C/2025/1991

28.3.2025

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

(C/2025/1991)

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

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Lambrusco Salamino di Santa Croce“

PDO-IT-A0342-AM03

Dátum oznámenia: 2.1.2025

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zahrnutie špecifikácie kategórie

Opis:

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

Dôvod:

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

Táto zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku.

2. Redakčné opravy a aktualizácie predpisov

Opis:

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

Dôvody:

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

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 3, článku 7 ods. 1, článku 8 ods. 4 a článku 10 špecifikácie výrobku.

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

Opis:

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

Dôvod:

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

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

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

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Zníženie maximálnej výlisnosti**

Opis:

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

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom obmedziť výrobu vín s názvom odrody Lambrusco vrátane vín získaných z prebytkov výroby vína s chráneným označením pôvodu „Lambrusco Salamino di Santa Croce“, ktoré sa musia preklasifikovať na vína typu Lambrusco v rámci základného typického zemepisného označenia Emilia. Cieľom zmeny je takisto zabrániť nadmernému využívaniu hrozna.

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

5. **Zmena obdobia kvasenia a druhotného kvasenia**

Opis:

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

Dôvod:

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

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

6. **Definícia intenzity farby**

Opis:

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

Dôvod:

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

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

7. **Oprava niektorých charakteristík týkajúcich sa konzumácie**

Opis:

Niektoré charakteristiky týkajúce sa konzumácie boli aktualizované pre existujúce druhy vín, zatiaľ čo v prípade perlivých vín boli vylepšené a aktualizované niektoré opisy a bol pridaný odsek o možnosti zakalenia rôznych druhov vín – s výnimkou vín kategórie „akostné šumivé víno“ – v dôsledku zvyškov kvasenia.

Dôvod:

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

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

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

Opis:

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

Dôvod:

Toto ustanovenie sa nahradilo platnými predpismi.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku.

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

Opis:

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

Dôvod:

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

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

10. **Oprava textu s cieľom rozšíriť používanie pojmu „rosé“ ako alternatívy k pojmu „rosato“, aby sa zahrnul aj druh „Rosato Frizzante“ (perlivé červené)**

Opis:

Možnosť používať pojem „rosé“ ako alternatívu k pojmu „rosato“, ktorá bola predtým povolená len pre druh „Rosato Spumante“, sa rozšírila na druh „Rosato Frizzante“.

Dôvod:

Táto zmena sa vykonala s cieľom splniť požiadavky trhu a výrobcov.

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

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

Opis:

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

Dôvod:

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

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

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

Opis:

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

Dôvod:

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

Táto zmena takisto poskytuje výrobcom viac obchodných príležitostí.

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

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

Opis:

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

Dôvod:

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

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

14. **Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím**

Opis:

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

Dôvod:

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

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Lambrusco Salamino di Santa Croce

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

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

4. **Opis vína (vín)**

1. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce" Rosso Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a perzistentné bublinky

Farba: rubínová alebo granátová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, s kvetinovými a ovocnými tónmi

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

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

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

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

Všeobecné analytické vlastnosti

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

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

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

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

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

2. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce" Rosato Spumante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a perzistentné bublinky

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, charakteristická, s kvetinovými a ovocnými tónmi

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

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

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

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

Všeobecné analytické vlastnosti

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

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

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

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

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

3. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce“ Rosso Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, charakteristická, s kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, svieža, aromatická, intenzívna, harmonická

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Víno môže byť zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

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

Všeobecné analytické vlastnosti

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

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

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

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

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

4. *„Lambrusco Salamino di Santa Croce“ Rosato Frizzante*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, charakteristická, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, svieža, aromatická

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Víno môže byť zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

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

Všeobecné analytické vlastnosti

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

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

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

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

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

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Lambrusco Salamino di Santa Croce

Osobitný enologický postup

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

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Lambrusco Salamino di Santa Croce Spumante

19 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Lambrusco Salamino di Santa Croce Frizzante

19 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie hrozna na výrobu muštov a vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Lambrusco Salamino di Santa Croce“, zahŕňa celé administratívne územie obcí Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Novi, S. Felice sul Panaro a S. Possidonio a časť administratívneho územia obcí Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirandola, Modena a Soliera, všetky v provincii Modena.

7. **Muštové odrody**

Ancellotta N. – Lancellotta

Fortana N.

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

8. **Opis súvislostí**

8.1. *a) Údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

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

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

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

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

Odrodová skladba vinohradov

Kombinácia odrôd pestovaných vo vinohradoch: „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ je modrá odroda viniča so strednou rastovou silou a polovzpriameným rastom. Vyznačuje sa neustálym plodením. Vinohrady určené na produkciu hrozna s CHOP „Lambrusco Salamino“ musia mať uvedenú odrodovú skladbu:

— Lambrusco Salamino: minimálne 85 % celkovej plochy vinohradu,

— iné odrody Lambrusco, ktoré sa tradične pestujú v oblasti, Fortana (miestny názov Uva d'Oro) a Ancelotta: maximálne 15 % celkovej plochy vinohradu,

Systémy vedenia viniča

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

Vinifikácia a vinárske výrobné postupy

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

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

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

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

Hrozno dopestované na centrálnych modenských rovinách, vzhľadom na prevahu pôdy známej ako „ílovitá pôda odvodnených údolí“, vedie k pekne sfarbenému vínu s dobrou štruktúrou, jemným telom, strednou kyslosťou a jasnými ovocnými tónmi. Sviežosť a vôňa arómy pomáhajú zabezpečiť vyváženú chuť.

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

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

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

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

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

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

Na rovine na severe provincie Modena, kde sa pestujú vinice určené na produkciu hrozna s CHOP „Lambrusco Salamino di Santa Croce“, prevládajú pôdy známe ako „ílovité pôdy odvodnených údolí“. Výsledky Winklerovho indexu sa pohybujú v rozmedzí od 1 900 do 2 000 dennostupňov s celkovým úhrnom zrážok približne 450 mm od apríla do októbra. História vína Lambrusco a výroby šumivých vín v Modene je dlhá a zahŕňa fascinujúce prvé správy klasických básnikov a spisovateľov (Vergília, Cata a Varra), ktorí hovorili o „*Labrusca vitis*“, divokom viniči, ktorý sa nachádzal na okrajoch polí a plodil hrozno s kyslou chuťou. Lambrusco je červené víno, ktoré môže byť perlivé alebo šumivé, má jasne rubínovo červenú farbu a malo by sa podávať pri teplote 12 – 14 °C, aby sa naplno prejavili jeho vône a arómy. Zrodilo sa v Modene a odtiaľ sa rozšírilo na vnútroštátne a zahraničné trhy. Lambrusco Salamino di Santa Croce vďačí za svoj význam v modenskom vinárskom priemysle viacerým faktorom: 1 806 hektárov pôdy vysadenej viničom zapísaným v príslušnom registri vinohradov s CHOP, na ktorej sa ročne dopestuje v priemere 20 500 000 kg hrozna s CHOP. Chránené označenie pôvodu „Lambrusco Salamino di Santa Croce“ umožňuje výrobcom z Modeny ponúkať spotrebiteľom výrobky, ktorých príbeh je v porovnaní s ostatnými zaujímavejší: odkiaľ pochádzajú, ako sa spracúvajú a aké sú ich vlastnosti a zvláštnosti, ktoré ich odlišujú od výrobkov, ktoré nemožno identifikovať z presne vymedzenej oblasti.

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

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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