C/2025/1991

28.3.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1991)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lambrusco Salamino di Santa Croce“

PDO-IT-A0342-AM03

Datum der Mitteilung: 2.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme einer Spezifikation für die Weinkategorien

Beschreibung:

Für die Kategorie, zu der der Schaumwein „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ gehört (VS und VSQ), wurde eine Spezifikation hinzugefügt.

Begründung:

Mit der Änderung wurde klargestellt, welche Kategorien von Schaumwein erzeugt werden.

Die Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation.

2. Formale Korrekturen und Aktualisierungen der Rechtsvorschriften

Beschreibung:

In den Artikeln der Produktspezifikation wurden einige formale Korrekturen vorgenommen. Zudem wurden sowohl die Rechtsvorschriften als auch der Name des Ministeriums aktualisiert.

Begründung:

Diese Änderung war aufgrund von Änderungen der einschlägigen Rechtsvorschriften und des Namens des Ministeriums erforderlich. Es wurden einige Korrekturen vorgenommen, um Druckfehler zu beseitigen oder die Vorschriften klarer zu formulieren.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 3, Artikel 7 Absatz 1, Artikel 8 Absatz 4 und Artikel 10 der Produktspezifikation.

3. Berichtigung des Wortlauts über das Verfahren der Nachgärung von Schaum- und Perlweinen in der Flasche

Beschreibung:

Der Wortlaut über das Verfahren der Nachgärung von Schaum- und Perlweinen in der Flasche wurde mit der Angabe „auch mit“ berichtigt.

Begründung:

Mit der Änderung soll klargestellt werden, dass das önologische Verfahren der Nachgärung in der Flasche für Perl- und Schaumweine immer zulässig ist und nicht unbedingt die Begriffe „traditionelles Verfahren“, „Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren“,

„klassische Flaschengärung“ oder „traditionelles klassisches Verfahren“ gemäß Artikel 53 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2019/33 angegeben werden müssen. Durch die hinzugefügten Wörter „auch mit“ wird genau angegeben, dass die Angabe dieser Begriffe unter den vorgeschriebenen Bedingungen eine Möglichkeit darstellt und nicht als Verpflichtung der Erzeuger anzusehen ist.

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 2 der Produktspezifikation.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Verringerung des Höchstertrags**

Beschreibung:

Der Ertrag an Trauben/Wein, einschließlich des etwaigen Überschusses der Weinbereitung, wird von 80 % auf 75 % gesenkt, unbeschadet des Höchstertrags von 70 % für fertige Weine, bei denen die geschützte Ursprungsbezeichnung „Lambrusco di Sorbara“ verwendet werden darf.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um die Erzeugung von Weinen mit dem Namen der Rebsorte Lambrusco zu begrenzen, einschließlich der Weine, die aus dem Überschuss der Bereitung von Weinen mit der g. U. „Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC“ mit dem entsprechenden Anspruch auf die zugrunde liegende geografische Angabe „IGT Emilia“ - Weinsorte Lambrusco erzeugt werden. Zudem soll hiermit eine übermäßige Nutzung der Trauben vermieden werden.

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 5 der Produktspezifikation.

5. **Änderung des Zeitraums der Gärung und Nachgärung**

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem die Möglichkeit der Gärung und Nachgärung der vorgelagerten Erzeugnisse und Weine nach dem 31. Dezember eines jeden Jahres bis zum darauffolgenden 30. Juni vorgesehen ist.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um das Gebiet der Emilia unter Berücksichtigung der besonderen Eigenschaften der Rebsorte Lambrusco und der im Anbaugebiet traditionellen, bewährten Weinbereitungsverfahren an die gleichen Erzeugungsbedingungen anzupassen, die seit jeher im Erzeugungsgebiet der betreffenden Weine angewendet werden, die vor allem auf die Erzeugung von Perlweinen ausgerichtet sind.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 6 der Produktspezifikation.

6. **Festlegung der Farbintensität**

Beschreibung:

Die maximale Farbintensität der verschiedenen Erzeugnisse wurde für die einzelnen Verarbeitungsphasen festgelegt, um die Weine und Vorerzeugnisse im Einklang mit der Tradition und Authentizität der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC“ in einem genau festgelegten Farbbereich zu halten,

Begründung:

Diese Änderung wurde aufgenommen, da die Winzer in den letzten Jahren festgestellt haben, dass die Weine der g. U. „Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC“, die eine höhere Farbintensität aufweisen als die durch diese Änderung festgelegte Intensität, bei der Vermarktung lediglich als ergänzende Erzeugnisse für die Mischung zur Bereitung der fertigen Weine verwendet werden und niemals direkt für die Abfüllung bestimmt sind.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 7 der Produktspezifikation.

7. **Berichtigung bestimmter Eigenschaften beim Genuss**

Beschreibung:

Für die bestehenden Sorten wurden einige Eigenschaften beim Genuss aktualisiert, für die wurden Perlweine einige Beschreibungen verbessert und aktualisiert, ferner wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem darauf hingewiesen wird, dass die verschiedenen Weinsorten mit Ausnahme der Weine der Kategorie „Schaumwein“ eine Trübung aufgrund von Gärresten aufweisen können.

Begründung:

Diese Änderung war notwendig, weil bei der Überarbeitung der Produktspezifikation festgestellt wurde, dass bei einigen Beschreibungen der Eigenschaften beim Genuss falsche, ungenaue oder nicht mit der Weinkategorie übereinstimmende Begriffe verwendet wurden; insbesondere wurden bei den Schaumweinen Angaben über den Restzucker aufgeführt, die speziell für die Kategorie „Perlwein“ gelten, wobei die in Anhang III der Verordnung (EU) 2019/33 für die verschiedenen Kategorien von „Schaumwein“ festgelegten Begriffe nicht berücksichtigt wurden. Darüber hinaus wurde ein Absatz über die Möglichkeit hinzugefügt, dass die Perl- und Schaumweine mit Ausnahme der Weine der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ eine Trübung aufgrund von Gärresten aufweisen können, da die Erzeuger zur Technik der Flaschengärung zurückkehrt sind, bei der die Gärreste nicht entfernt werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

8. **Streichung der Bestimmung über die Möglichkeit des Ministeriums, die Mindestgrenzwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt per Erlass zu ändern**

Beschreibung:

Der Absatz, in dem die Möglichkeit des Ministeriums vorgesehen war, die Mindestgrenzwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt per Erlass zu ändern, wurde gestrichen.

Begründung:

Diese Bestimmung ist angesichts der geltenden Rechtsvorschriften überholt.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation.

9. **Berichtigung des Wortlauts in Bezug auf die Pflicht, den Zuckergehalt auf dem Etikett anzugeben**

Beschreibung:

Für die Weine der Kategorie „Schaumwein und Qualitätsschaumwein“ wurde die Pflicht zur Angabe des Zuckergehalts auf dem Etikett gestrichen.

Begründung:

Die Bestimmung wiederholt eine Pflicht, die bereits in bestehenden EU-Rechtsvorschriften festgelegt ist.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 2 der Produktspezifikation.

10. **Berichtigung des Wortlauts zur Erweiterung des Begriffs „rosé“ als Alternative zum Begriff „rosato“ bei der Variante „rosato frizzante“ (Perlwein rosé)**

Beschreibung:

Die Möglichkeit, den Begriff „rosé“ als Alternative zum Begriff „rosato“ zu verwenden, der zuvor nur für die Variante „rosato spumante“ zulässig war, ist nun auch bei der Variante „rosato frizzante“ vorgesehen.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um den Anforderungen des Marktes und der Erzeuger gerecht zu werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 3 der Produktspezifikation.

11. **Möglichkeit der Angabe „Flaschengärung“ auf dem Etikett**

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem die Möglichkeit vorgesehen ist, auf dem Etikett die Angabe „Flaschengärung“ anzubringen.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um den Verbraucher korrekt über die in den letzten Jahren wieder aufgekommene Technik der Flaschengärung zu informieren, mit der Perlweine erzeugt werden, bei denen die Gärreste häufig nicht entfernt werden, die daher wegen dieser Rückstände „trüb“ erscheinen.

Die Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 4 der Produktspezifikation.

12. **Änderung des Höchstfassungsvermögens der in den Handel gebrachten Glasflaschen**

Beschreibung:

Das Höchstfassungsvermögen der Glasflaschen wurde auf 9 Liter festgelegt. Das Format der Ballonflasche mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern wurde ausgeschlossen, um die traditionelle Form der Flasche beizubehalten.

Begründung:

Diese Änderung war notwendig, da die Verbraucher zuweilen Flaschen mit einem größeren Fassungsvermögen verlangen, die hauptsächlich für

gesellige Anlässe oder andere besondere Gelegenheiten bestimmt sind. Darüber hinaus werden den Erzeugern durch die Änderung bessere Vermarktungsmöglichkeiten geboten.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 Absatz 1 der Produktspezifikation.

13. **Berichtigung des Wortlauts zur klaren Festlegung der zulässigen Verschlusssysteme**

Beschreibung:

Der Absatz über die zulässigen Verschlusssysteme wurde aktualisiert und analytisch formuliert, wobei die für Schaumweine geltenden Bestimmungen gesondert angegeben wurden.

Begründung:

Diese Änderung war notwendig, um die zulässigen Verschlusssysteme klarer anzugeben, insbesondere in Bezug auf die Verwendung von Schraubverschlüssen, Kronkorken und mit Kordel gebundenen Korkstopfen, um die Lesbarkeit zu verbessern und unterschiedliche Auslegungen sowie etwaige Verwechslungen zwischen den Varianten Perlwein und Schaumwein zu verhindern.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 Absatz 3 und Artikel 8 Absatz 4 der Produktspezifikation.

14. **Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet**

Beschreibung:

Der Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde nicht geändert, jedoch wurde es für notwendig erachtet, den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments umzuformulieren.

Begründung:

Die bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Angaben wurden nun auch in das Einzige Dokument aufgenommen. Diese Umformulierung ist rein formeller Art.

Die Änderung betrifft den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Lambrusco Salamino di Santa Croce

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

1. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosso spumante:*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rubinrot oder granatrot von unterschiedlicher Intensität

Geruch: duftend, mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: naturherb bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Mit Ausnahme der Weinarten der Kategorie „Qualitätsschaumwein" kann der Wein eine Trübung aufgrund von Gärresten aufweisen.

Bei allen in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parametern werden die Grenzwerte, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, eingehalten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosato spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa

Geruch: duftend, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: naturherb bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Mit Ausnahme der Weinarten der Kategorie „Qualitätsschaumwein" kann der Wein eine Trübung aufgrund von Gärresten aufweisen.

Bei allen in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parametern werden die Grenzwerte, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, eingehalten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosso frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: duftend, charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: trocken bis süß, frisch, würzig, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Der Wein kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Bei allen in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parametern werden die Grenzwerte, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, eingehalten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce" rosato frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa

Geruch: duftend, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: trocken bis süß, frisch, würzig

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Der Wein kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Bei allen in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parametern werden die Grenzwerte, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, eingehalten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Lambrusco Salamino di Santa Croce

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weinbereitung erfolgt nach traditionellen, bewährten und unveränderten Methoden und ausschließlich nach dem Verfahren der natürlichen Nachgärung in der Flasche oder im Autoklaven, die unerlässlich sind, um den Weinen der g. U. „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ ihre besonderen Merkmale zu verleihen. Die Verfahren zur Anreicherung und der Zusatz von Versanddosage sind unter Einhaltung der in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen und Grenzen zulässig.

5.2. *Höchsterträge:*

1. Lambrusco Salamino di Santa Croce spumante

19 000 kg Trauben pro Hektar

2. Lambrusco Salamino di Santa Croce frizzante

19 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Moste und Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Cavezzo, Concordia sul Secchia, Medolla, Novi, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio sowie Teile des Verwaltungsgebiets der Gemeinden Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirdola, Modena und Soliera in der Provinz Modena.

7. **Keltertraubensorten**

Ancellotta N. - Lancellotta

Fortana N.

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet.*

1. Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Die Provinz Modena, die im Zentrum der Region Emilia liegt, weist alle klimatischen Merkmale der Poebene auf, auch wenn die erheblichen Unterschiede darauf zurückzuführen sind, dass sich die Hälfte der Provinz in der Hügel- und Bergregion des Apennin erstreckt. Durch die besondere Lage der Ebene am Fuß des Apennin herrschen in der Ebene typischerweise kontinentale Temperaturen und Niederschläge mit heißen Sommern und kalten Wintern. Die ankommenden feuchten Südwinde sind in der Regel trocken, was zu geringen Niederschlagsmengen führt, die deutlich niedriger sind als zum Beispiel in Mittelitalien. Die mittleren Werte der Faktoren in Bezug auf die Lichtverhältnisse, Temperaturschwankungen und Niederschlagsmengen bestätigen den stark kontinental geprägten Charakter des Klimas, das unter anderem durch eine ungleichmäßige Verteilung der Niederschläge gekennzeichnet ist, wobei die zwei Spitzenwerte im Frühling und Herbst (mit einem gefährlichen Wasserüberschuss) und die zwei Tiefstwerte im Winter und Sommer (mit schwerem Wassermangel) zu verzeichnen sind. Insbesondere sind die Niederschlagsmengen in der Ebene im Gebiet von Modena deutlich geringer als in der übrigen Ebene der Emilia, vor allem in den Sommermonaten, sodass die natürlichen Niederschläge durchschnittlich nicht einmal die Hälfte des benötigten Wasserbedarfs der landwirtschaftlichen Kulturen abdecken. Die tonhaltige und kompakte Beschaffenheit der meisten Böden hat die Landwirtschaft im Gebiet von Modena im Laufe der Jahrhunderte sicherlich nicht erleichtert, die nach wie vor eine der größten Herausforderungen darstellt. Diese geografischen Merkmale sind in Band VI „Ducato di Modena e Reggio“ (Über das Herzogtum Modena und Reggio) des literarischen Werks von Giuseppe Gorani „L'Italia del XVIII secolo“ (Italien im 18. Jahrhundert) im Kapitel über die geografische Gegebenheiten beschrieben. Am Anfang des Kapitels heißt es: „Die Natur hat es offenbar besonders gut mit der Stadt und dem Staatsgebiet von Modena gemeint“.

Es ist vor allem den Eingriffen der Menschen zu verdanken, dass die Voraussetzungen für die Erhaltung einer natürlichen und fruchtbaren Umwelt geschaffen worden sind, indem Entwässerungskanäle und Hochwasserbauten errichtet wurden und Anbautechniken und -systeme zur Anwendung kommen, die auf der Verwendung von organischen Bodenverbesserungsmitteln beruhen, um die negativen Auswirkungen des übermäßigen Lehmgehalts der landwirtschaftlich genutzten Böden zu verringern.

2. Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Über die „Vitis Labrusca“ schrieb Cato der Ältere in „De Agricoltura“ (Über den Ackerbau) und Varro in „De Rustica“ (Über die Landwirtschaft). Ebenso dokumentierte Plinius der Ältere in der „Naturalis Historia“ über die Naturgeschichte die Merkmale der „Vitis vinifera“ und wies darauf hin, dass „ihre Blätter wie die der Labrusca-Reben eine blutrote Farbe annehmen, bevor sie abfallen“. Um 1300 wies der Bologneser Petrus de Crescentiis in seiner Abhandlung über die Landwirtschaft in Bezug auf die Labrusca-Trauben darauf hin, dass „sie dunkel sind, die Weine färben und erhellen, aber ganz und mit zerdrückten Traubenkämmen in Töpfe gelegt werden und den Geschmack des Weins nicht beeinträchtigen“. Es handelt sich um das erste Dokument, aus dem hervorgeht, dass zu jener Zeit der Brauch entstand, Wein aus den Trauben dieser Reben herzustellen, die vielleicht gar nicht mehr so „wild“ waren. Diesbezüglich sollte daran erinnert werden, dass es sich bei den alten Labrusca-Reben um wilde Weinreben (Vitis vinifera sylvestris) oder um Reben der Unterart „Vitis vinifera sativa“ handelte, die spontan aus Samen auf brachliegenden Flächen wuchsen. Aus diesem Grund gilt die Lambrusco-Rebe als eine der ältesten autochthonen Rebsorten der Welt, da sie auf die genetische Entwicklung der „Vitis vinifera sylvestris occidentalis“ zurückzuführen ist, die im Gebiet von Modena domestiziert wurde. Der Lambrusco-Wein wurde stets von Herzögen so hoch in Ehren gehalten, dass sogar von Nicolò III d'Este vor zweieinhalb Jahrhunderten in einer Schrift vom Juni 1430 befohlen wurde, dass „für den gesamten von Modena nach Paris verbrachten Wein die Hälfte des Zolls nicht zu zahlen ist“, um den Handel mit dem Wein zu erleichtern. Die bedeutendsten Autoren des 19. Jahrhunderts bestätigen, dass Modena im Laufe der Jahrhunderte zu einem Gebiet wurde, das sich zur Erzeugung von Schaumweinen eignet, die einen hohen Bekanntheitsgrad und eine besondere Tradition bei der Erzeugung und beim Verzehr erlangt haben, deren Eigenschaften ausschließlich oder hauptsächlich auf das Gebiet und alle natürlichen und menschlichen Faktoren, die sie beeinflussen, zurückzuführen sind. Der historische Ursprung der Bezeichnung „Lambrusco salamino“ ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts bekannt, wie zahlreiche historische Dokumente belegen, darunter der 1867 veröffentlichte Katalog von Francesco Aggazzotti, in dem die wichtigsten Rebsorten beschrieben sind, die in den Provinzen Modena und Reggio Emilia angebaut wurden, sowie die analytische Abhandlung „I lambruschi di Sorbara e Salamino“ von Enrico Ramazzini aus dem Jahr 1885. Der Einfluss der menschlichen Faktoren zeigt sich insbesondere bei der Bestimmung der technischen und produktiven Aspekte, die mit der Produktspezifikation zusammenhängen.

Sortenmäßige Zusammensetzung der Rebflächen

Sortenmäßige Zusammensetzung der Rebflächen: Die Rebsorte „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ ist eine wuchskräftige, halbaufrechte rote Sorte, mit beständiger Produktion. Rebflächen, auf denen Weintrauben mit der g. U. „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ erzeugt werden, müssen die folgende sortenmäßige Zusammensetzung aufweisen:

— Lambrusco salamino in einem Anteil von mindestens 85 % der gesamten Rebfläche,

— andere traditionell im Gebiet angebaute Lambrusco-Reben, Fortana (örtlich bezeichnet als „Uva d'oro“) und Ancellotta in einem Anteil von bis zu 15 % der gesamten Rebfläche.

Formen der Reberziehung.

Die Boden- und Klimabedingungen im Gebiet von Modena begünstigen das natürliche Rebenwachstum. Die Winzer haben sich für Erziehungsformen mit Dauerkordons und herabhängenden Ästen entschieden, um die Wuchskraft der Rebpflanzen besser zu kontrollieren. Das Anbausystem muss zudem eine adäquate Verteilung der Knospen, die Verwirklichung des Produktionspotenzials der Pflanzen, die Nutzung der Strahlungsenergie und eine ausreichende Versorgung der Trauben mit Luft und Licht ermöglichen. Die häufigsten Erziehungsformen sind der freie Kordon, die Doppelvorhang-Erziehung (G.D.C.) und die Sylvoz-Erziehung. Die Pflanzdichte beträgt 2 500 bis 3 000 Pflanzen je Hektar. Die am häufigsten verwendeten Unterlagsreben sind: Kober5BB, SO4, 1103P.

Die Weinbereitungsverfahren.

Die Weinbereitung erfolgt nach traditionellen, bewährten und unveränderten Methoden und ausschließlich nach dem Verfahren der natürlichen Nachgärung in der Flasche oder im Autoklaven, die unerlässlich sind, um den Weinen der g. U. „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ ihre besonderen Merkmale zu verleihen. Die Verfahren zur Anreicherung und der Zusatz von Versanddosage sind unter Einhaltung der in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen und Grenzen zulässig.

Die lateinischen Autoren (Cato, Plinius und Columella) beschreiben in ihren Werken die Erzeugung eines schäumenden Weins (Lambrusco), der die Vorstellung von einem Perlwein nahe legt. Um die biologische Ursache, die chemische Natur der alkoholischen Gärung und einige Aspekte der damit verbundenen önologischen Technik zu verstehen, dauerte es allerdings bis zu den technischen Erkenntnissen, die ab dem Ende des 17. Jahrhunderts über das ganze 19. Jahrhundert hinweg erforscht wurden. Es waren jedoch weitere Entdeckungen erforderlich, um sicherzustellen, dass die während der Gärung erzeugte Kohlensäure im Wein vollständig gelöst bleibt: Dies erforderte einerseits einen Behälter, der dem Druck standhalten konnte, und andererseits einen Verschluss, der das Entweichen der Kohlensäure verhindern konnte. Diese beiden Voraussetzungen wurden zwischen Ende des 17. Jahrhunderts und Anfang des 18. Jahrhunderts Realität. An diese Neigung zu weißen und roten Perlweinen erinnern die späteren Autoren des 17. und 18. Jahrhunderts, bis dann die genetische Entwicklung abgeschlossen war, die zur besten Auswahl der Wildreben der Latiner in den weißen und vor allem roten Sorten (die Familie der Lambrusco-Reben aus dem Gebiet von Modena), die von den Ampelografen des 19. Jahrhunderts (insbesondere Acerbi, Mendola und Agazzotti) beschrieben wurden, führte. Neben dem technologischen Fortschritt kam es auch zu einem tiefgreifenden Klimawandel (der „kleinen Eiszeit“) mit kalten und feuchten Herbstperioden, einer verspäteten Reifung und einer unvollständigen Gärung, die zu einer zweiten Gärung in den Fässern führten, wodurch es zu einem Bruch kam. Ab Mitte des 19. bis Mitte des 20. Jahrhunderts war die häufigste Methode zur Erzeugung eines natürlichen Perlweins aus gewerblicher Sicht die Nachgärung in der Flasche. So erzeugte man einen schäumenden, trüben Lambrusco, ohne die Hefe zu entfernen. Dieser machte den größten Teil der Produktion aus. 1860 nahm dann die erste Kellerei zur Erzeugung des Perlweins Lambrusco in der gesamten Emilia ihre Tätigkeit in Modena auf. Bei den Erzeugnissen mit der besten Qualität wurde jedoch die Hefe auch durch Methoden entfernt, mit denen Mengen- und Qualitätsverluste verringert werden konnten, was zunächst mit den isobaren Abfüllmaschinen (die Ende des 19. Jahrhunderts von Martinotti entwickelt wurden) möglich war. Heute entfernen die Erzeuger die Hefeablagerung auch bei den in Flaschen nachgegärten Perl- und Schaumweinen, nachdem sich die Hefe in der kopfüber gelagerten Flaschen zum Korken bewegt hat und der Flaschenhals eingefroren wurde.

8.2. *B) Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ ist für Schaum- und Perlweinen vorgesehen, die als Rot- und Roséweine erzeugt werden. Diese Weine weisen aus analytischer und organoleptischer Sicht sehr klare und besondere Merkmale auf, die in Artikel 6 beschrieben werden und eine klare Einordnung und Identifikation mit dem geografischen Gebiet ermöglichen.

Aus den Trauben, die in der mittleren Ebene von Modena mit überwiegend lehmhaltigen Böden, den sogenannten „Lehmböden der urbar gemachten Täler“, erzeugt werden, wird ein farbintensiver Wein mit guter Struktur, weichem Körper, mittlerer Säure und ausgeprägten fruchtigen Noten gewonnen. Ihre Frische und ihre wohlriechenden Aromen tragen zu einem ausgewogenen Geschmack bei.

8.3. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Der Weinbau im Gebiet von Modena hat aus sozioökonomischer Sicht einen sehr hohen Stellenwert, der mit der Erzeugung von Schaum- und Perlweinen zusammenhängt. Der Boden ist der wichtigste Umweltfaktor, der das vegetative und produktive Gleichgewicht und die Qualität des Weins beeinflusst. Die landwirtschaftlich genutzten Böden im Gebiet von Modena sind trotz der durch die Umweltbedingungen und die agronomischen Maßnahmen bedingten Variabilität fruchtbar und können den folgenden drei repräsentativen Bodenarten zugeordnet werden:

(a) Lockere Böden, mit gelb oder rötlicher, kalkarmer Erde, oft auch mit einem geringen Gehalt an verfügbaren Gesamtphosphor, die an den Ausläufern der Hügel, aber auch in höheren Lagen zu finden sind. In der Ebene werden diese als „teilweise nicht karbonatische Böden der Vorgebirgsebene“ bezeichnet, während in Hügellagen zwei Bodenarten vorzufinden sind: „Böden mit geringem Kalkgehalt am Rand des Apennin“ und „kalkhaltige Böden des unteren Apennin, die lokale Erosionsrinnen („calanchi“) aufweisen.

(b) Böden mit mittlerer Dichte und optimalen physikalischen und chemischen Eigenschaften, die durch die Anschwemmungen der Flüsse Secchia und Panaro entstanden sind und in der mittleren Ebene liegen. Diese gehören zu den sogenannten „kalkhaltigen Böden der Hügel entlang des Flussverlaufs, die als lehmige und tonhaltige ‚Sant'Omobono-Böden' bezeichnet werden“.

(c) Lehmhaltige, sehr kompakte, jedoch chemisch gut ausgestattete und fruchtbare Böden, die den größten Teil der Ebene ausmachen, die als „Lehmböden der urbar gemachten Täler“ bezeichnet werden.

Die Böden der Ebene gehören zu dem im Pleistozän und Holozän entstandenen Schwemmland, während die in der Kreidezeit und im Eozän entstandenen Böden in Hügel- und Bergladen sehr reich an feinen und kolloidalen Bestandteilen sind. Die Böden der Ebenen sind praktisch frei von groben Bestandteilen, die hingegen oftmals in den Böden der Anbauflächen in Hügel- und Berglagen in Form von Gesteinsfragmenten anzutreffen ist, die den normalen Anbau behindern können.

Auf den Flächen in der Ebene im Norden der Provinz Modena, auf denen die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der g. U. „Lambrusco di Salamino di Santa Croce“ angebaut werden, sind überwiegend lehmige Böden anzutreffen, die als „Lehmböden der urbar gemachten Täler“ bezeichnet werden. Der Winkler-Index variiert zwischen 1 900 bis 2 000 Gradtagen, wobei die Niederschlagsmenge in der Zeit von April bis Oktober bei etwa 450 mm liegt. Auf den Rebflächen werden wuchskräftige Reben angebaut, mit denen konstante Erträge erzielt werden. Die Geschichte des Lambrusco und der Erzeugung von Schaumweinen im Gebiet von Modena reicht weit zurück und schließt die ersten Aufzeichnungen antiker Dichter und Schriftsteller (Vergil, Cato, Varro) ein, die in ihren Werken von einer „Labrusca Vitis“ berichten, einer wilden Weinrebe, die Beeren mit einem säuerlichen Geschmack hervorbrachte und einst an den Ackerrändern auf dem Land wuchs. Der Lambrusco ist ein leuchtend rubinroter Perl- oder Schaumwein, der bei 12–14 °C serviert werden sollte, damit sich der Duft und die Aromen vollständig entfalten können. Der Lambrusco wurde in Modena „geboren“ und hat sich von dort auf den nationalen und ausländischen Märkten verbreitet. Die Bedeutung des „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ für den Weinbau in Modena ist an verschiedenen Faktoren abzulesen: Es gibt 1 806 Hektar an Rebflächen, die im betreffenden Weinbauregister der g. U. eingetragen sind, mit einem Jahresdurchschnitt von 205 000 Doppelzentnern an Trauben, die zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung bestimmt sind. Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ wollen die Erzeuger aus Modena den Verbrauchern Weine anbieten, die mehr Geschichten zu erzählen haben als andere: woher sie stammen, wie sie verarbeitet werden und welche Merkmale und Besonderheiten sie von anderen Erzeugnissen unterscheiden, die nicht aus einem genau abgegrenzten Gebiet stammen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur Produktspezifikation

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