C/2025/1947

28.3.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1947)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Lambrusco di Sorbara“

PDO-IT-A0332-AM03

Datum obvestila: 2.1.2025

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Vključitev določitve kategorije**

Opis

Vključena je bila kategorija, v katero spadajo peneča vina „Lambrusco di Sorbara“ (peneča vina ali „kakovostna peneča vina“).

Razlog

Ta sprememba je bila uvedena, da se pojasnijo kategorije penečega vina, ki se proizvaja.

Sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda.

2. **Vključitev nove vrste vina belo peneče vino „Lambrusco di Sorbara“ (peneče vino in kakovostno peneče vino)**

Opis

Vključena je bila nova vrsta vina belo peneče vino „Lambrusco di Sorbara“.

Razlogi

Lastnosti sorte lambrusco di sorbara so primerljive s posebnimi lastnostmi belih ali rdečih sort vinske trte (po postopku za bela vina), ki so zaradi stalne vsebnosti kislin ter nežnih in dišečih arom idealne za pridelavo penečih vin.

Te bistvene lastnosti sorte lambrusco di sorbara podpirajo predlagano vključitev nove vrste vina belo peneče vino kot naravni razvoj od pridelave dosedanjega penečega vina rosé do pridelave nežnega in elegantnega belega penečega vino visoke kakovosti, ki je tudi zelo primerno za postopek v steklenici po klasični metodi.

Sprememba se nanaša na člen 1, člen 5(1) in člen 6 specifikacije proizvoda ter oddelek Opis vina enotnega dokumenta.

3. **Redakcijski popravki in posodobitev pravne podlage**

Opis

V specifikacijo proizvoda so bili vneseni nekateri redakcijski popravki, posodobljeni so bili tudi pravni sklici in ime ministrstva.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlogi

Ta sprememba je bila potrebna, ker sta se spremenila zakonodaja na tem področju in ime ministrstva. Z nekaj popravki so se odpravile tiskarske napake ali se je povečala jasnost določb.

Sprememba se nanaša na člen 4(3), člen 5(2) in (3), člen 7(1) ter člen 10 specifikacije proizvoda.

4. **Vključitev specifikacije za pridelavo nove vrste vina belo peneče vino „Lambrusco di Sorbara“**

Opis

Dodan je bil odstavek, da je treba grozdje za novo vrsto vina belo peneče vino „Lambrusco di Sorbara“ obvezno vinificirati po postopku za bela vina.

Razlog

Sprememba je bila potrebna zaradi vključitve nove vrste vina.

Sprememba se nanaša na člen 5(1) specifikacije proizvoda.

5. **Popravek opisa metode proizvodnje s postopkom v steklenici za peneča in biser vina**

Opis

Opis metode proizvodnje s postopkom v steklenici za peneča in biser vina je bil spremenjen tako, da vključuje besedi „vključno z“.

Razlog

S spremembo je bilo pojasnjeno, da je enološki postopek obdelave vina v steklenici za vrsti vina peneče in biser vino vedno dovoljen ter da zanj ni nujno treba uporabljati izraza „tradicionalna metoda“, „klasična metoda“ ali „klasična tradicionalna metoda“, kot je določeno v členu 53(3) Uredbe (EU) 2019/33.

Vključitev besed „vključno z“ pomeni, da je treba te izraze pod določenimi pogoji obravnavati kot neobvezne in ne kot obveznost za proizvajalce.

Sprememba se nanaša na člen 5(2) specifikacije proizvoda.

6. **Zmanjšanje donosa predelave**

Opis

Donos predelave grozdja v vino, vključno z morebitnim presežkom pri pridelavi vina, je bil zmanjšan z 80 % na 75 %, brez poseganja v omejitev 70 % za končno vino z zaščiteno označbo porekla „Lambrusco di Sorbara“.

Razlog

Namen te spremembe je bil omejiti pridelavo vina z imenom po sorti lambrusco, vključno z vinom iz presežne pridelave vina z zaščiteno označbo porekla „Lambrusco di Sorbara“, ki ga je treba prerazvrstiti med vrste vina iz sorte lambrusco z nižjo tipično geografsko označbo „Emilia“. Namen spremembe je tudi preprečiti prekomerni izkoristek grozdja.

Sprememba se nanaša na člen 5(5) specifikacije proizvoda.

7. **Sprememba obdobja vrenja in sekundarnega vrenja**

Opis

Dodan je bil nov odstavek z določbo, ki dovoljuje vrenje in sekundarno vrenje predhodnih proizvodov za predelavo v vino po 31. decembru vsako leto in do naslednjega 30. junija.

Razlog

Sprememba je bila dodana, da bi se na celem ozemlju Emilije - Romanje standardizirali proizvodni pogoji ter pri tem upoštevale posebnosti sorte lambrusco in tradicionalnih tehnik pridelave, ki so se zgodovinsko uporabljale na območju proizvodnje zadevnega vina, pri čemer je poudarek zlasti na proizvodnji biser vina.

Sprememba se nanaša na člen 5(6) specifikacije proizvoda.

8. **Opredelitev intenzivnosti barve**

Opis

Opredeljena je bila največja intenzivnost barve različnih proizvodov, in sicer po njihovi stopnji pridelave, da bi vina in proizvodi za predelavo v vino ostali v natančno določenem razponu intenzivnosti barve v skladu s tradicijo in pristnostjo vin z ZOP „Lambrusco di Sorbara“.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna, ker je bilo v zadnjih letih ugotovljeno, da se proizvodi z označbo „Lambrusco di Sorbara“ z večjo intenzivnostjo barve, kot je predlagana v tej spremembi, v fazi trženja uporabljajo zgolj kot pomožni proizvod pri zvrščanju končnih vin in nikoli kot proizvod, neposredno namenjen za stekleničenje.

Sprememba se nanaša na člen 5(7) specifikacije proizvoda.

9. **Popravek nekaterih lastnosti ob porabi in vključitev lastnosti nove vrste vina belo peneče vino „Lambrusco di Sorbara“**

Opis

Dodane so bile lastnosti ob porabi za novo vrsto vina belo peneče vino „Lambrusco di Sorbara“ in posodobljene nekatere lastnosti obstoječih vrst vina. Poleg tega so bili izboljšani in posodobljeni nekateri opisi za biser vina ter je bil dodan odstavek, da so lahko različne vrste vina, razen tistih iz kategorije kakovostno peneče vino, motne zaradi usedlin, ki nastanejo pri vrenju.

Razlog

10. Sprememba je potrebna, ker je bila vključena nova vrsta vina belo peneče vino „Lambrusco di Sorbara“ in ker se je med spremembo specifikacije proizvoda izkazalo, da je opis nekaterih lastnosti ob porabi vseboval izraze, ki niso bili pravilni, natančni ali skladni s kategorijo proizvodov, zlasti pri penečem vinu, pri katerem so bili uporabljeni izrazi za ostanek sladkorjev iz kategorije biser vina ne glede na določbe Priloge III k Uredbi (EU) 2019/33, ki se uporabljajo za različne kategorije penečega vina. Dodan je bil tudi odstavek, da so lahko biser in peneča vina, razen tistih iz kategorije kakovostno peneče vino, motna zaradi usedlin, ki nastanejo pri vrenju. Vzrok za to je vračanje k tehniki pridelave s sekundarnim vrenjem v steklenici, ne da bi se odstranile vinske droži.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vina enotnega dokumenta.

11. **Dodajanje možnosti uporabe izraza sekundarno vrenje v steklenici („rifermentazione in bottiglia“) na etiketo**

Opis

Dodan je bil odstavek, da so lahko različne vrste vina, razen tistih iz kategorije kakovostno peneče vino, motne zaradi usedlin, ki nastanejo pri vrenju.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna, da so potrošniki ustrezno obveščeni, saj je za pridelavo biser vina v zadnjih letih ponovno postala priljubljena tehnika pridelave s sekundarnim vrenjem v steklenici. Iz tega vina se vinske droži pogosto ne odstranijo, zaradi prisotnosti teh usedlin pa je vino pogosto videti motno.

Sprememba se nanaša na člen 7(4) specifikacije proizvoda.

12. **Črtanje določbe, da se z ministrsko uredbo spremenijo najnižje mejne vrednosti vsebnosti skupnih kislin in ekstrakta brez sladkorja**

Opis

Črtan je bil odstavek, ki je določal možnost, da ministrstvo izda uredbo o spremembi mejnih vrednosti vsebnosti skupnih kislin in ekstrakta brez sladkorja.

Razlog

Določba je bila nadomeščena z veljavnimi predpisi.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda.

13. **Popravek besedila o zahtevi po navedbi vsebnosti sladkorja na etiketi**

Opis

Za peneča in kakovostna peneča vina je bila črtana zahteva o navedbi vsebnosti sladkorja.

Razlog

Z določbo se ponavlja obveznost, že določena v veljavni zakonodaji EU.

Sprememba se nanaša na člen 7(2) specifikacije proizvoda.

14. **Popravek v besedilu, črtanje zahteve po vključitvi izraza „rosé“ za barvo vina**

Opis

Črtana je bila zahteva o vključitvi izraza „rosé“ na etiketo, tako da je v skladu z veljavnimi pravili EU za vrsto vina biser vino rosé neobvezna. Poleg tega je bila usklajena veljavna določba za peneča vina, ki določa, da se lahko italijanski izraz „rosato“ nadomesti z izrazom „rosé“ za vse vrste proizvodov (biser in peneča vina) iz navedene različice.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna, ker je del posebnih lastnosti vin „Lambrusco di Sorbara“ to, da so zaradi sortnih značilnosti glavne sorte vinske trte lambrusco di sorbara naravno rožnate do bledo rdeče barve, v veljavni specifikaciji proizvoda pa se zahteva, da se za vrste vina s tako barvo uporablja izraz „rosato“. Vendar se rožnata in rdeča barva teh vin zelo malo razlikujeta, kar povzroča težave pri organoleptičnem pregledu teh proizvodov in njihovem označevanju.

Poleg tega, kot je znano, rožnata barva v veljavni zakonodaji ni opredeljena, zato je pri ocenjevanju barve vina potrebna le objektivna sodba. Ta se lahko med območji, tudi sosednjimi, precej razlikuje zaradi lokalne rabe in običajev. Kadar je torej barva vina med rdečo in rožnato, lahko prisotnost tega izraza na etiketi zmede potrošnike, ki lahko zaradi kulture ali tradicije ocenijo, da barva vina ne ustreza njihovemu osebnemu pojmovanju barve vina rosé.

Sprememba se nanaša na člen 7(3) specifikacije proizvoda.

15. **Možnost uporabe izraza sekundarno vrenje v steklenici („rifermentazione in bottiglia“) na etiketi**

Opis

Dodan je bil odstavek, ki omogoča, da se na etiketi uporabi izraz sekundarno vrenje v steklenici.

Razlog

Ta sprememba je bila uvedena, da so potrošniki ustrezno obveščeni o uporabi tehnike pridelave, ki vključuje sekundarno vrenje v steklenici, ki se je v zadnjih letih ponovno uveljavila za pridobivanje biser vina. Iz tega vina se vinske droži pogosto ne odstranijo, zaradi prisotnosti teh usedlin pa je vino pogosto videti motno.

Sprememba se nanaša na člen 7(4) specifikacije proizvoda.

16. **Sprememba največje prostornine steklenic, v katerih se vino daje na trg**

Opis

Besedilo je bilo spremenjeno tako, da se največja prostornina steklenic določi na 9 litrov in se izključijo petlitrski stekleni baloni, da bi se ohranila tradicionalna oblika steklenice.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna, ker potrošniki včasih zahtevajo večje steklenice, predvsem za družabne priložnosti in ob drugih posebnih dogodkih.

Ta sprememba proizvajalcem ponuja tudi več poslovnih priložnosti.

Sprememba se nanaša samo na člen 8(1) specifikacije proizvoda.

17. **Popravek besedila za jasno opredelitev dovoljenih zapiral**

Opis

Odstavek o dovoljenih zapiralih je bil posodobljen in preoblikovan po točkah, z ločenimi določbami za peneča vina.

Razlog

Ta sprememba je bila potrebna zaradi pojasnitve dovoljenih zapiral, zlasti uporabe navojnih zamaškov, kronskih zamaškov in do roba vstavljenih zamaškov, pritrjenih z vrvico. Njen namen je, da se izboljša besedilo ter preprečijo nasprotujoče si razlage in morebitna zamenjava med vrstami vina biser vino in peneče vino.

Sprememba se nanaša na člen 8(3) in (4) specifikacije proizvoda.

18. **Posodobitev povezave z geografskim okoljem**

Opis

Člen o povezavi z geografskim okoljem ni bil spremenjen, vendar je bilo odločeno, da se preoblikuje oddelek Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

Razlog

Vključitev v enotni dokument informacij, ki so že navedene v specifikaciji proizvoda. To je torej zgolj redakcijska sprememba.

Sprememba se nanaša na oddelek Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Lambrusco di Sorbara

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Rdeče peneče vino „Lambrusco di Sorbara“*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in obstojna;

barva: različno intenzivna rubinasto ali granatno rdeča;

vonj: dišeč, širok, s cvetličnimi in sadnimi notami;

okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vino, razen različic, pridelanih v kategoriji kakovostno peneče vino, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Peneče vino rosé „Lambrusco di Sorbara“*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in obstojna;

barva: različno intenzivna rožnata;

vonj: dišeč, značilen, s cvetličnimi in sadnimi notami;

okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vino, razen različic, pridelanih v kategoriji kakovostno peneče vino, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Belo peneče vino „Lambrusco di Sorbara“*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in obstojna;

barva: različno intenzivna slamnato rumena;

vonj: dišeč, s cvetličnimi notami;

okus: popolnoma suh do sladek, svež, skladen, z nežnim pridihom kvasa;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vino, razen različic, pridelanih v kategoriji kakovostno peneče vino, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Rdeče biser vino „Lambrusco di Sorbara“*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: različno intenzivna rubinasto ali granatno rdeča;

vonj: dišeč, značilen, s cvetličnimi in sadnimi notami;

okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vino je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Biser vino rosé „Lambrusco di Sorbara“*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna;

barva: različno intenzivna rožnata;

vonj: prijeten, oster, dišeč in značilen, s cvetličnimi in sadnimi notami;

okus: suh do sladek, svežega telesa, mineralen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vino je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

—

5.2 *Največji donosi*

1. Peneče vino „Lambrusco di Sorbara“

18 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Biser vino „Lambrusco di Sorbara“

18 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja, primerno za proizvodnjo mošta in vina z zaščiteno označbo porekla „Lambrusco di Sorbara“, zajema celotno upravno ozemlje občin Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino in San Prospero ter del upravnega ozemlja občin Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro in Soliera. Vse te občine so v pokrajini Modena.

7. **Sorti vinske trte**

Lambrusco salamino N. – lambrusco

Lambrusco di sorbara N. – lambrusco

8. **Opis povezave**

8.1 *(A) Podatki o geografskem območju*

1. Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Pokrajina Modena leži v središču italijanske zgodovinske dežele Emilija. Ima vse podnebne značilnosti Padske nižine, čeprav se polovica pokrajine razteza v predgorske in gorske predele Apeninov, zaradi česar so precejšnje razlike. Zaradi posebne lege ravnine ob vznožju Apeninov so značilne celinske temperaturne razlike in padavine ter vroča poletja in ostre zime. Vlažni južni vetrovi so na splošno suhi, ko dosežejo to območje, zato je padavin malo, veliko manj, kot je zabeleženih na primer v osrednji Italiji. Povprečne vrednosti svetlobe, temperaturnih razlik in padavin potrjujejo zelo celinsko naravo podnebja, za katero so značilne neenakomerno razporejene padavine z dvema vrhovoma presežka padavin (spomladi in jeseni) in dvema obdobjema njihovega velikega pomanjkanja (zima in poletje). Mnogo manj padavin kot v preostalem delu Emilijske nižine pade zlasti v Modenski nižini, predvsem v poletnih mesecih, tako da naravne padavine v povprečju ne oskrbijo več kot polovice vode, potrebne za gojenje poljščin. Kmetovanje na območju Modene je bilo v preteklosti oteženo, ker je večina tal zelo glinastih in zbitih, kar je še danes eden glavnih izzivov. Te geografske značilnosti je Giuseppe Gorani opisal v zvezku VI *Ducato di Modena e Reggio* (Vojvodina Modena in Reggio) dela *L'Italia del XVIII secolo* (Italija v 18. stoletju) v poglavju o geografskem okolju, ki se začne z navedbo, da „se zdi, da je bila narava še posebej prijazna do mesta in ozemlja države Modena".

Tla so ostala naravna in rodovitna predvsem zaradi človekovih posegov v obliki drenažnih kanalov, zaščite pred poplavami ter tehnik in sistemov kmetovanja, pri katerih se uporabljajo organski izboljševalci tal, s katerimi se izravnajo pomanjkljivosti, tj. zelo visoka vsebnost gline na ornih zemljiščih v pokrajini.

2. Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

V Katonovem delu *De Agri Cultura* (O poljedelstvu) in Varonovem delu *De Re Rustica* (O kmetijstvu) je omenjena trta „*vitis labrusca*". Plinij je v *Naturalis Historia* (Naravna zgodovina) dokumentiral lastnosti trte „*vitis vinifera*", pri čemer je navedel, da „se njeni listi, tako kot listi vinske trte *labrusca*, pred odpadanjem obarvajo krvavo". V razpravi o kmetijstvu, ki jo je leta 1300 napisal Pier dè Crescenzi iz Bologne, je navedeno, da je grozdje *labrusca* „črno in vinu daje barvo, zato to postane bistro, vendar se v posode da celo in z zmečkanimi stebli, kar pa ne kvari okusa vina". To je najzgodnejši dokumentiran zapis, da so iz grozdja teh vinskih trt v tistem obdobju prvič pridelali vino, kar kaže, da vinske trte morda niso bile več tako „divje". Ne smemo namreč pozabiti, da je antično grozdje *labrusca* označevalo divjo vrsto vinske trte *Vitis vinifera sylvestris* ali pa samorodno podvrsto vinske trte *Vitis vinifera sativa*, ki je rasla na neobdelanih zemljiščih. Zato sorta lambrusco velja za eno najbolj avtohtonih sort vinske trte na svetu, saj izhaja iz genetskega razvoja sorte *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, ki je bila udomačena na območju Modene. Vino lambrusco so vedno zelo cenili vojvode. Niccolò III. d'Este je dve stoletji in pol pred tem, junija 1430, v enem od svojih lastnoročno zapisanih dokumentov odredil, da se za olajšanje trgovine z vinom „oprosti plačilo polovice dajatve za vse vino, pripeljano iz Modene v Pariz". Najuglednejši pisci 19. stoletja potrjujejo, da je Modena skozi stoletja postala območje, specializirano za proizvodnjo penečih vin, ki so pridobila poseben sloves s tradicijo pridelave in porabe. Lastnosti vina izhajajo izključno ali predvsem iz okolja, vključno z vsemi naravnimi in človeškimi dejavniki, ki ga opredeljujejo. Ime „Lambrusco di Sorbara" zgodovinsko zagotovo izvira iz 19. stoletja. To dokazujejo številni zgodovinski dokumenti, med drugim *Saggio Chimico-Igeologico-Terapeutico sul vino „Lambrusco di Sorbara"* (Kemični, geološki in terapevtski esej o vinu „Lambrusco di Sorbara") iz brošure Italijanskega kmetijskega združenja Kraljeve akademije v Torinu, objavljen v uradnem listu Modene v sredo, 11. junija 1862, opisni katalog glavnih sort vinske trte, gojenih v pokrajinah Modena in Reggio Emilia, objavljen leta 1867, ter analitični esej *I lambruschi di Sorbara e salamino* (Vina lambrusco iz Sorbare in salamino) Enrica Ramazzinija iz leta 1885. Pomen človeških dejavnikov je zlasti očiten pri tehničnih vidikih proizvodnje, ki so pomembni za specifikacijo proizvoda.

Sortni sestav v vinogradih

Lambrusco di sorbara je bujna rdeča sorta vinske trte s polpokončno rastjo, vendar fiziološko ženskimi cvetovi z nazaj ukrivljenimi prašniki in nefertilnim cvetnim prahom, zaradi česar so grozdne jagode pogosto neenakomerno velike in dozorele. Zato je bilo treba med sorte vinske trte, ki se gojijo v vinogradih, vključiti druge sorte lambrusco, da se lahko sorta lambrusco di sorbara opraši in obrodi. Vinogradi, v katerih se prideluje grozdje z ZOP „Lambrusco di Sorbara“, morajo imeti naslednji sortni sestav:

— lambrusco di sorbara, najmanj 60 % skupne površine, zasajene z vinsko trto,

— lambrusco salamino, najmanj 25 %, vendar največ 40 % skupne površine, zasajene z vinsko trto,

— druge sorte lambrusco, ki se tradicionalno gojijo na tem območju, do 15 % skupne površine, zasajene z vinsko trto.

Gojitvene oblike

Talne in podnebne razmere v Modeni so ugodne za naravno rast vinske trte. Vinogradniki so se odločili za sistem stalnih kordonov s povešenimi šparoni, ki lahko omejujejo bujno rast rastlin. Gojitvena oblika mora omogočati tudi, da so očesa enakomerno porazdeljena, da rastline dosežejo svoj rodni potencial, da zajemajo sevalno energijo ter da se do grozdov prepusti dovolj zraka in svetlobe. Najpogosteje uporabljeni gojitveni obliki sta prosti kordon in ženevska dvojna zavesa. Gostota zasaditve je med 2 500 in 3 000 trsov na hektar. Najpogosteje uporabljene podlage so Kober5BB, SO4, 420A in 1103P.

Vinifikacija in vinarske prakse

Ta vina se pridelujejo po tradicionalno ustaljenih, poštenih in stalnih metodah, ki vključujejo le naravno sekundarno vrenje v steklenicah in naravno sekundarno vrenje v zaprti posodi. Obe sta bistveni za zagotavljanje edinstvenih lastnosti vina z ZOP „Lambrusco di Sorbara“. Postopka obogatitve in vliva sladilnega likerja sta dovoljena pod pogoji in omejitvami iz zakonodaje EU.

Latinski pisci Katon, Plinij in Kolumela v svojih delih opisujejo pridelavo vina z mehurčki (lambrusco), ki se lahko peni, kar kaže na to, da gre za biser vino. Vendar biološki proces in kemična narava alkoholnega vrenja ter drugi s tem povezani vidiki vinarstva niso bili ustrezno razumljeni, dokler se ni od konca 17. stoletja do konca 19. stoletja razvilo znanstveno znanje. Toda za zagotovitev, da bi ves ogljikov dioksid, ki je nastal med vrenjem, ostal raztopljen v vinu, sta bili potrebni drugi odkritji, in sicer posoda, ki bi lahko zadržala tlak, in pokrov, ki bi lahko preprečeval njegovo uhajanje. Ta sta bila razvita od konca 17. stoletja do začetka 18. stoletja. To naklonjenost pridelavi belega in rdečega biser vina so v 17. in 18. stoletju evidentirali kasnejši avtorji, dokler se v tem dolgem procesu genetskega razvoja niso bolje opredelile divje bele in zlasti rdeče sorte vinske trte antičnega ljudstva *Latinov* (družina sort lambrusco z območja Modene), ki so jih opisali ampelografi iz 19. stoletja (zlasti Acerbi, Mendola in Agazzotti). Poleg tega tehnološkega napredka se je tudi močno spremenilo podnebje (mala ledena doba), kar je povzročilo hladne in mokre jeseni, zapoznelo zorenje in nepopolno vrenje, zaradi česar je bilo potrebno sekundarno vrenje v sodih, ki so zaradi tega počili. Od sredine 19. stoletja do sredine 20. stoletja je bila najpogostejša metoda za pridelavo velikih količin naravnega biser vina lambrusco sekundarno vrenje v steklenici. Tako se je pridelalo motno biser vino lambrusco brez degoržiranja in je predstavljalo večino proizvodnje. Prva vinska klet v Emiliji, v kateri so pridelovali biser vino lambrusco, je začela delovati v Modeni leta 1860. Pridelava najkakovostnejših vin pa je vključevala odstranitev droži s postopki, ki so zmanjšali izgubo kakovosti in količine, najprej z uporabo strojev za izobarno dekantiranje (ki jih je konec 19. stoletja razvil Martinotti). Danes se pri pridelavi biser in penečega vina s sekundarnim vrenjem v steklenici droži odstranijo, tako da se omogoči usedanje droži proti zamašku, vrat steklenice pa se zamrzne.

8.2 *(B) Podrobnosti o kakovosti in lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

ZOP „Lambrusco di Sorbara“ zajema pridelavo rdečih penečih in biser vin ter penečih in biser vin rosé. Z analitičnega in organoleptičnega vidika imajo ta vina zelo jasne in posebne lastnosti, kot so opisane v členu 6 specifikacije proizvoda, kar pomeni, da jih je mogoče jasno opredeliti in so značilna za lokalno območje.

Iz grozdja, pridelanega v osrednjem delu Modenske nižine, zaradi razširjenosti tal, ki se imenujejo santomobonska, nastane manj strukturirano rdeče vino različno intenzivne rubinaste barve, s povprečno do visoko vsebnostjo kislin, nizko vsebnostjo alkohola ter jasnimi cvetličnimi in sadnimi notami. Svežina in vonj arome prispevata k uravnoteženemu okusu.

8.3 *(C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in točke (B)*

Vinogradništvo v Modeni ima velik družbeno-gospodarski pomen, ki je povezan s pridelavo penečih in biser vin. Tla so najpomembnejši okoljski dejavnik pri vzdrževanju ravnotežja med bujnostjo in rodnostjo trsov ter kakovostjo vina. Čeprav se kmetijska zemljišča v Modeni zaradi okolja in načinov kmetovanja nekoliko razlikujejo, se lahko štejejo za izjemno rodovitna in spadajo v naslednje tri kategorije:

(a) rahla tla rumene ali rdečkaste barve z nizko vsebnostjo apnenca ter pogosto tudi skupnega in dostopnega fosforja, ki se nahajajo na vznožju gričevja, pa tudi na višjih nadmorskih višinah. Tla na ravnicah se imenujejo delno razogljičena tla podgorskih ravnic, dve vrsti tal na višjih nadmorskih višinah pa tla z nizko vsebnostjo apnenca z obrobja Apeninov in apnenčasta tla nižje ležečih Apeninov, ki se lokalno povezujejo z žlebovi;

(b) tla s srednjo teksturo z odličnimi fizikalnimi in kemičnimi lastnostmi v osrednjem delu nižine, nastala kot posledica poplavljanja rek Secchia in Panaro, ki se lahko opredelijo kot apnenčasti fluvialni naplavinski robovi s santomobonoskimi meljasto-glinasto-ilovnatimi tlemi;

(c) zelo kompaktna glinena tla, ki pa so z različnimi kemičnimi snovmi zelo dobro oskrbljena in rodovitna, razširjena po večini nižine, ki se imenujejo glinasta tla izsušenih dolin.

Nižinska tla so del poplavnih ravnic iz pleistocena in holocena, gričevnat in gorski teren pa je značilen za kredo in eocen ter je zelo bogat s finimi in koloidnimi delci. Tla po nižinah so praktično brez grobega skeleta, ki je pogost na obdelanih gričevnatih in gorskih območjih v obliki delcev breče, ki lahko ovirajo običajne kmetijske dejavnosti.

V osrednji nižini pokrajine Modena, na kateri se razprostirajo vinogradi za pridelavo grozdja z ZOP „Lambrusco di Sorbara“, prevladujejo santomobonska meljasto-glinasto-ilovnata tla. Rezultati glede na Winklerjev indeks se gibajo od 1 900 do 2 000 stopinjskih dni rasti, pri čemer največ padavin pade od aprila do oktobra, njihova skupna količina pa je približno 450 mm. Vinogradi so bujni in imajo srednje velik donos. Zgodovina vina lambrusco in pridelave penečih vin v Modeni je dolga in sega vse do zanimivih prvih zapisov antičnih pesnikov in pisateljev (Vergil, Katon in Varon), ki so v svojih delih pisali o „*labrusca vitis*“, tj. divji trti na obrobju polj, ki je rodila grozdje trpkega okusa. Rdeče vino lambrusco, ki je lahko biser vino ali peneče vino, je svetlo rubinasto rdeče barve in ga je treba postreči pri 12 °C do 14 °C, da se v celoti razvijejo njegove dišave in arome. Izvorno je iz Modene, od koder se je razširilo na nacionalne in tuje trge. Vino „Lambrusco di Sorbara“ je za modensko vinsko industrijo pomembno iz več dejavnikov: v ustreznem registru vinogradov z ZOP je registriranih 1 662 hektarjev zemljišč, zasajenih z vinsko trto, na katerih se letno pridela povprečno 15 000 000 kg grozdja z ZOP. Zaščitena označba porekla „Lambrusco di Sorbara“ modenskim pridelovalcem omogoča, da potrošnikom predstavijo proizvode s prepričljivejšo zgodbo od drugih: njihovo poreklo, način predelave ter lastnosti in posebnosti, zaradi katerih se razlikujejo od proizvodov, ki jih ni mogoče povezati z natančno razmejenim območjem.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

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