C/2025/1991

28.3.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1991)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Lambrusco Salamino di Santa Croce“

PDO-IT-A0342-AM03

Datum oznámení: 2.1.2025

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zařazení specifikace týkající se druhů**

Popis:

Zařazuje se specifikace týkající se druhu šumivých vín „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ (VS a VSQ).

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem vyjasnit, jaké druhy šumivých vín se vyrábějí.

Změna se týká článku 1 specifikace výrobku.

2. **Formální opravy a aktualizace odkazů na právní předpisy**

Popis:

Ve specifikaci výrobku se provádějí některé formální opravy a aktualizují se odkazy na právní předpisy i název ministerstva.

Odůvodnění:

Tato změna je nezbytná z důvodu změn právních předpisů v daném odvětví a v názvu ministerstva. Provádí se určité opravy, aby se odstranily překlepy nebo vyjasnila ustanovení.

Změna se týká čl. 5 odst. 3, čl. 7 odst. 1, čl. 8 odst. 4 a článku 10 specifikace výrobku.

3. **Oprava textu týkajícího se metody produkce šumivých a perlivých vín se zpracováním v láhvích**

Popis:

Text týkající se metody produkce šumivých a perlivých vín se zpracováním v láhvích se mění tak, aby zahrnoval slovo „včetně“.

Odůvodnění:

Změna se provádí, aby se vyjasnilo, že enologický postup zpracování v láhvích je u typů „perlivých“ a „šumivých“ vín vždy povolen a že není nutně podmíněn použitím výrazů „tradiční způsob“ nebo „kvašeno v lahvi tradiční metodou“ nebo

„klasická metoda“ nebo „klasická tradiční metoda“ podle čl. 53 odst. 3 nařízení (EU) 2019/33. Zahrnutím slova „včetně“ se upřesňuje, že tyto výrazy musí být považovány za volitelné za stanovených podmínek, a nikoli za povinnost pro producenty.

Změna se týká čl. 5 odst. 2 specifikace výrobku.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Snížení výnosu při zpracování**

Popis:

Výnos při zpracování hroznů/vína, včetně případného přebytku při výrobě vína, se mění z 80 % na 75 %, aniž je dotčen limit 70 % pro hotové víno způsobilé pro označení „Lambrusco di Sorbara DOC“.

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem omezit výrobu vín s názvem odrůdy Lambrusco, včetně vín získaných z přebytků výroby vín „Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC“ s příslušným nárokem na označení IGT Emilia – typ Lambrusco a zabránit nadměrnému využívání hroznů.

Změna se týká čl. 5 odst. 5 specifikace výrobku.

5. **Změna doby kvašení a druhotného kvašení**

Popis:

Vkládá se nový odstavec obsahující ustanovení, které umožňuje kvašení a druhotné kvašení produktů předcházejících vínu po 31. prosinci každého roku a až do 30. června následujícího roku.

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem sjednotit podmínky výroby na území regionu Emilia-Romagna s přihlédnutím k výjimečnosti odrůdy Lambrusco a tradičním výrobním postupům, které se v oblasti produkce předmětných vín historicky uplatňují, se zaměřením zejména na produkci perlivých vín.

Změna se týká čl. 5 odst. 6 specifikace výrobku.

6. **Definice intenzity barvy**

Popis:

Stanoví se maximální parametr kolorimetrické intenzity různých výrobků podle stupně jejich zpracování, aby si víno a produkty předcházející vínu zachovaly jasně vymezenou intenzitu barev v souladu s tradicí a autenticitou vín „Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC“.

Odůvodnění:

Důvodem této změny je zjištění z posledních let, že výrobky s označením „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ s vyšší intenzitou barvy, než jakou navrhuje tato změna, jsou ve fázi uvádění na trh považovány za pouhé doplňkové produkty při přípravě směsí pro výrobu hotových vín, neboť nejsou nikdy přímo určeny k plnění do láhví.

Změna se týká čl. 5 odst. 7 specifikace výrobku.

7. **Oprava některých vlastností při spotřebě**

Popis:

Aktualizují se některé vlastnosti při spotřebě u stávajících typů, zatímco u typů „perlivé víno“ se vylepšují a aktualizují některé popisy a doplňuje se odstavec týkající se možnosti, že u různých typů vín s výjimkou variant vyráběných v rámci druhu „jakostní šumivé víno“ se může v důsledku fermentačních zbytků objevit zakalení.

Odůvodnění:

Důvodem této změny je skutečnost, že při revizi specifikace výrobku se ukázalo, že některé vlastnosti při spotřebě obsahují termíny, které jsou nesprávné, nepřesné nebo nesoudržné s druhem výrobku, zejména pokud jde o typy „šumivé víno“, které obsahují výrazy týkající se zbytkového cukru specifické pro druh „perlivé víno“, přičemž se opomíjejí výrazy stanovené v příloze III nařízení (EU) 2019/33 vztahující se na různé druhy „šumivých vín“; kromě toho se doplňuje odstavec týkající se možnosti, že u vín typů „perlivé víno“ a „šumivé víno“ s výjimkou variant vyráběných v rámci druhu „jakostní šumivé víno“ se může v důsledku fermentačních zbytků objevit zakalení vzhledem k návratu k výrobní metodě druhotného kvašení v láhvi, aniž by se odstraňovaly kvasničné kaly.

Změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

8. **Vypuštění možnosti ministerské vyhlášky pro změnu minimálních limitů celkové kyselosti a bezcukerného extraktu**

Popis:

Vypouští se odstavec, který stanovil možnost, aby ministerstvo vyhláškou změnilo limity celkové kyselosti a bezcukerného extraktu.

Odůvodnění:

Tato možnost byla nahrazena platnými právními předpisy.

Změna se týká článku 6 specifikace výrobku.

9. **Oprava textu týkajícího se požadavku uvádět na etiketě obsah cukru**

Popis:

U typů „šumivé víno“ (VS a VSQ) se vypouští požadavek uvádět na etiketě obsah cukru.

Odůvodnění:

Toto ustanovení opakuje povinnost, která již byla stanovena v platných předpisech EU.

Změna se týká čl. 7 odst. 2 specifikace výrobku.

10. **Změna textu s cílem rozšířit výraz „rosé“ jako alternativu k výrazu „rosato“ na typ „rosato frizzante“**

Popis:

Možnost použít výraz „rosè“ jako alternativu k výrazu „rosato“, který byl dříve povolen pouze pro typ „rosato spumante“, se rozšiřuje také na typ „rosato frizzante“.

Odůvodnění:

Změna se zavádí, aby se vyhovělo požadavkům trhu a producentů.

Změna se týká čl. 7 odst. 3 specifikace výrobku.

11. **Možnost použít na etiketě výraz „druhotné kvašení v láhvi“**

Popis:

Doplňuje se odstavec, který umožňuje použít na etiketě výraz „druhotné kvašení v láhvi“.

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem správně informovat spotřebitele o výrobní metodě druhotného kvašení v láhvi, která se v posledních letech začala znovu používat, aby se získala perlivá vína, u nichž se kvasničné kaly často neodstraňují, a která jsou proto „zakalena“ z důvodu přítomnosti těchto zbytků.

Změna se týká čl. 7 odst. 4 specifikace výrobku.

12. **Zvýšení maximálního objemu láhví určených k uvedení ke spotřebě**

Popis:

Změnou textu se stanoví maximální objem skleněné láhve 9 litrů, s vyloučením formátu „dama“ o objemu 5 litrů, aby se zachoval tradiční tvar láhve.

Odůvodnění:

Změna je nezbytná, neboť spotřebitelé někdy požadují láhve většího objemu, zejména pro společenské nebo jiné zvláštní akce.

Kromě toho tato změna poskytuje výrobcům více obchodních příležitostí.

Změna se týká čl. 8 odst. 1 specifikace výrobku.

13. **Oprava textu s cílem jasně vymezit povolené uzávěry**

Popis:

Odstavec týkající se povolených uzávěrů se aktualizuje a přepracovává analytickým způsobem, přičemž se oddělují ustanovení pro typy „šumivé víno“.

Odůvodnění:

Změna je nezbytná pro vyjasnění povolených uzávěrů, zejména použití šroubového uzávěru, korunkového uzávěru a korkové zátky převázané provázkem, aby se umožnilo lepší čtení, zabránilo protichůdným výkladům a zamezilo možné záměně mezi typy „perlivé víno“ a typy „šumivé víno“.

Změna se týká čl. 8 odst. 3 a čl. 8 odst. 4 specifikace výrobku.

14. **Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím**

Popis:

Článek týkající se souvislosti se zeměpisným prostředím se nemění, ale má se za to, že je nutné přeformulovat oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Zahrnout do jednotného dokumentu informace, které jsou již ve specifikaci výrobku uvedeny. Tuto změnu je proto třeba považovat za čistě formální.

Změna se týká oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Lambrusco Salamino di Santa Croce

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosso spumante (červené šumivé):*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

pěna: jemná a přetrvávající,

barva: rubínově nebo granátově červená různé intenzity,

vůně: aromatická, s květinovými a ovocnými tóny,

chuť: přírodně tvrdá až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

S výjimkou variant vyráběných v rámci druhu „jakostní šumivé víno" se u vín může v důsledku fermentačních zbytků objevit zakalení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosato spumante (růžové šumivé):*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

pěna: jemná a přetrvávající,

barva: růžová různé intenzity,

vůně: aromatická, charakteristická, s květinovými a ovocnými tóny,

chuť: přírodně tvrdá až sladká, svěží, vyvážená s jemným nádechem droždí,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

S výjimkou variant vyráběných v rámci druhu „jakostní šumivé víno" se u vín může v důsledku fermentačních zbytků objevit zakalení.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce“ rosso frizzante (červené perlivé):*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

pěna: živá, delikátní,

barva: rubínově červená různé intenzity,

vůně: aromatická; charakteristická s květinovými tóny,

chuť: suchá až sladká, svěží, lahodná, intenzivní, vyvážená,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce“ rosato frizzante (růžové perlivé):*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

pěna: živá, delikátní,

barva: růžová různé intenzity,

vůně: aromatická, charakteristická, s květinovými a ovocnými tóny,

chuť: suchá až sladká, svěží, lahodná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Lambrusco Salamino di Santa Croce

Zvláštní enologický postup

Jedná se o tradičně zavedené, poctivé a stálé postupy výroby vín, které se vztahují výhradně k přirozenému druhotnému kvašení v láhvi a přirozenému druhotnému kvašení v autoklávech, které jsou nezbytné k tomu, aby vína s kontrolovaným označením původu D.O.C. „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ získala své zvláštní vlastnosti. Postupy obohacování a přidávání expedičního likéru jsou povoleny za předpokladu, že jsou dodrženy podmínky a limity stanovené právními předpisy Společenství.

5.2 *Maximální výnosy:*

1. Lambrusco Salamino di Santa Croce spumante

19 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Lambrusco Salamino di Santa Croce frizzante

19 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě moštů a vín vhodných pro kontrolované označení původu Lambrusco Salamino di Santa Croce zahrnuje celé správní území těchto obcí: Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Novi, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio a část správního území obcí Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirandola, Modena a Soliera, všechny v provincii Modena.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Ancellotta N. – Lancellotta

Fortana N.

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

8. **Popis souvislostí**

8.1 *A) Informace o zeměpisné oblasti*

1. Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Provincie Modena, která se nachází uprostřed regionu Emilia Romagna, má všechny klimatické vlastnosti Pádské nížiny, i když existují značné rozdíly v důsledku skutečnosti, že polovina provincie se rozprostírá v kopcovitém a horském regionu Apenin. Vzhledem ke svému zvláštnímu umístění na úpatí Apenin jsou pro tuto nížinu charakteristické kontinentální teploty i úrovně srážek, velmi teplá léta a chladné zimy. Vlhké jižní větry obvykle přicházejí suché, což má za následek málo srážek, mnohem méně než například ve střední Itálii. Průměrné hodnoty indexů světla, teplotních rozdílů a srážek potvrzují vysoce kontinentální charakter podnebí, které se vyznačuje mimo jiné nerovnoměrně rozloženými dešťovými srážkami, se dvěma vrcholy nebezpečných přebytků vody (jaro a podzim) a dvěma obdobími závažného nedostatku vody (zima a léto). Pokud jde o srážky, vykazuje prostředí nížiny v oblasti Modeny stále nižší hodnoty oproti zbývajícím částem nížiny regionu Emilia Romagna, zejména v letních měsících, a to do té míry, že přirozené srážky v průměru nepokryjí více než polovinu potřeby vody pro zemědělské plodiny. Po staletí nebylo zemědělství v oblasti Modeny snadné kvůli vysokému obsahu jílu a kompaktní povaze většiny půdy a tyto faktory jsou dodnes jedním z nejobtížnějších aspektů. Tyto zeměpisné rysy jsou popsány v kapitole věnované zeměpisnému prostředí ve svazku VI „Ducato di Modena e Reggio (Vévodství Modena a Reggio) literárního díla „L'Italia del XVIII secolo“ (Itálie v 18. století), jejímž autorem je Giuseppe Gorani, která začíná větou: „Zdá se, že příroda byla městu a území státu Modena obzvláště nakloněna.“

Především lidské činnosti vděčíme za to, že vytvořila podmínky pro zachování přirozeného a úrodného prostředí díky odvodňovacím kanálům, ochraně proti přebytkům vody, pěstebním technikám a uspořádání kultur založených na používání organických pomocných půdních látek, které snižují negativní charakter nadměrné jílovitosti zemědělských půd.

2. Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Révu „vitis Labrusca" zmiňuje Cato v díle De Agricoltura a Varro v díle De Rustica. Stejně tak Plinius, který v díle Naturalis Historia popisuje vlastnosti révy „*vitis vinifera*", „jejíž listy podobně jako listy révy Labrusca před opadáním získávají barvu krve". Pier dè Crescenzi z Boloni ve svém pojednání o zemědělství z roku 1300 o révě Labrusca poznamenává, že „hrozny jsou černé, barví a čiří víno, ale celé s pomačkanými stonky se dávají do nádob a nekazí chuť vína". Jde o první doklad, který naznačuje, že v té době se zrodil zvyk vyrábět víno z hroznů těchto druhů révy, které snad již nebyly tak „divoké". Je třeba si uvědomit, že starobylé druhy révy Labrusca byly plané (*vitis vinifera silvestris*) nebo se jednalo o révy poddruhu *vitis vinifera sativa,* které spontánně rostly ze semen na neobdělávané půdě. Proto je Lambrusco považováno za jednu z nejpůvodnějších odrůd na světě, neboť pochází z genetického vývoje druhu *vitis vinifera silvestris occidentalis*, který se domestikoval na území Modeny. Víno Lambrusco bylo vévody vždy velmi ceněno a pravdou je, že o dvě a půl století dříve Nicolò III d'Este v jednom ze svých „rukopisů" v červnu 1430 nařídil, aby se „ze všeho vína, které se dováží z Modeny do Paříže, neplatila polovina cla", aby se podpořil obchod. Nejvýznamnější autoři 19. století potvrzují, že Modena se v průběhu staletí stala oblastí specializovanou na výrobu netichých vín, která dosáhla zvláštní proslulosti a tradice výroby a spotřeby a jejichž vlastnosti jsou dány výhradně nebo hlavně prostředím, včetně všech přírodních a lidských faktorů, které ho vymezují. Historický původ názvu „Lambrusco Salamino" je jistě znám již od poloviny 19. století, jak dokládají četné historické dokumenty, mezi něž patří popisný katalog hlavních moštových odrůd pěstovaných v provinciích Modena a Reggio Emilia, který jeho autor Avv. Francesco Aggazzotti publikoval v roce 1867, nebo analytické pojednání „I lambruschi di Sorbara e Salamino" z roku 1885, jehož autorem byl Enrico Ramazzini. Dopad lidských faktorů je patrný zejména při určování technických a výrobních aspektů, které souvisejí se specifikací výrobku.

Kombinace moštových odrůd vinic

Kombinace moštových odrůd vinic: „Lambrusco Salamino di Santa Croce" je červená odrůda révy vinné s dobrou vitalitou a polovzpřímeným růstem, která je stále produktivní. Vinice určené k produkci hroznů s kontrolovaným označením původu DOC „Lambrusco Salamino di Santa Croce" musí mít tuto kombinaci moštových odrůd:

— Lambrusco Salamino, nejméně 85 % celkové plochy vinic,

— ostatní odrůdy Lambrusco tradičně pěstované v dané oblasti, Fortana (místně označovaná jako *Uva d'oro*) a Ancellotta, nejvýše 15 % celkové plochy vinic.

Způsoby vedení révy

Půdní a klimatické prostředí v oblasti Modeny přispívá k přirozenému růstu révy. Vinaři si pro vedení révy zvolili systém trvalých kordonů s převislými výhony, které mohou omezit vitalitu rostlin. Způsob vedení révy musí rovněž umožňovat přiměřené prostorové rozmístění pupenů, odrážet produkční potenciál rostlin, umožňovat zachycování sálavé energie a zajišťovat dostatečné provzdušnění a prosvětlení hroznů. Nejčastějšími způsoby vedení jsou volný kordon, G.D.C. a Sylvoz. Hustota výsadby je 2 500–3 000 rostlin/hektar. Nejčastěji používanými podnožemi jsou: Kober5BB, SO4, 1103P.

Postupy související s výrobou vín

Jedná se o tradičně zavedené, poctivé a stálé postupy výroby vín, které se vztahují výhradně k přirozenému druhotnému kvašení v láhvi a přirozenému druhotnému kvašení v autoklávech, které jsou nezbytné k tomu, aby vína s kontrolovaným označením původu DOC „Lambrusco Salamino di Santa Croce" získala své zvláštní vlastnosti. Postupy obohacování a přidávání expedičního likéru jsou povoleny za předpokladu, že jsou dodrženy podmínky a limity stanovené právními předpisy Společenství.

Klasičtí autoři (Cato, Plinius, Columella) ve svých dílech popisují výrobu netichého vína (lambrusco), které je schopno uvolňovat pěnu, a vzniká tak představa perlivého vína. Pro pochopení biologické příčiny a chemické povahy alkoholového kvašení a některých dalších aspektů souvisejících s výrobními postupy si však musíme počkat na rozvoj znalostí, k němuž dochází od konce 17. do konce 19. století. Bylo však zapotřebí dalších objevů, aby se zajistilo, že veškerý oxid uhličitý vzniklý během kvašení zůstane rozptýlen ve víně: vyžadovalo to nádobu, která by odolala tlaku, a zátku, která by zabránila jeho úniku. Tyto dvě podmínky byly splněny na konci 17. století a na začátku 18. století. Tuto dispozici k bílým a červeným perlivým vínům připomínají pozdější autoři 17. a 18. století, až do ukončení dlouhého genetického vývoje, který povede k lepšímu rozdělení planě rostoucí révy z antických dob na bílé, a zejména červené odrůdy (čeleď *Lambruschi modenesi*) popsané ampelografy 19. století (zejména Acerbi, Mendola a Agazzotti). Kromě technologického pokroku došlo také k významné změně klimatu (malá doba ledová) s chladnými a vlhkými podzimy, pozdějším zrání a nedokončeným kvašením, které vedlo k obnovení kvašení v sudech a následně k přerušení tohoto postupu. Od poloviny 19. století do poloviny 20. století bylo nejběžnějším způsobem získání přírodního perlivého lambrusca v průmyslovém smyslu druhotné kvašení v láhvi. Výsledkem bylo zakalené perlivé lambrusco, bez degoržáže, a zachování významné části výrobku. V roce 1860 zahájilo v Modeně provoz první vinařství regionu Emilia Romagna vyrábějící perlivé lambrusco. U nejlepších produkcí se však kvasničné kaly odstraňovaly, včetně použití metod snižujících jejich kvantitativní a kvalitativní ztráty, zpočátku pomocí izobarických stáčecích zařízení (vyvinutých Martinottim koncem 19. století), zatímco dnes se usazeniny kvasničných kalů odstraňují i u šumivých a perlivých vín, která jsou podrobena druhotnému kvašení v láhvi, a to poté, co se nechají klesnout směrem k zátce, a po zmrazení hrdla láhve.

8.2 *B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím*

Kontrolované označení původu D.O.C. „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ se vztahuje na výrobu perlivých a šumivých vín červeného nebo růžového typu. Z analytického a organoleptického hlediska mají tato vína velmi patrné a specifické vlastnosti popsané v článku 6 specifikace výrobku, což znamená, že je lze jasně identifikovat a jsou typické pro danou oblast.

Z hroznů vyprodukovaných ve střední části modenské nížiny s převažujícími půdami označovanými jako „jílovité půdy rekultivovaných údolí“ se získává dobře zbarvené víno s dobrou strukturou, jemným tělem, střední kyselostí a jasnými ovocnými tóny. Jejich svěžest a vůně přispívají k vyvážené chuti.

8.3 *C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)*

V Modeně má vinařství velmi důležitý socioekonomický význam a je spojeno s výrobou „perlivých“ a „šumivých“ vín. Nejdůležitějším faktorem prostředí, který ovlivňuje vegetačně-produkční rovnováhu a kvalitu vína, je půda. Navzdory své proměnlivosti dané prostředím a agronomickými zásahy lze tedy zemědělskou půdu v oblasti Modeny považovat za mimořádně úrodnou a lze ji rozdělit do těchto tří reprezentativních typů:

a) kypré půdy žluté nebo načervenalé barvy, chudé na vápník a často také na celkový a asimilovatelný fosfor, které se nacházejí v podhůří, ale také ve vyšších polohách. V nížinách se označují jako „částečně dekarbonizované půdy podhorské nížiny“, zatímco ve vyšších nadmořských výškách se vyskytují dva typy půdy, a to „slabě vápenité půdy na okraji Apenin“ a „vápenité půdy nízkých Apenin s lokálně se vyskytujícími skalními útvary (*calanchi*)“;

b) středně strukturované půdy, vynikající z hlediska fyzikálních i chemických vlastností, pocházející z naplavenin řek Secchia a Panaro, které se nacházejí ve střední části nížiny a které lze klasifikovat jako „vápenité půdy říčních naplavenin s hlinito-bahnito-jílovitými půdami oblasti Sant'Omobono;

c) jílovité půdy, velmi kompaktní, ale z chemického hlediska dobře zásobené a úrodné, které tvoří většinu nížiny a jsou označovány jako „jílovité půdy rekultivovaných údolí“.

Půda v nížině patří k pleistocenním a holocenním naplaveninám, zatímco křídové a eocenní kopcovité a horské půdy jsou velmi bohaté na jemné a koloidní složky. Půdy v nížině jsou prakticky bez hrubého skeletu, který je naopak často přítomen v obdělávaných půdách kopcovitých a horských oblastí v podobě brekciovitých úlomků, které mohou bránit běžnému obdělávání.

V nížině severně od provincie Modena, kde se obhospodařují vinice určené k produkci hroznů s kontrolovaným označením původu DOC „Lambrusco Salamino di Santa Croce“, převládají půdy označované jako „jílovité půdy rekultivovaných údolí“. Winklerův index se pohybuje mezi 1 900 a 2 000 stupni, přičemž srážky v období od dubna do října se pohybují kolem 450 mm. Vinice se vyznačují vysokou vitalitou a stálou produkcí. Historie Lambrusca a výroby perlivých vín v oblasti Modeny sahá hluboko do minulosti a skrývá v sobě kouzlo prvních svědectví básníků a spisovatelů klasického věku (Vergilius, Cato, Varro), kteří ve svých dílech vyprávějí o divoké révě „Labrusca vitis“, která dávala plody kyselé chuti a rostla na okrajích krajiny. Lambrusco, červené víno, které může být perlivé nebo šumivé, má jasně rubínově červenou barvu a podává se při teplotě 12–14 °C, aby bylo možné plně vychutnat jeho vůně a aroma, se zrodilo v Modeně a odtud se rozšířilo na vnitrostátní a zahraniční trhy. Význam vína Lambrusco Salamino di Santa Croce v kontextu modenského vinařství lze vyvodit z několika prvků: 1 806 hektarů plochy vinic zapsaných v příslušném registru vinic DOC s ročním průměrem 205 000 metrických centů hroznů s označením DOC. Používáním kontrolovaného označení původu „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ chtějí modenští výrobci spotřebitelům představit produkty, které mají co říci více než ostatní: odkud pocházejí, jak se zpracovávají, jaké vlastnosti a zvláštnosti je odlišují od produktů, které nejsou ztotožněny s přesně vymezeným územím.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

—

Odkaz na specifikaci výrobku

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22198