C/2025/1947

28.3.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1947)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Lambrusco di Sorbara”

PDO-IT-A0332-AM03

Datum för meddelandet: 2.1.2025

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Införande av kategorispecifikation**

Beskrivning:

Det har specificerats vilken kategori de mousserande vinerna (spumante) ”Lambrusco di Sorbara” tillhör (”mousserande vin” eller ”mousserande kvalitetsvin”).

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att precisera vilka kategorier av mousserande vin som produceras.

Ändringen gäller artikel 1 i produktspecifikationen.

2. **Tillägg av den nya typen ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante (mousserande vitt) (mousserande vin och mousserande vin [*sic*])**

Beskrivning:

Tillägg av den nya typen ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante

Motivering:

Egenskaperna hos druvsorten lambrusco di Sorbara är jämförbara med de särskilda egenskaperna hos de gröna eller blå druvsorterna (jästa utan skal) som är idealiska för framställning av mousserande viner tack vare den konstanta syrahalten och de subtila och väldoftande aromerna.

Dessa inneboende egenskaper hos druvsorten lambrusco di Sorbara stöder förslaget att införa en ny typ av ”Bianco Spumante”, som en naturlig utveckling från den nuvarande typen ”Rosato Spumante” mot produktion av raffinerade och eleganta mousserande vita viner av hög kvalitet, som också är särskilt väl lämpade att utvecklas i flaskan enligt den ”klassiska metoden”.

Ändringen gäller artiklarna 1, 5.1 och 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

3. **Redaktionella rättelser och lagstiftningsuppdateringar**

Beskrivning:

Vissa redaktionella rättelser har gjorts i produktspecifikationen och de rättsliga hänvisningarna har uppdaterats, liksom namnet på ministeriet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Motivering:

Denna ändring krävdes till följd av lagstiftningsändringar inom sektorn och ändringen av ministeriets namn. Vissa rättelser har gjorts för att rätta till skrivfel eller för att klargöra bestämmelserna.

Ändringen gäller artiklarna 4.3, 5.2, 5.3, 7.1 och 10 i produktspecifikationen.

4. **Tillägg av en specifikation för framställning av den nya typen ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante**

Beskrivning:

Ett stycke har lagts till om skyldigheten att använda jäsning utan skal för druvor som är avsedda för den nya typen ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante.

Motivering:

Ändringen var nödvändig till följd av införandet av den nya vintypen.

Ändringen gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen.

5. **Korrigering av beskrivningen av produktionsmetoden med utveckling i flaska för mousserande och pärlande viner**

Beskrivning:

Beskrivningen av produktionsmetoden med utveckling i flaska för mousserande och pärlande viner har ändrats så att den omfattar orden ”inklusive med”.

Motivering:

Ändringen har gjorts för att klargöra att den oenologiska metoden att utveckla vinerna i flaskan alltid är tillåten för de mousserande och pärlande typerna och inte nödvändigtvis är föremål för användning av uttrycket ”traditionell metod” eller ”klassisk metod” eller ”klassisk traditionell metod” enligt artikel 53.3 i förordning (EU) 2019/33.

Genom att orden ”inklusive med” har lagts till framgår det att dessa uttryck ska betraktas som frivilliga, på de villkor som anges, och inte som en skyldighet för producenterna.

Ändringen gäller artikel 5.2 i produktspecifikationen.

6. **Minskad avkastning efter bearbetning**

Beskrivning:

Avkastningen från bearbetning av druvor/vin, inklusive eventuell överskottsframställning av vin, har minskats från 80 % till 75 %, utan att det påverkar gränsen på 70 % för färdigt vin som får omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara”.

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att begränsa produktionen av viner som bär namnet på en lambruscodruvsort, inklusive de som erhålls från överskottsframställning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara”, vilka måste omklassificeras till lambruscoviner under den underliggande typiska geografiska beteckningen Emilia. Ändringen syftar också till att undvika överexploatering av druvorna.

Denna ändring gäller artikel 5.5 i produktspecifikationen.

7. **Ändring av jäsningsperioden och andra jäsningsperioden**

Beskrivning:

Ett nytt stycke har lagts till med en bestämmelse som gör att produkter i produktionsleden före vinet kan genomgå jäsning och en andra jäsning efter den 31 december varje år och fram till den 30 juni året därpå.

Motivering:

Ändringen har lagts till för att standardisera produktionsförhållandena i hela Emilia Romagna, med beaktande av lambruscodruvsortens kvaliteter och de traditionella produktionsmetoder som historiskt sett har använts i produktionsområdet för vinerna i fråga, med huvudsaklig inriktning på framställning av pärlande viner.

Ändringen gäller artikel 5.6 i produktspecifikationen.

8. **Definition av färgintensitet**

Beskrivning:

Den maximala färgintensiteten för de olika produkterna har fastställts i enlighet med produktionsleden, så att vinerna och produkterna i produktionsleden före vinet ligger inom en väldefinierad färgskala som respekterar traditionen och äktheten hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara”.

Motivering:

Denna ändring har gjorts eftersom det under de senaste åren har konstaterats att produkter med beteckningen ”Lambrusco di Sorbara” som har högre färgintensitet än den som föreslås i denna ändring i saluföringsledet endast behandlas som kompletterande produkter vid framställning av blandningar för framställning av de färdiga vinerna och aldrig direkt är avsedda för buteljering.

Ändringen gäller artikel 5.7 i produktspecifikationen.

9. **Korrigering av vissa konsumtionsegenskaper och tillägg av egenskaperna hos den nya typen ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante**

Beskrivning:

Konsumtionsegenskaperna för den nyligen införda typen ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante har lagts till och vissa egenskaper för de befintliga vintyperna har uppdaterats. Dessutom har vissa beskrivningar av pärlande viner förbättrats och uppdaterats och ett stycke har lagts till om att de olika vintyperna – med undantag för de som ingår i kategorin ”mousserande kvalitetsvin” – kan vara grumliga på grund av jäsningsrester.

Motivering:

10. Denna ändring beror på tillägget av den nya typen ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante samt på att det vid översynen av produktspecifikationen framkom att vissa konsumtionsegenskaper omfattade begrepp som var felaktiga, otydliga eller oförenliga med produktkategorin, särskilt i fråga om de mousserande vinerna, som omfattades av villkor för restsocker som är specifika för kategorin ”pärlande viner”. Detta innebar att man bortsåg från de bestämmelser i bilaga III till förordning (EU) 2019/33 som är tillämpliga på de olika kategorierna av ”mousserande vin”. Det har också lagts till ett stycke om att pärlande och mousserande viner, med undantag för viner i kategorin ”mousserande kvalitetsvin”, kan vara grumliga på grund av jäsningsrester. Detta beror på att man återgår till produktionstekniken med en andra jäsning på flaska utan avlägsnande av jäsningsrester.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

11. **Införande av möjligheten att använda uttrycket ”rifermentazione in bottiglia” (andra jäsning på flaska) på etiketten**

Beskrivning:

Det har lagts till ett stycke om att de olika vintyperna, med undantag för viner i kategorin ”mousserande kvalitetsvin”, kan vara grumliga på grund av jäsningsrester.

Motivering:

Denna ändring behövdes för att konsumenterna skulle få korrekt information, eftersom produktionstekniken med en andra jäsning på flaska under de senaste åren har blivit allt populärare för att framställa pärlande viner. Jäsningsresterna avlägsnas vanligtvis inte från dessa viner, och resterna gör i många fall att vinet framstår som ”grumligt”.

Ändringen rör artikel 7.4 i produktspecifikationen.

12. **Strykning av bestämmelsen om ministerdekret om ändring av gränserna för lägsta totala syrahalt och lägsta halt av sockerfritt extrakt**

Beskrivning:

Det stycke som gav ministeriet möjlighet att utfärda ett dekret för att ändra gränserna för den totala syrahalten och halten av sockerfritt extrakt har strukits.

Motivering:

Bestämmelsen i fråga har ersatts av nu gällande lagstiftning.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen.

13. **Rättelse av texten om kravet på att ange sockerhalten på etiketten**

Beskrivning:

Kravet på att sockerhalten ska anges har strukits för mousserande viner och mousserande kvalitetsviner.

Motivering:

Bestämmelsen är en upprepning av en skyldighet som redan fastställts i befintlig EU-lagstiftning.

Ändringen gäller artikel 7.2 i produktspecifikationen.

14. **Rättelse av texten genom att stryka kravet på att inkludera begreppet ”rosato” i förhållande till vinernas färg**

Beskrivning:

Kravet på att inkludera begreppet ”rosato” på etiketten har strukits, vilket innebär att det är frivilligt för typen ”Rosato Frizzante” [pärlande rött] i enlighet med gällande unionsbestämmelser. Därutöver har den befintliga bestämmelsen för mousserande viner harmoniserats genom att det anges att begreppet ”rosato” får ersättas med begreppet ”rosé” för alla produkttyper (pärlande och mousserande) i den versionen.

Motivering:

Denna ändring behövdes eftersom vinerna ”Lambrusco di Sorbara”, som en del av deras särskilda egenskaper, naturligt har en färg som sträcker sig från rosé till ljusrött som en följd av de inneboende egenskaperna hos den huvudsakliga druvsorten lambrusco di Sorbara. Enligt den befintliga specifikationen krävs det dock att begreppet ”rosato” används för typer med sådan färg. Gränsen mellan rosa och rött är dock mycket hårfin när det gäller dessa viner, vilket medför svårigheter både vid den organoleptiska undersökningen av dessa produkter och vid märkningen av dem.

Som bekant finns det inte heller någon definition av färgen ”rosé” i den gällande lagstiftningen, och det krävs endast en objektiv bedömning för att bedöma vinets färg. Denna bedömning kan variera avsevärt mellan olika territorier, även mellan angränsande områden, beroende på lokalt bruk och lokala sedvänjor. När vinets färg ligger mellan rött och rosé kan förekomsten av detta begrepp på etiketten därför skapa förvirring hos konsumenterna, som av kulturella eller traditionella skäl kan anse att vinets färg inte motsvarar hur de anser att färgen ”rosé” ska se ut.

Ändringen gäller artikel 7.3 i produktspecifikationen.

15. **Möjlighet att använda uttrycket ”rifermentazione in bottiglia” (andra jäsning på flaska) på etiketten**

Beskrivning:

Ett stycke har lagts till som innebär att uttrycket ”rifermentazione in bottiglia” får användas på etiketten.

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att konsumenterna ska få korrekt information om användningen av produktionstekniken med en andra jäsning på flaska, som har återinförts på senare år för att framställa pärlande viner. Jäsningsresterna avlägsnas vanligtvis inte från dessa viner, och resterna gör i många fall att vinet framstår som ”grumligt”.

Denna ändring rör artikel 7.4 i produktspecifikationen.

16. **Ändring av den maximala volymen för de flaskor i vilka vinerna släpps ut för konsumtion**

Beskrivning:

Texten har ändrats så att den maximala volymen för glasflaskor fastställs till 9 liter. För att bevara den traditionella formen på 5-litersflaskan *dama* omfattas dock inte denna flaska av kravet.

Motivering:

Denna ändring krävs eftersom konsumenterna ibland efterfrågar större flaskor, främst för sociala evenemang och andra särskilda tillställningar.

Denna ändring ger också producenterna fler affärsmöjligheter.

Ändringen gäller endast artikel 8.1 i produktspecifikationen.

17. **Rättelse av texten för att tydligt definiera de godkända förslutningssystemen**

Beskrivning:

Stycket om de tillåtna förslutningssystemen har uppdaterats och skrivits om i punktform, med separata bestämmelser för mousserande viner.

Motivering:

Denna ändring behövdes för att skapa klarhet kring de tillåtna förslutningssystemen, särskilt användningen av skruvkapsyler, kronkapsyler och platta korkar med snörning. Syftet är att förbättra ordalydelsen, förhindra motstridiga tolkningar och undvika eventuell sammanblandning mellan de pärlande och mousserande vintyperna.

Ändringen gäller artikel 8.3 och 8.4 i produktspecifikationen.

18. **Uppdatering av sambandet med den geografiska omgivningen**

Beskrivning:

Artikeln om sambandet med den geografiska omgivningen har inte ändrats, men man beslutade att skriva om avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

Motivering:

I det sammanfattande dokumentet införs den information som redan finns i produktspecifikationen. Det rör sig därför om en rent redaktionell ändring.

Ändringen gäller avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Lambrusco di Sorbara

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *”Lambrusco di Sorbara” Rosso Spumante (mousserande rött)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina, kvardröjande.

Färg: rubinröd eller granatröd med varierande intensitet.

Doft: väldoftande, bred med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från dosaggio zero till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Med undantag för de versioner som framställs i kategorin ”mousserande kvalitetsvin” kan vinet vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *”Lambrusco di Sorbara” Rosato Spumante (mousserande rosé)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina, kvardröjande.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: väldoftande, distinkt med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från dosaggio zero till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Med undantag för de versioner som framställs i kategorin ”mousserande kvalitetsvin” kan vinet vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante (mousserande vitt)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina, kvardröjande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: väldoftande, med blommiga toner.

Smak: från dosaggio zero till söt, frisk och harmonisk med utsökta inslag av jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Med undantag för de versioner som framställs i kategorin ”mousserande kvalitetsvin” kan vinet vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *”Lambrusco di Sorbara” Rosso Frizzante (pärlande rött)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: rubinröd eller granatröd med varierande intensitet.

Doft: väldoftande, distinkt med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Vinet kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *”Lambrusco di Sorbara” Rosato Frizzante (pärlande rosé)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: angenäm, skarp, väldoftande och distinkt med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, fyllig och frisk, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Vinet kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

–

5.2 *Högsta avkastning*

1. ”Lambrusco di Sorbara” Spumante

18 000 kilogram druvor per hektar.

2. ”Lambrusco di Sorbara” Frizzante

18 000 kilogram druvor per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för druvor som lämpar sig för framställning av must och vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara” omfattar hela det administrativa territoriet i kommunerna Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino och San Prospero och delar av det administrativa territoriet i kommunerna Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro och Soliera, som alla ligger i provinsen Modena.

7. **Druvsorter**

Lambrusco salamino N. – lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – lambrusco

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *A) Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Provinsen Modena ligger i centrala delen av den italienska regionen Emilia. Klimatförhållandena är desamma som på Po-slätten, även om halva provinsen sträcker sig till foten av Apenninerna och in i själva bergskedjan, vilket skapar stora variationer. Slättens särskilda läge vid foten av Apenninerna ger ett typiskt kontinentalt temperaturintervall och typisk kontinental nederbörd, med varma somrar och hårda vintrar. De fuktiga vindarna söderifrån är i allmänhet torra när de når regionen, vilket resulterar i en låg nederbörd som är betydligt lägre än i till exempel centrala Italien. Det genomsnittliga antalet ljustimmar och den genomsnittliga temperaturvariationen och nederbörden bekräftar att det rör sig om ett i hög grad kontinentalt klimat, som kännetecknas av att nederbörden är ojämnt fördelad mellan två toppar (vår och höst) med hydrologiskt överskott och två perioder (vinter och sommar) med allvarlig brist på nederbörd. Framför allt är nederbörden mycket lägre på Modenaslätten än på resten av Emiliaslätten, särskilt under sommarmånaderna. Detta innebär att den naturliga nederbörden i genomsnitt inte ens tillför hälften av de vattenmängder som behövs för att odla grödor. Under århundradena har jordbruket i Modenatrakten försvårats av jordens höga lerhalt och kompakta karaktär – faktorer som hör till de största utmaningarna än i dag. Dessa geografiska särdrag beskrivs i volym VI (*Ducato di Modena e Reggio*) i Giuseppe Goranis verk *L'Italia del XVIII secolo* (1700-talets Italien) i kapitlet om den geografiska miljön, som inleds med konstaterandet att ”naturen tycks ha varit särskilt vänligt inställd mot staden och territoriet i staten Modena”.

Det är huvudsakligen tack vare mänskliga ingrepp i form av dräneringskanaler, skydd mot översvämningar samt odlingstekniker och odlingssystem som använder organiska jordförbättringsmedel för att motverka nackdelarna med den ytterst höga lerhalten i provinsens åkermark som jorden har kunnat hållas naturlig och bördig.

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Både i Catos *De Agri Cultura* och i Varros *De Re Rustica* nämns *Vitis labrusca*. Även Plinius dokumenterar i *Naturalis Historia* egenskaperna hos *Vitis vinifera* och konstaterar att ”deras blad, precis som hos labruscavinrankor, får blodfärg innan de faller”. I den avhandling om jordbruk som Pier dè Crescenzi från Bologna skrev år 1300 står det att labruscadruvorna är ”blå, de ger vinet färg och gör det klart, men de läggs hela och med skrynkliga stjälkar i krukorna och förstör inte vinets smak”. Detta är det tidigaste dokumenterade belägget för att druvor från dessa vinstockar först användes för att framställa vin under denna period, vilket tyder på att vinstockarna kanske inte längre var så ”vilda”. Det bör påpekas att de gamla labruscavinstockarna var vilda vinstockar (*Vitis vinifera sylvestris*) eller vinstockar av den självsådda underarten *Vitis vinifera sativa*, som växte på obrukad mark. Det är därför lambrusco bedöms vara en av de mest inhemska druvsorterna i världen, eftersom den härstammar från den genetiska utvecklingen av *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, som domesticerades i Modenatrakten. Lambruscovin var alltid högt uppskattat bland hertigarna. Två och ett halvt århundrade tidigare, i juni 1430, beordrade Niccolò III d'Este i ett egenhändigt skrivet dokument att hälften av tullen för allt vin som fördes från Modena till Paris inte skulle betalas, för att på så sätt underlätta handeln med vinet. De mest tongivande 1800-talsförfattarna bekräftar att Modena under århundradenas lopp blev en trakt där man specialiserade sig på att producera mousserande viner som kom att få ett särskilt anseende, och att det finns en produktions- och konsumtionstradition i området. Vinerna får sina egenskaper uteslutande eller väsentligen från miljön, vilket innefattar alla naturliga och mänskliga faktorer som definierar den. Det historiska ursprunget till namnet ”Lambrusco di Sorbara” kan med säkerhet spåras tillbaka till 1800-talet. Detta framgår av flera historiska dokument, bland annat den kemiska, geologiska och terapeutiska uppsatsen om ”Lambrusco di Sorbara”, hämtad ur en broschyr från den italienska jordbruksföreningen vid den kungliga akademien i Turin och publicerad i Modenas officiella kungörelseorgan onsdagen den 11 juni 1862, den beskrivande katalogen över de främsta vinsorterna i provinserna Modena och Reggio Emilia, som publicerades 1867, samt Enrico Ramazzinis analytiska uppsats ”Lambrusco di Sorbara och Lambrusco Salamino” från 1885. De mänskliga faktorernas betydelse framgår särskilt tydligt av produktionens tekniska aspekter, vilka är relevanta för produktspecifikationen.

Kombination av druvsorter på vingårdarna

”Lambrusco di Sorbara” är en kraftfull blå druvsort med delvis upprätt växtsätt men som fysiologiskt sett har honblommor med reflexståndare och sterilt pollen, vilket gör den benägen att drabbas av millerandage. Det var därför nödvändigt att inkludera andra lambruscodruvsorter bland dem som odlas på vingårdarna för att möjliggöra pollinering och befruktning av lambrusco di Sorbara-druvorna. Vinodlingar som producerar druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara” måste ha följande kombination av druvsorter:

— Lambrusco di Sorbara, minst 60 % av den totala vinodlingsarealen.

— Lambrusco salamino, minst 25 % men högst 40 % av den totala vinodlingsarealen.

— Andra lambruscodruvsorter som traditionellt odlas i området, upp till 15 % av den totala vinodlingsarealen.

Metod för beskärning och uppbindning

Jordmånen och klimatet i Modena bidrar till en naturlig tillväxt hos vinstockarna. Vinodlarna har valt ett system med permanent cordon och nedhängande grenar, som kan hålla tillbaka plantornas kraftiga tillväxt. Systemet för beskärning och uppbindning måste också göra så att knopparna kan fördela sig på ett jämnt sätt och så att plantorna kan nå sin produktiva potential, samtidigt som strålningsenergin fångas upp och klasarna nås av tillräckligt med luft och ljus. De vanligaste systemen för beskärning och uppbindning är cordonmetoden och dubbel Genève-gardin. Planteringstätheten är 2 500–3 000 plantor/hektar. De mest använda grundstammarna är Kober5BB, SO4, 420A och 1103P.

Vinframställningsmetoder och oenologiska metoder

Dessa viner framställs med hjälp av traditionella, mångåriga, stabila och etablerade metoder som endast omfattar en naturlig andra jäsning på flaska och en naturlig andra jäsning genom autoklavering. Båda metoderna är avgörande för att ge vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara” deras unika egenskaper. Berikning och tillsats av expeditionslikör är tillåtet enligt de villkor och begränsningar som fastställs i EU-lagstiftningen.

De latinska författarna Cato, Plinius och Columella beskriver i sina verk framställningen av ett mousserande vin (lambrusco) som kan skumma, vilket tyder på ett pärlande vin. Det var dock först när den vetenskapliga kunskapen utvecklades från slutet av 1600-talet och under 1800-talet som man fick en ordentlig förståelse för den biologiska processen och den kemiska karaktären hos alkoholjäsningen och andra relaterade aspekter av vinframställningen. Det krävdes dock ytterligare upptäckter för att säkerställa att all koldioxid som bildades under jäsningen förblev upplöst i vinet. För detta krävdes en behållare som kunde stå emot trycket och en förslutning som hindrade koldioxiden från att läcka ut. Sådana behållare utvecklades mellan slutet av 1600-talet och början av 1700-talet. Denna preferens för framställning av pärlande vita och röda viner beskrevs av flera olika författare under 1600- och 1700-talen, tills den långa genetiska utvecklingsprocessen ledde till en bättre identifiering av de gröna och i synnerhet de blå druvsorterna av de vilda vinstockarna av typen *latini* (druvfamiljen lambrusco från Modenaområdet) som beskrevs av 1800-talets ampelografer (särskilt Acerbi, Mendola och Agazzotti). Utöver dessa tekniska framsteg skedde också stora klimatförändringar (lilla istiden) som ledde till kalla och våta höstar, fördröjd mognad och ofullständig jäsning som krävde en andra jäsning på fat, vilka gick sönder som en följd av detta. Från mitten av 1800-talet till mitten av 1900-talet var en andra jäsning på flaska den vanligaste metoden för framställning av naturligt pärlande lambrusco i stora kvantiteter. Detta gav ett grumligt, pärlande lambrusco utan degorgering och stod för huvuddelen av framställningen. Den första vingården som framställde pärlande lambrusco i Emilia startade verksamheten i Modena 1860. För att kunna framställa viner av högsta kvalitet var det dock nödvändigt att avlägsna jäsningsresterna med metoder som minimerade kvalitets- och kvantitetsförlusterna, först med hjälp av isobariska dekanteringsmaskiner (som utvecklades av Martinotti i slutet av 1800-talet). Vid framställning av pärlande och mousserande vin med en andra jäsning på flaska avlägsnas numera jäsningsresterna genom att man låter dem lägga sig mot korken och sedan fryser flaskhalsen.

8.2 *B) Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara” omfattar framställning av mousserande och pärlande röda viner eller roséviner. Ur analytisk och organoleptisk synvinkel har dessa viner mycket tydliga och specifika egenskaper enligt beskrivningen i artikel 6 i produktspecifikationen, vilket innebär att de tydligt kan identifieras och är typiska för det lokala området.

De druvor som produceras på de centrala slätterna i Modena ger röda viner med en rubinfärg av varierande intensitet, låg struktur, med medelhög till hög syra, låg alkoholhalt och tydliga blommiga och fruktiga toner med tanke på att den jordmån som brukar kallas ”Sant’Omobono” är vanlig. Aromens friskhet och doft bidrar till att säkerställa en balanserad smak.

8.3 *C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

Vinodlingen i Modena har stor socioekonomisk betydelse. Detta hänger samman med framställningen av mousserande och pärlande viner. Marken är den viktigaste miljöfaktorn för att säkerställa en balans mellan växtligheten, druvavkastningen och vinets kvalitet. Även om det förekommer vissa variationer till följd av miljön och jordbruksmetoderna kan jordbruksmarken i Modena betecknas som ytterst bördig och kan delas in i följande tre kategorier:

a) Lös jord, gul eller rödaktig till färgen, med låg kalkhalt och i många fall även låg halt av totalfosfor och assimilerbar fosfor, som förekommer vid foten av bergen men även på högre höjder. Jordmånen på slätterna brukar kallas ”delvis kolfattig jordmån på slätterna vid foten av bergen”, medan de två jordmånstyperna på högre höjder brukar kallas ”jordmån med låga halter av kalksten från Appenninernas kant” och ”kalkstensjord i nedre Apenninerna lokalt förknippad med raviner”.

b) Medelgrov jordmån som är utmärkt både i fråga om fysiska och kemiska egenskaper och som härstammar från översvämningarna av floderna Secchia och Panaro. Denna jordmån förekommer på den centrala slätten och brukar klassificeras som ”flodryggar av kalksten med gyttjig lerjord från Sant’Omobono”.

c) Lerig jord, mycket kompakt men kemiskt sett välsammansatt och bördig, som ger större delen av slätten en jordmån som brukar kallas ”lerig jord i de dränerade dalarna”.

Låglandsjordarna utgör en del av flodslätterna från pleistocen och holocen, medan den kuperade och bergiga terrängen är typisk för krit- och eocenåldern och är mycket rik på fina och kolloidala komponenter. Jordmånen på slätterna är praktiskt taget fri från de grova brottstycken som ofta finns i odlade kuperade områden och bergsområden i form av brecciafragment, vilket kan hindra normal jordbruksverksamhet.

På den centrala slätten i provinsen Modena, där det ligger vingårdar som producerar druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara”, är den jordmån som brukar kallas ”gyttjig lerjord från Sant’Omobono” vanlig. Winklerindexet varierar mellan 1 900 och 2 000 graddagar, och den totala nederbörden uppgår till cirka 450 mm mellan april och oktober. Vinodlingarna är livskraftiga och ger medelhög avkastning. Lambruscos historia och framställningen av mousserande viner i Modena går långt tillbaka och omfattar de fascinerande första redogörelserna från klassiska poeter och författare (Vergilius, Cato och Varro) som talade om *Labrusca vitis*, en vild vinstock som fanns i utkanten av fälten och som gav sursmakande druvor. Lambrusco är ett rött vin som kan vara pärlande eller mousserande. Det har en ljust rubinröd färg och bör serveras vid 12–14 °C för att dofterna och aromerna ska komma till sin fulla rätt. Det har sitt ursprung i Modena och har därifrån spridit sig till både inhemska och utländska marknader. Det finns flera orsaker till att Lambrusco di Sorbara har fått så stor betydelse inom Modenas vinindustri: 1 662 hektar mark är planterad med vinstockar som är registrerade i det relevanta registret över vingårdar med skyddad ursprungsbeteckning och producerar i genomsnitt 15 000 000 kg druvor per år som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco di Sorbara” gör det möjligt för producenter från Modena att erbjuda konsumenterna produkter som i högre grad än andra förmedlar en historia: varifrån de kommer, hur de bearbetas och de egenskaper och särdrag som skiljer dem från produkter som inte kan härledas till ett väl avgränsat område.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

–

Länk till produktspecifikationen

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