/33.

Vloženie slova „vrátane“ naznačuje, že uvedené výrazy by sa mali za stanovených podmienok považovať za nepovinné, a nie za povinnosť výrobcov.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 2 špecifikácie výrobku.

6. **Zníženie maximálnej výlisnosti**

Opis:

Výlisnosť hrozna/vína vrátane prípadného prebytku pri výrobe vína, sa znížila z 80 % na 75 % bez toho, aby bol dotknutý limit 70 % pre hotové víno oprávnené na chránené označenie pôvodu „Lambrusco di Sorbara“.

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom obmedziť výrobu vín s názvom odrody Lambrusco vrátane vín získaných z prebytkov výroby vína s chráneným označením pôvodu „Lambrusco di Sorbara“, ktoré sa musia preklasifikovať na vína typu Lambrusco so základným typickým zemepisným označením Emilia. Cieľom zmeny je takisto zabrániť nadmernému využívaniu hrozna.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 5 špecifikácie výrobku.

7. **Zmena obdobia kvasenia a druhotného kvasenia**

Opis:

Bol pridaný nový odsek obsahujúci ustanovenie, ktoré umožňuje realizovať kvasenie a druhotné kvasenie výrobkov určených na výrobu vína po 31. decembri každého roka až do 30. júna nasledujúceho roka.

Dôvod:

Táto zmena bola pridaná s cieľom zjednotiť podmienky výroby na celom území regiónu Emilia-Romagna, pričom sa zohľadňujú vlastnosti odrody Lambrusco a tradičné výrobné postupy, ktoré sa v minulosti používali v oblasti výroby predmetných vín, so zameraním najmä na výrobu perlivých vín.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 6 špecifikácie výrobku.

8. **Definícia intenzity farby**

Opis:

Maximálna kolorimetrická intenzita jednotlivých výrobkov bola stanovená podľa štádia ich výroby, aby sa zachoval presne vymedzený rozsah intenzity farby vín a výrobkov určených na ich výrobu, ktorý rešpektuje tradíciu a autentickosť vín s CHOP „Lambrusco di Sorbara".

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala preto, lebo v posledných rokoch sa zistilo, že výrobky s označením „Lambrusco di Sorbara", ktoré majú vyššiu intenzitu farby, ako sa navrhuje v tejto zmene, sa v štádiu uvádzania na trh považujú len za doplnkové výrobky pri príprave zmesí na výrobu hotových vín a nikdy nie sú priamo určené na plnenie do fliaš.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 7 špecifikácie výrobku.

9. **Oprava niektorých charakteristík týkajúcich sa konzumácie a doplnenie charakteristík nového druhu „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante**

Opis:

Boli doplnené charakteristiky týkajúce sa konzumácie pre novo zavedený druh „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante a aktualizované niektoré charakteristiky existujúcich druhov. Okrem toho boli v prípade perlivých vín vylepšené a aktualizované niektoré opisy a bol pridaný odsek o možnosti zakalenia rôznych druhov vín – s výnimkou vín kategórie „akostné šumivé víno" – v dôsledku zvyškov kvasenia.

Dôvod:

10. Dôvodom tejto zmeny je pridanie nového druhu „Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante a skutočnosť, že počas revízie špecifikácie sa ukázalo, že niektoré charakteristiky týkajúce sa konzumácie obsahujú pojmy, ktoré sú nesprávne, nepresné alebo nezodpovedajú kategórii výrobku, najmä pokiaľ ide o šumivé vína, ktoré obsahujú pojmy týkajúce sa zvyškových cukrov špecifické pre kategóriu „perlivé vína", pričom sa nezohľadňujú ustanovenia prílohy III k nariadeniu (EÚ) 2019/33, ktoré sa vzťahujú na rôzne kategórie „šumivých vín". Doplnil sa aj odsek o možnosti zakalenia perlivých a šumivých vín, s výnimkou vín kategórie „akostné šumivé víno", v dôsledku zvyškov kvasenia. Prihliada sa pri tom na návrat k výrobnej technike druhotného kvasenia vo fľaši bez odstraňovania kvasných kalov.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vína (vín)" jednotného dokumentu.

11. **Doplnenie možnosti používať na etikete výraz „rifermentazione in bottiglia" (druhotné kvasenie vo fľaši)**

Opis:

Doplnil sa odsek o možnosti zakalenia rôznych druhov vína – s výnimkou vín kategórie „akostné šumivé víno" – v dôsledku zvyškov kvasenia.

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná na správne informovanie spotrebiteľov, keďže v posledných rokoch sa pri výrobe perlivých vín opäť presadzuje výrobná technika druhotného kvasenia. Z týchto vín sa často neodstraňujú kvasné kaly a prítomnosť zvyškov často spôsobuje, že víno sa zdá „zakalené“.

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 4 špecifikácie výrobku.

12. **Vypustenie ustanovenia o ministerskej vyhláške, ktorou sa menia minimálne limity celkovej kyslosti a bezcukorného extraktu**

Opis:

Vypustil sa odsek, v ktorom sa stanovovala možnosť ministerstva vydať vyhlášku, ktorou sa menia limity celkovej kyslosti a bezcukorného extraktu.

Dôvod:

Toto ustanovenie sa nahradilo platnými predpismi.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku.

13. **Oprava textu týkajúceho sa požiadavky uvádzať obsah cukru na etikete**

Opis:

V prípade šumivých a akostných šumivých vín sa zrušila požiadavka uvádzať obsah cukru.

Dôvod:

V ustanovení sa opakuje povinnosť, ktorá je už stanovená v existujúcich právnych predpisoch EÚ.

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 2 špecifikácie výrobku.

14. **Oprava textu, ktorou sa odstraňuje požiadavka na uvedenie výrazu „rosato“ v súvislosti s farbou vín**

Opis:

Povinnosť uvádzať na etikete výraz „rosato“ bola zrušená a v súlade s platnými predpismi EÚ sa stala nepovinnou pre druh „Rosato Frizzante“ [perlivé červené]. Okrem toho sa zosúladilo existujúce ustanovenie pre šumivé vína, v ktorom sa uvádza, že výraz „rosato“ sa môže nahradiť výrazom „rosé“ pre všetky druhy výrobkov (perlivé a šumivé) tejto verzie.

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná, pretože vína „Lambrusco di Sorbara“ majú v rámci svojich špecifických vlastností prirodzene farbu od ružovej po bledočervenú, čo je spôsobené vlastnosťami hlavnej odrody hrozna Lambrusco di Sorbara, zatiaľ čo v existujúcej špecifikácii sa pre druhy s takouto farbou vyžaduje používanie výrazu „rosato“. Medzi ružovou a červenou farbou týchto vín je však veľmi tenká hranica, čo spôsobuje ťažkosti pri organoleptickom skúmaní týchto výrobkov, ako aj pri ich označovaní.

Okrem toho, ako je známe, v platných právnych predpisoch neexistuje definícia farby „rosé“ a pri posudzovaní farby vína sa vyžaduje len objektívne posúdenie. Toto hodnotenie sa môže na jednotlivých územiach, vrátane susedných oblastí, značne líšiť v závislosti od miestneho používania a zvykov. Preto ak farba vína patrí medzi červené a ružové, prítomnosť tohto výrazu na etikete môže spôsobiť zmätok u spotrebiteľov, ktorí z kultúrnych dôvodov alebo z dôvodu tradície môžu usúdiť, že farba vína nezodpovedá ich osobnému ideálu farby „rosé“.

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 3 špecifikácie výrobku.

15. **Možnosť používať na etikete výraz „rifermentazione in bottiglia“ (druhotné kvasenie vo fľaši)**

Opis:

Bol pridaný odsek, ktorým sa umožňuje používať na etikete výraz „rifermentazione in bottiglia“.

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom správne informovať spotrebiteľov o používaní techniky na výrobu perlivých vín zahŕňajúcej druhotné kvasenie vo fľaši, ktorá sa v posledných rokoch opätovne zaviedla. Z týchto vín sa často neodstraňujú kvasné kaly a prítomnosť zvyškov často spôsobuje, že víno sa zdá „zakalené“.

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 4 špecifikácie výrobku.

16. **Zmena maximálneho objemu fliaš, v ktorých sa vína uvoľňujú na spotrebu**

Opis:

Text sa zmenil tak, aby sa maximálny objem sklenených fliaš stanovil na 9 litrov, s vylúčením 5-litrových fliaš typu „dama“, v záujme zachovania tradičného tvaru fľaše.

Dôvod:

Túto zmenu si vyžiadala skutočnosť, že spotrebitelia niekedy požadujú väčšie fľaše, najmä na spoločenské príležitosti a iné špeciálne podujatia.

Táto zmena takisto poskytuje výrobcom viac obchodných príležitostí.

Táto zmena sa týka len článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku.

17. **Oprava textu s cieľom definovať povolené uzávery**

Opis:

Odsek o povolených uzáveroch bol aktualizovaný a prepracovaný vo forme jednotlivých položiek so samostatnými ustanoveniami pre šumivé vína.

Dôvod:

Táto zmena bola potrebná, aby sa vyjasnilo, ktoré uzávery sú povolené; ide najmä o skrutkové uzávery, korunkové uzávery a korkové zátky so špagátom [tappo spago]. Cieľom je zlepšiť znenie, predísť protichodným výkladom, ako aj prípadným zámenám medzi perlivými a šumivými druhmi.

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 a článku 4 špecifikácie výrobku.

18. **Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím**

Opis:

Článok o súvislosti so zemepisným prostredím sa nezmenil, ale prijalo sa rozhodnutie o prepísaní bodu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

Dôvod:

Zahrnutie informácií, ktoré sú už uvedené v špecifikácii výrobku, do jednotného dokumentu. Ide teda o výlučne formálnu zmenu.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Lambrusco di Sorbara

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosso Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a perzistentné bublinky

Farba: rubínová alebo granátová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, plná, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od brut nature po sladkú, svieža, harmonická, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Okrem vína kategórie „akostné šumivé víno“ môže byť víno zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

2. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosato Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a perzistentné bublinky

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, charakteristická, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od brut nature po sladkú, svieža, harmonická, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Okrem vína kategórie „akostné šumivé víno“ môže byť víno zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

3. *„Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a perzistentné bublinky

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, s kvetinovými tónmi

Chuť: od brut nature po sladkú, svieža, harmonická, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Okrem vína kategórie „akostné šumivé víno“ môže byť víno zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

4. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosso Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: rubínová alebo granátová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, charakteristická, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Víno môže byť zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosato Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: príjemná, ostrá, aromatická, charakteristická, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, plná a svieža, aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Víno môže byť zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Lambrusco di Sorbara“ Spumante

18 000 kilogramov hrozna na hektár

2. „Lambrusco di Sorbara“ Frizzante

18 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie hrozna vhodného na výrobu muštov a vín s chráneným označením pôvodu „Lambrusco di Sorbara“ zahŕňa celé administratívne územie obcí Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino a San Prospero a časť administratívneho územia obcí Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro a Soliera, ktoré sa nachádzajú v provincii Modena.

7. **Muštové odrody**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **Opis súvislostí**

8.1. *A) Údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Provincia Modena sa nachádza v strede talianskeho regiónu Emilia. Má všetky klimatické charakteristiky Pádskej nížiny, hoci polovica provincie zasahuje do úpätia Apenín a hôr, čo spôsobuje značné rozdiely. Špecifická poloha roviny na úpätí Apenín spôsobuje typicky kontinentálne rozpätie teplôt a zrážok s horúcimi letami a tuhými zimami. Vlhké južné vetry sú v čase, keď dorazia do regiónu, spravidla suché, čo má za následok nízke zrážky, oveľa nižšie ako napríklad v strednom Taliansku. Priemerné hodnoty svetla, kolísania teploty a zrážok potvrdzujú vysoko kontinentálny charakter podnebia, ktoré sa vyznačuje nerovnomerným rozložením zrážok s dvoma vrcholmi (jar a jeseň) hydrologického nadbytku a dvoma obdobiami (zima a leto) silného nedostatku. Najmä v letných mesiacoch sú zrážky na modenskej nížine oveľa nižšie ako na zvyšku nížiny v regióne Emilia, a to do takej miery, že prirodzené zrážky v priemere neposkytujú viac ako polovicu vody potrebnej na pestovanie plodín. Poľnohospodárstvo v oblasti Modeny bolo v priebehu storočí sťažené vysokým obsahom ílu a kompaktným charakterom väčšiny pôdy a tieto faktory predstavujú jeden z hlavných problémov aj v súčasnosti. Tieto geografické charakteristiky sú opísané v VI. zväzku („Vojvodstvo Modeny a Reggia“) diela Giuseppeho Goraniho „Taliansko v 18. storočí“ v kapitole o geografickom prostredí, ktorá sa začína konštatovaním, že „príroda sa zdá mimoriadne priaznivá k mestu a územiu štátu Modena“.

Pôda si zachovala prirodzenosť a úrodnosť najmä vďaka ľudským zásahom v podobe odvodňovacích kanálov, ochrany proti záplavám a poľnohospodárskych techník a systémov, ktoré využívajú organické zúrodňovače pôdy na potlačenie nevýhod mimoriadne vysokého obsahu ílu v ornej pôde provincie.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

V Catovom diele *De Agri Cultura* a Varrovom spise *De Re Rustica* sa spomína *Vitis labrusca*. Podobne aj Plínius v diele *Naturalis Historia* dokumentuje vlastnosti *Vitis vinifera*, pričom uvádza, že „ich listy, podobne ako listy viniča Labrusca, zmenia pred opadaním svoju farbu na krvavú“. V traktáte o poľnohospodárstve, ktorý napísal Pier dè Crescenzi z Bologne v roku 1300, sa uvádza, že hrozno Labrusca je „čierne, dáva vínu farbu a robí ho čírym, ale do nádob sa dáva celé a s rozdrvenými stopkami a nekazí chuť vína“. Ide o najstarší doložený záznam o tom, že hrozno z týchto viníc sa prvýkrát použilo na výrobu vína v tomto období, čo naznačuje, že vinič už možno nebol taký „divoký“. Nemalo by sa zabúdať, že staroveký vinič Labrusca bol divoký vinič *(Vitis vinifera sylvestris)* alebo vinič samovýsevného poddruhu *Vitis vinifera sativa*, ktorý rástol na neobrábanej pôde. Preto sa Lambrusco považuje za jednu z najpôvodnejších odrôd viniča na svete, keďže pochádza z genetického vývoja *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, ktorá sa domestikovala v oblasti Modeny. Víno Lambrusco si vojvodovia vždy veľmi cenili. Dve a pol storočia predtým, v júni 1430, Niccolò III. d'Este v jednom zo svojich „holografov“ nariadil, aby sa „neplatila polovica cla za všetko víno privezené z Modeny do Paríža“, s cieľom uľahčiť obchod s vínom. Najdôveryhodnejší autori z 19. storočia potvrdzujú, že Modena sa v priebehu storočí stala oblasťou špecializovanou na výrobu šumivých vín, ktoré si získali osobitné renomé a mali tradíciu výroby a konzumácie. Vína vďačia za svoje vlastnosti výlučne alebo hlavne prostrediu, vrátane všetkých prírodných a ľudských faktorov, ktoré ho určujú. Historický pôvod názvu „Lambrusco di Sorbara“ možno s určitosťou vysledovať do 19. storočia. Svedčia o tom mnohé historické dokumenty vrátane chemickej, geologickej a terapeutickej eseje o víne „Lambrusco di Sorbara“ z brožúry Talianskej agrárnej asociácie Kráľovskej akadémie v Turíne uverejnenej v úradnom vestníku Modeny v stredu 11. júna 1862, opisného katalógu hlavných odrôd vín pestovaných v provinciách Modena a Reggio Emilia uverejneného v roku 1867, ako aj analytickej eseje „Lambrusco di Sorbara a Lambrusco Salamino“ z roku 1885 od Enrica Ramazziniho. Význam ľudského faktora je zrejmý najmä v technických aspektoch výroby, ktoré sú relevantné pre špecifikáciu výrobku.

Kombinácia odrôd vo vinohradoch

„Lambrusco di Sorbara“ je mohutná modrá muštová odroda s polovzpriameným rastom, ale fyziologicky samičími kvetmi s tyčinkami a sterilným peľom, čo spôsobuje jej náchylnosť na millerandage. Preto bolo potrebné zaradiť medzi odrody pestované vo vinohradoch aj iné odrody viniča Lambrusco, aby sa umožnilo opeľovanie a plodenie hrozna Lambrusco di Sorbara. Vinohrady určené na produkciu hrozna s CHOP „Lambrusco di Sorbara“ musia mať uvedenú odrodovú skladbu:

— Lambrusco di Sorbara: minimálne 60 % celkovej plochy vinohradu,

— Lambrusco Salamino: minimálne 25 % a maximálne 40 % celkovej plochy vinohradu,

— iné odrody Lambrusco, ktoré sa tradične pestujú v oblasti: maximálne 15 % celkovej plochy vinohradu.

Systémy vedenia viniča

Pôda a podnebie v Modene sú priaznivé pre prirodzený rast viniča. Vinohradníci sa rozhodli pre systém trvalých kordónov s previsnutými vetvami, ktoré dokážu zadržať bujný rast krov. Systém vedenia viniča musí takisto umožniť rovnomerné rozmiestnenie očiek, dosiahnutie produkčného potenciálu rastlín, zachytenie energie zo žiarenia a dostatok vzduchu a svetla v strapcoch. Najčastejšie používanými pestovateľskými tvarmi sú voľný kordón a ženevský dvojitý záves. Hustota výsadby je 2 500 až 3 000 krov na hektár. Najčastejšie používanými podpníkmi sú Kober5BB, SO4, 420A a 1103P.

Vinifikácia a vinárske výrobné postupy

Tieto vína sa vyrábajú tradičnými, dlhodobými, ustálenými a zavedenými metódami, ktoré zahŕňajú len prirodzené druhotné kvasenie vo fľašiach a prirodzené druhotné kvasenie v uzavretých tlakových kvasných nádobách. Obe sú nevyhnutné na to, aby vína s CHOP „Lambrusco di Sorbara“ získali svoje jedinečné vlastnosti. Obohacovanie a pridávanie expedičného likéru sú povolené za podmienok a v rozsahu stanovenom v právnych predpisoch EÚ.

Latinskí autori Cato, Plínius a Columella vo svojich dielach opisujú výrobu šumivého vína (Lambrusco), ktoré sa dokáže speniť, čo naznačuje, že ide o perlivé víno. Biologický proces a chemická podstata alkoholového kvasenia a ďalšie súvisiace aspekty výroby vína však boli správne pochopené až po rozvoji vedeckých poznatkov od konca 17. storočia a v priebehu 19. storočia. Na to, aby sa všetok oxid uhličitý, ktorý vznikol počas kvasenia, udržal vo víne, však boli potrebné ďalšie objavy. To si vyžadovalo nádobu, ktorá by bola schopná odolať tlaku, a uzáver, ktorý by zabránil jeho úniku. K ich vývoju dochádzalo od konca 17. storočia do začiatku 18. storočia. Túto záľubu v produkcii bielych a červených perlivých vín zaznamenali viacerí autori v 17. a 18. storočí, až kým tento dlhý proces genetického vývoja neviedol k lepšej identifikácii bielych, a najmä modrých odrôd divokých viničov *Latini* (rod Lambrusco z oblasti Modeny), ktoré opísali ampelografi 19. storočia (najmä Acerbi, Mendola a Agazzotti). Okrem tohto technologického pokroku došlo aj k veľkej zmene klímy (malá doba ľadová), ktorá viedla k chladným a vlhkým jeseniam, oneskorenému dozrievaniu a nedokvaseniu, ktoré si vyžiadalo druhotné kvasenie v sudoch, ktoré sa v dôsledku toho roztrhli. Od polovice 19. storočia do polovice 20. storočia bola druhotné kvasenie vo fľaši najbežnejšou metódou výroby prírodného perlivého vína Lambrusco vo veľkých množstvách. Z tohto vína sa vyrábalo zakalené, perlivé víno Lambrusco bez degoržovania, ktoré predstavovalo väčšinu produkcie. Prvé vinárstvo vyrábajúce perlivé víno Lambrusco v regióne Emilia začalo fungovať v Modene v roku 1860. Pri výrobe najakostnejších vín sa však kaly odstraňovali metódami, ktoré znižovali straty kvality a množstva, najprv pomocou izobarických dekantovacích strojov (vyvinutých Martinottim koncom 19. storočia). V súčasnosti sa pri výrobe perlivého a šumivého vína s druhotným kvasením vo fľaši odstraňujú usadeniny kvasinkových kalov tak, že sa nechajú usadiť smerom k uzáveru a hrdlo fľaše sa zmrazí.

8.2. *B) Údaje o kvalite a vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím*

CHOP „Lambrusco di Sorbara“ sa vzťahuje na výrobu šumivých a perlivých červených alebo ružových vín. Z analytického a organoleptického hľadiska majú tieto vína veľmi zreteľné a špecifické vlastnosti, ako sa opisujú v článku 6 špecifikácie výrobku, čo znamená, že ich možno jasne identifikovať a sú typické pre miestnu oblasť.

Z hrozna dopestovaného na centrálnych rovinách Modeny, vzhľadom na prevahu pôdy „Sant'Omobono“, vznikajú červené vína rubínovej farby rôznej intenzity, nízkej štruktúry, s priemernou až vysokou kyslosťou, nízkym obsahom alkoholu a jasnými kvetinovými a ovocnými tónmi. Sviežosť a vôňa arómy pomáhajú zabezpečiť vyváženú chuť.

8.3. *C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene b)*

Pestovanie vína v Modene má veľký sociálno-ekonomický význam. Súvisí s výrobou šumivých a perlivých vín. Pôda je najdôležitejším environmentálnym faktorom, ktorý zabezpečuje rovnováhu medzi rastom rastlín a výnosom hrozna a kvalitou vína. Aj keď existujú určité rozdiely spôsobené prostredím a spôsobmi pestovania, poľnohospodársku pôdu v Modene možno považovať za mimoriadne úrodnú a patrí do týchto troch kategórií:

a) kyprá pôda, žltej alebo červenkastej farby, s nízkym obsahom vápnika a často aj celkového a asimilovateľného fosforu, nachádzajúca sa na úpätiach hôr, ale aj vo vyšších nadmorských výškach. Pôda v nížinách je známa ako „čiastočne dekarbonizovaná pôda podhorských nížin“, zatiaľ čo dva typy pôdy vo vyšších nadmorských výškach sú známe ako „pôda s nízkym obsahom vápenca z okrajových častí Apenín“ a „vápencová pôda nižších Apenín, lokálne spájaná s úvalinami“;

b) pôda so strednou štruktúrou, vynikajúca z hľadiska fyzikálnych aj chemických vlastností, pochádzajúca zo záplav riek Secchia a Panaro, ktorá sa nachádza na centrálnej rovine a ktorú možno klasifikovať ako „vápencové fluviálne chrbty s hlinito-ílovitými pôdami Sant'Omobono“;

c) ílovité pôdy, veľmi kompaktné, ale chemicky dobre vybavené a úrodné, ktoré tvoria väčšinu roviny s pôdami známymi ako „ílovité pôdy odvodnených údolí“.

Nížinné pôdy sú súčasťou záplavových území z pleistocénu a holocénu, zatiaľ čo kopcovitý a hornatý terén je typický pre obdobie kriedy a eocénu a je veľmi bohatý na jemné a koloidné zložky. Pôdy na rovinách sú prakticky bez hrubého skeletu, ktorý sa často vyskytuje v kultivovaných kopcovitých a horských oblastiach v podobe úlomkov brekcií, ktoré môžu brániť bežnej poľnohospodárskej činnosti.

Na centrálnej rovine provincie Modena, kde sa nachádzajú vinohrady používané na produkciu hrozna s CHOP „Lambrusco di Sorbara“, prevládajú hlinito-ílovité pôdy „Sant'Omobono“. Výsledky Winklerovho indexu sa pohybujú v rozmedzí od 1 900 do 2 000 dennostupňov s celkovým úhrnom zrážok približne 450 mm od apríla do októbra. Vinohrady sú životaschopné, so stredne vysokými výnosmi. História vína Lambrusco a výroby šumivých vín v Modene je dlhá a zahŕňa fascinujúce prvé správy klasických básnikov a spisovateľov (Vergília, Cata a Varra), ktorí hovorili o „*Labrusca vitis*“, divokom viniči, ktorý sa nachádzal na okrajoch polí a plodil hrozno s kyslou chuťou. Lambrusco je červené víno, ktoré môže byť perlivé alebo šumivé, má jasne rubínovo červenú farbu a malo by sa podávať pri teplote 12 – 14 °C, aby sa naplno prejavili jeho vône a arómy. Zrodilo sa v Modene a odtiaľ sa rozšírilo na vnútroštátne a zahraničné trhy. Lambrusco di Sorbara vďačí za svoj význam v modenskom vinárskom priemysle viacerým faktorom: 1 662 hektárov pôdy vysadenej viničom zapísaným v príslušnom registri vinohradov s CHOP, na ktorej sa ročne dopestuje v priemere 15 000 000 kg hrozna s CHOP. Chránené označenie pôvodu „Lambrusco di Sorbara“ umožňuje výrobcom z Modeny ponúkať spotrebiteľom výrobky, ktorých príbeh je v porovnaní s ostatnými zaujímavejší: odkiaľ pochádzajú, ako sa spracúvajú a aké sú ich vlastnosti a zvláštnosti, ktoré ich odlišujú od výrobkov, ktoré nemožno identifikovať z presne vymedzenej oblasti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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