C/2025/2475

30.4.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2475)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

PDO-IT-A0337-AM03 — 3.2.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията отговарят на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не попадат в обхвата на определенията в член 24, параграф 3 от същия регламент. С други думи:

— те не включват промяна в наименованието или в използването, или в категорията на продукта;

— не съществува риск да обезсилят връзката с географския район, посочен в единния документ;

— те не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Включване на уточнение за категория*

Описание:

Уточнява се категорията („пенливи вина“ или „качествени пенливи вина“), към която принадлежат вината „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Spumante [пенливи].

Основание:

Изменението се прави, за да се внесат разяснения относно произвежданите категории пенливи вина.

Изменението се отнася до член 1 от продуктовата спецификация.

2. *Добавяне на подрайон „Monte Barello“*

Описание:

Добавя се възможност за включване на препратка към подрайон „Monte Barello“ (съответстващ на съществуващо географско местоположение или име на място, което е част от община Castelvetro di Modena, близо до район Cà di Sola) в съответствие с условията, посочени в (нововъведеното) приложение А към продуктовата спецификация. В приложение А се определят специфичните правила за подрайона, за който се предвижда единствено видът „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante [искрящо червено вино], и се установяват съответният район на производство с точно описание на границите му, правилата за лозарството, винопроизводствените стандарти, характеристиките при предлагане за консумация и разпоредбите относно обозначаването, представянето и опаковането. Уточнява се също така, че с изключение на изрично предвиденото в приложението, за подрайона се прилагат правилата, посочени в продуктовата спецификация на ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

Основания:

Подрайон „Monte Barello“ се включва, за да се отговори на многобройните искания от страна на членове на консорциума. В рамките на района на производство на ЗНП Lambrusco Grasparossa di Castelvetro подрайонът се отличава с оглед на специфичните условия на околната среда и на производството, които се дължат предимно на почти изцяло хълмистия терен, особено ниския добив на грозде от хектар и лозарската система.

Изменението се отнася до членове 1 и 9 и приложение А от продуктовата спецификация и до раздели „Описание на виното или вината“ и „Връзка с географския район“ от единния документ.

3. *Актуализации и редакционни корекции*

Описание:

Препратките към законодателството са актуализирани и са направени редакционни корекции в различни точки от продуктовата спецификация.

Основание:

Промените са направени, за да се включат правилните препратки към законодателството и за да стане текстът по-ясен и по-разбираем.

Изменението се отнася до член 5, параграф 2, член 7, параграфи 1 и 3, член 8, параграф 4, член 9 и член 10 от продуктовата спецификация.

4. *Корекция на описанието на метода на производство с развитие в бутилка за пенливите и искрящите вина*

Описание:

Преформулира се описанието на метода на производство с развитие в бутилка за пенливите и искрящите вина, за да се включи текстът „включително чрез“.

Основание:

Целта на изменението е да се изясни, че по отношение на енологичната практика на развитие на вината в бутилка използването на формулировките „ферментация в бутилката по традиционния метод“, „традиционен метод“, „класически метод“ или „класически традиционен метод“ следва да се разглежда като незадължително при определените условия, а не като задължение на производителите.

Изменението се отнася до член 5, параграф 3 от продуктовата спецификация.

5. *Намаляване на максималния добив от преработката на гроздето/винифицирането*

Описание:

Максималният добив от преработката на гроздето/винифицирането, включително излишъците от производството на вино, се намалява от 80 % на 75 %, без да се засяга ограничението от 70 % за готовото вино, за което може да се използва ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

Основания:

Изменението се въвежда с цел да се ограничи производството на вина с името на сорта Lambrusco, включително получените от излишъците от производството на вино със ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, които трябва да се прекласифицират като вина от вида Lambrusco в рамките на основното типично географско указание „Emilia“. Изменението има за цел също така да се предотврати прекомерното използване на гроздето.

Това изменение се отнася до член 5, параграф 5 от продуктовата спецификация.

6. *Ферментация и вторична ферментация*

Описание:

Добавя се параграф относно производството на вина със ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, с който се разрешава ферментацията или вторичната ферментация на вината и на продуктите, подлежащи на винификация, да продължава след 31 декември всяка година и до 30 юни на следващата година.

Основание:

Изменението се въвежда с цел да се установят стандарти по отношение на условията на производство на цялата територия на регион Emilia, като се вземат предвид особеностите на лозите от сорта Lambrusco и традиционните техники на производство, установени в региона с течение на времето.

Това изменение се отнася до член 5, параграф 6 от продуктовата спецификация.

7. *Определяне на наситеността на цвета на вината*

Описание:

Добавя се параграф, за да се определи максималната наситеност на цвета за различните вина на всеки етап от производството.

Основание:

Изменението се въвежда с цел винята и продуктите от началните етапи на производството на вино да се ограничат в точно определен диапазон на наситеност на цвета в съответствие с традицията и автентичността на винята със ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“. Това е така, защото през последните години е установено, че видовете вина с наименование „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, които на етапа на предлагане на пазара имат по-голяма наситеност на цвета от предложената с настоящото изменение, се използват просто като допълващи продукти за приготвяне на смесите за производство на готовите вина, а не са пряко предназначени за бутилиране.

Това изменение се отнася до член 5, параграф 7 от продуктовата спецификация.

8. *Корекция на характеристиките при предлагане за консумация*

Описание:

Коригират се някои от характеристиките при предлагане за консумация на съществуващите видове и се добавя параграф относно възможността при различните видове вина — с изключение на вината от категорията „качествени пенливи вина“, да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Основание:

Изменението е необходимо, за да се премахнат термини, които са неточни, неясни или несъвместими с продуктовата категория, и да се подобрят и актуализират описанията на продукта. Добавя се също така параграф относно възможността при искрящите и пенливите вина — с изключение на вината от категорията „качествени пенливи вина“, да има помътняване поради остатъци от ферментацията. Това се дължи на връщането на техниката за производство чрез вторична ферментация в бутилка без отстраняване на утайките от ферментацията.

Изменението се отнася до член 6 от спецификацията и до раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

9. *Заличаване на параграфа относно пределните стойности за обща киселинност и беззахарен екстракт*

Описание:

Заличава се параграфът, в който се описва възможността министерството да издава указ за изменение на пределните стойности за обща киселинност и беззахарен екстракт.

Основание:

Параграфът се заличава, тъй като тази разпоредба е заменена от действащото законодателство.

Това изменение се отнася до член 6, параграф 2 от продуктовата спецификация.

10. *Корекция, свързана с посочването върху етикета на съдържанието на захар*

Описание:

Заличава се изискването за посочване върху етикета на съдържанието на захар за вината от вида „пенливи“.

Основание:

Изискването не е необходимо.

Това изменение се отнася до член 7, параграф 1 от продуктовата спецификация.

11. *Използване на термина „rosé“ (розе) като алтернатива на термина „rosato“*

Описание:

Възможността за използване на термина „rosé“ като алтернатива на термина „rosato“, което по-рано беше разрешено само за вида „Rosato Spumante“ [пенливо вино розе], се разширява, за да се включи и видът „Rosato Frizzante“ [искрящо вино розе].

Основание:

Изменението е необходимо с цел задоволяване на търсенето на пазара и искането на производителите.

Това изменение се отнася до член 7, параграф 3 от продуктовата спецификация.

12. *Възможност за използване на термина „rifermentazione in bottiglia“ (вторична ферментация в бутилка) върху етикета*

Описание:

Добавя се параграф, с който се разрешава използването на термина „rifermentazione in bottiglia“ върху етикета.

Основание:

Изменението се прави с цел потребителите да бъдат правилно информирани за използването на техниката за производство чрез вторична ферментация в бутилка, въведена отново през последните години за производството на искрящо вино. Често при тези вина утайките от ферментацията не се отстраняват, като наличието на остатъци придава на виното вид на „помътняло“.

Това изменение се отнася до член 7, параграф 4 от продуктовата спецификация.

13. *Увеличение на максималната вместимост на бутилките, в които вината се пускат на пазара за консумация*

Описание:

Максималната вместимост на стъклените бутилки, в които вината се пускат на пазара за консумация, се увеличава от 3 l на 9 l, като изрично се забранява използването на бутилки тип „дамаджана“.

Основание:

Изменението се оказа необходимо, за да се осигурят повече стопански възможности за производителите, тъй като потребителите понякога търсят по-големи бутилки, главно за обществени събития и други специални поводи. Бутилката тип „дамаджана“ от 5 l се забранява, за да се запази традиционната форма на бутилката.

Това изменение се отнася до член 8, параграф 1 от продуктовата спецификация.

14. *Запушалки на бутилки*

Описание:

Преформулира се параграфът относно разрешените запушалки на бутилки, като се включват спецификации за използването на капачки на винт, кроненкоркови капачки и плоски запушалки, завързани с връв.

Основание:

Изменението се прави, за да се внесе яснота относно разрешените видове запушалки на бутилки, да се улесни прочитът и да се предотврати противоречивото тълкуване.

Това изменение се отнася до член 8, параграф 3 от продуктовата спецификация.

15. *Актуализиране на връзката с географската среда*

Описание:

Членът относно връзката с географската среда се актуализира и се изменя, за да се включи информация за въвеждането на подрайон „Monte Barello“, включително данни за природните и човешките фактори, исторически препратки и незначителни корекции на текста.

Основание:

Изменението на члена стана необходимо вследствие въвеждането на подрайон „Monte Barello“. Също така бе счетено за необходимо да се пренапише разделът „Връзка с географския район“ от единния документ, за да се приведе в съответствие с продуктовата спецификация. Следователно изменението е чисто редакционно.

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Spumante (пенливо червено вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: уханен, с цветни нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията, с изключение на разновидностите от категорията „качествени пенливи вина“.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Spumante (пенливо вино розе)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: розов с различна степен на наситеност;

Аромат: с отчетливи цветни и плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията, с изключение на разновидностите от категорията „качествени пенливи вина“.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante (искрящо червено вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: с отчетливи цветни нотки;

Вкус: от сух до сладък, свеж, добре изразен, наситен и хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Frizzante (искрящо вино розе)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: розов с различна степен на наситеност;

Аромат: уханен, с отчетливи цветни и плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, свеж, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante — подрайон Monte Barello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: розова и краткотрайна;

Цвят: наситен рубиненочервен, с възможни пурпурни оттенъци;

Аромат: наситен, отличителен, плодов; с течение на времето могат да се развият и пикантни нюанси;

Вкус: от сух до полусладък, хармоничен, приятно танинов;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %; минималното действително алкохолно съдържание за типа „полусладко“ трябва да бъде минимум 9,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 23 g/l.

Виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Специфична енологична практика

Тези вина се произвеждат по традиционни дългогодишни, надеждни и трайно установени методи, които включват само естествена вторична ферментация в бутилка и естествена вторична ферментация в автоклави и които са от съществено значение, за да придобият вината със ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ своите уникални характеристики. Разрешават се операции по обогатяване и добавяне на експедиционен ликьор при спазване на условията и пределните стойности, посочени в законодателството на ЕС.

5.2. *Максимални добиви*

1. Пенливи вина „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

18 000 килограма грозде от хектар

2. Искрящи вина „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

18 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, предназначено за производството на пенливите и искрящите вина със защитено наименование за произход „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, включва цялата административна територия на общините Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola и San Cesario sul Panaro в провинция Модена, както и част от административната територия на община Modena.

7. **Винени сортове грозде**

Lambrusco Barghi N. — Lambrusco

Lambrusco Benetti N. — Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. — Groppello Grasparossa

Lambrusco Grasparossa N. — Lambrusco

Lambrusco Maestri N. — Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. — Lambrusco

Lambrusco Montericco N. — Lambrusco

Lambrusco Oliva N. — Lambrusco

Lambrusco Salamino N. — Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. — Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. — Enantio N.

Lambrusco del Pellegrino N. — Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. — Lambrusco

Malbo Gentile N.

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *А) Данни за географския район*

1. Природни фактори, които са от значение за връзката

Провинция Модена е разположена в сърцето на италианския регион Емилия. За нея са характерни всички климатични особености на долината на река По, въпреки че половината от провинцията обхваща и част от предпланините и планините на Апенините, което води до значителни разлики. Поради специфичното разположение на равнината в подножието на Апенините диапазонът на температурите и количеството на валежите са типично континентални, с горещи лета и сурови зими. Носещите влага южни ветрове обикновено са сухи, когато достигат до района, което води до ниски количества на валежите, много по-ниски, отколкото например в централната част на Италия. Средните стойности на светлината, температурните амплитуди и количеството на валежите потвърждават силно континенталния характер на климата, който се характеризира с неравномерно разпределени валежи, като се наблюдават два пикови периода (през пролетта и есента) на опасен излишък и два периода (през зимата и лятото) на тежък недостиг на вода. По-специално количеството на валежите е доста по-ниско в равнината в Модена, отколкото в останалата част на равнината в Емилия, особено през летните месеци, дотолкова, че средно количеството естествени валежи осигурява не повече от половината вода, необходима за отглеждането на земеделски култури. През вековете земеделието в района на Модена става по-трудно поради високото съдържание на глина и уплътняването на повечето почви, като тези фактори продължават да са едно от основните предизвикателства и днес. Тези географски характеристики са описани от Giuseppe Gorani в неговата книга „L'Italia del XVIII secolo“ [Италия през XVIII век], том VI („Ducato di Modena e Reggio“ [Херцогство Модена и Реджо]), в главата за географската среда, която започва с твърдението, че „природата изглежда е била особено благосклонна към града и територията на провинция Модена“.

Естествените почвени условия и плодородието се поддържат вследствие на човешката намеса под формата на отводнителни канали, защита срещу наводняване и селскостопански техники и системи, при които се използват органични подобрители на почвата с цел противодействие на изключително високото съдържание на глина в обработваемата земя в провинцията.

В рамките на района на производство на „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ се откроява подрайонът „Monte Barello“, който включва само предпланините и хълмовете в провинция Модена. Стойностите на индекса на Уинклер, характерни за климата в този район, са около 1 900—2 000 градусодни в зависимост от мястото. По-специално средната стойност за цялата територия се изчислява на 1 941 градусодни, със средно количество на валежите 500 mm в периода април—октомври, с малки разлики между отделните места. Надморската височина на подрайон Monte Barello варира от около 90 m до 560 m над морското равнище.

Почвата в подрайон Monte Barello може да се класифицира като „почва с ниско съдържание на варовик по границите на Апенините“ (глинесто-праховита почва „Montefalcone“, градиент 1—20 %, хълмист терен) и „варовикова почва в ниските части на Апенините, която се свързва с ерозивни набраздявания“ (глинесто-праховита почва „Banzola“ и „Grifone“, градиент 7—35 %, хълмист и умерено стръмен терен). В тази среда човешкият фактор е от решаващо значение за качественото лозарство, основано на земеделски техники за управление на водните ресурси с цел предотвратяване на ерозията на почвата, структуриране на лозята в подредба тип „rittochino“ (с редове, разположени перпендикулярно на склоновете) и избор на най-слънчевите изложения.

8.2. *А) Данни за географския район*

2. Човешки фактори, които са от значение за връзката

Vitis labrusca се споменава както в *De Agri Cultura* на Катон, така и в *De Re Rustica* на Варон. Също така Плиний в *Naturalis Historia* документира характеристиките на *Vitis vinifera*, като посочва, че „листата им, точно като тези на лозите от сорта Labrusca, придобиват кървавочервен цвят, преди да опадат“. През 1300 г. в своя трактат за селското стопанство Pier dè Crescenzi от Болоня посочва, че гроздето Labrusca е „черно и въпреки че се поставя в съдовете цяло и със смачкани стъбла, придава на вината цвят и бистрота, без да разваля вкуса на виното“. Това е най-ранната документирана информация, сочеща, че гроздето от тези лози за първи път е било използвано за производство на вино през онази епоха, което означава, че лозите вероятно вече не са били толкова „диви“. Не бива да се забравя, че лозите от древния сорт Labrusca са били диворастящи лози (*Vitis vinifera sylvestris*) или лози от естествено самозасяващите се подвидове *Vitis vinifera sativa*, които растели на необработваема земя. Поради тази причина сортът Lambrusco се счита за един от най-значимите местни сортове грозде в света, тъй като произтича от генетичното развитие на *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, отглеждан в района на Модена.

Подрайонът „Monte Barello“ носи името на съответното място, разположено в община Castelvetro di Modena. Съществуването му е документирано още през 1020 г., както е видно от библиографски документи от 1824 г., в които се посочва, че маркграф Бонифаций дал земя на епископ Верино в замяна на територията на Montebarello, която очевидно е била високо ценена.

Monte Barello със сигурност е място, обитавано още от времето на етруските, за което свидетелстват откритите ценни археологически находки, включващи „бронзова игла за коса“, елегантен бюст на жена и оръжия, както и инструменти, изработени от камък, бронз и желязо. Добре известно е, че етруските са отглеждали грозде и са произвеждали вино в Италия, което в този район би могло да бъде единствено Lambrusco.

Виното Lambrusco винаги е било високо ценено от херцозите на Модена. Два и половина века по-рано, през юни 1430 г., Николо III д'Есте разпоредил в един от своите „саморъчно написани документи“, че „половината от митото, дължимо за цялото изпратено от Модена за Париж количество вино, не следва да се заплаща“, за да се улесни търговията с вино. Най-авторитетните писатели от XIX век потвърждават, че през вековете районът на Модена се специализирал в производството на газирани вина, които благодарение на традицията на производството и консумацията си спечелили добра репутация. Вината дължат своите характеристики изключително или основно на околната среда, включително на съвкупността от природни и човешки фактори, които я определят. Историческият произход на името „Lambrusco Grasparossa“ със сигурност може да се проследи до средата на XIX век, както свидетелстват многобройни исторически документи, включително *Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* [азбучен каталог на почти всички сортове грозде], изготвен от Luigi Maini през 1854 г., и *Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* [каталог с описания на основните сортове грозде, отглеждани в провинции Модена и Реджо Емилия], публикуван през 1867 г. от адвокат Francesco Aggazzotti. Техническите аспекти на производството, които имат отношение към продуктовата спецификация, правят особено очевидно значението на човешките фактори.

8.3. *Комбинация от сортове в лозята*

Комбинацията от отглежданите в лозята сортове е следната: „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ е червен сорт лоза — със средни темпове на растеж и с полуизправени стъбла. Отличава се с постоянна продуктивност. В лозята, от които се произвежда гроздето за ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, трябва да присъства следната комбинация от сортове:

— Lambrusco Grasparossa: най-малко 85 % от общата площ, засадена с лози;

— други сортове Lambrusco, които традиционно се отглеждат в района, Malbo Gentile, самостоятелно или в приготвени смеси: не повече от 15 % от общата площ, засадена с лози.

8.4. *Методи на формировка*

Почвите и климатът на Модена допринасят за естествения растеж на лозите. Лозарите избират система от подпорни конструкции с постоянни кордони с увиснали клони, която може да ограничи буйния растеж на растенията. Системата за формировка също така трябва да позволи равномерно разпределение на пъпките, достигане на производствения потенциал на растенията, улавяне на лъчистата енергия и достигане на достатъчно въздух и светлина до гроздовете. Най-често използваните системи за формировка са чрез свободно разполагане на леторастите, „кордон Роая“, Женевска двойна завеса и по метода „Гюйо“. Гъстотата на засаждане е 2 500—3 000 лози/ha на „частично декарбонизираната почва от равнините в подножието на планината“ и 3 000—4 000 лози/ha на „почвите по границите на Апенините и в ниските части на Апенините, които се свързват с ерозивни набраздявания“. Най-често използваните подложки са Kober5BB, SO4 и 420A.

8.5. *Практики за винификация и винопроизводство*

Тези вина се произвеждат по традиционни дългогодишни, надеждни и трайно установени методи, които включват само естествена вторична ферментация в бутилка и естествена вторична ферментация в автоклави и които са от съществено значение, за да придобият вината със ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ своите уникални характеристики. Разрешават се операции по обогатяване и добавяне на експедиционен ликьор при спазване на условията и пределните стойности, посочени в законодателството на ЕС.

В своите произведения латинските автори Катон, Плиний и Колумела описват производството на газирано вино (Lambrusco), способно да образува пяна, което навежда на мисълта за искрящо вино. Въпреки това биологичният процес и химическото естество на алкохолната ферментация, както и други свързани аспекти на винопроизводството не били добре разбрани, докато не се развили научните познания от края на XVII и през XIX век. Други открития обаче били необходими, за да се гарантира, че цялото количество въглероден диоксид, получено по време на ферментацията, остава разтворено във виното. Това изисквало съд, който да издържа на налягането, и запушалка, която да не позволява изтичането му. Такива били разработени между края на XVII и началото на XVIII век. Предпочитанието към производството на искрящо бяло и червено вино е документирано последователно от автори през XVII и XVIII век, преди продължителният процес на генетично развитие да доведе до по-добра идентификация на белите и особено на червените сортове диви лози *Latini* (семейство Lambrusco от района на Модена), описани от ампелографите през XIX век (по-специално Acerbi, Mendola и Agazzotti). В допълнение към технологичния напредък е настъпило и голямо изменение на климата (малката ледникова епоха), довело до студени и влажни есени, по-късно зреене и непълна ферментация, което наложило да бъде въведена вторична ферментация в бъчви. От средата на XIX до средата на XX век вторичната ферментация в бутилка е най-често използваният метод за производство на естествено искрящо вино Lambrusco в големи количества. Получава се помътняло искрящо вино Lambrusco без отцеждане, което представлява по-голямата част от производството. Първата винарска изба, произвеждаща искрящо вино Lambrusco в Емилия, започнала дейност в Модена през 1860 г. Производството на вина с най-добро качество обаче включва отстраняването на утайки по методи, които намаляват загубата на качеството и количеството на вината, като първоначално се използват изобарни машини за декантиране (разработени от Martinotti в края на XIX век). В наши дни при производството на искрящо и пенливо вино чрез вторична ферментация в бутилка утайките от дрожди се отстраняват, като се създава възможност за утаяването им върху запушалката и се замразява гърлото на бутилката.

8.6. *Б) Информация за качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно или изключително на географската среда*

ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ обхваща производството на пенливи и искрящи вина — червени или розе. От аналитична и органолептична гледна точка тези вина имат много ясни и специфични характеристики, описани в член 6 от продуктовата спецификация, което означава, че те могат да бъдат ясно идентифицирани и са типични за района.

От гроздето, отглеждано в равнината в подножието на планината и по склоновете, се получава добре структурирано вино с червен, клонящ към пурпурен цвят, с мека плътност, слаба киселинност и отчетливо доловими плодови нотки. Благодарение на свежестта и уханието на ароматите се гарантира балансиран вкус.

8.7. *В) Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в буква А), и посочената в буква Б)*

Винопроизводството в Модена има съществено социално-икономическо значение. То се свързва с производството на пенливи и искрящи вина. Земята е най-важният фактор на околната среда, който гарантира баланса между вегетативния растеж и добива на грозде и качеството на виното. Въпреки че съществуват известни различия, дължащи се на околната среда и селскостопанските практики, земеделската земя в Модена може да се счита за изключително плодородна и попада в следните три категории:

а) рохкава почва — жълта или червеникава на цвят, с ниско съдържание на варовик, а често и на общ и усвоим фосфор — разположена в подножието на планината, но също така на по-голяма надморска височина. Почвата в равнините е известна като „частично декарбонизирана почва от равнините в подножието на планината“, където двата вида почви, срещащи се на по-голяма надморска височина, са известни като „почва с ниско съдържание на варовик по границите на Апенините“ и „варовикова почва в ниските части на Апенините, които местните свързват с ерозивни набраздявания“;

б) почва със средна текстура — с отлични физични и химични свойства, с произход, свързан с излизането на реките Secchia и Panaro от коритата им, разположена в централната част на равнината, която може да се класифицира като „варовикови речни хребети с глинесто-праховити почви Sant'Omobono“;

в) глинести почви — много компактни, но богати на химични вещества и плодородни, характерни за по-голямата част от равнината и известни като „глинести почви в добре отводнените долини“.

Почвите в низините са част от заливните равнини от плейстоцена и холоцена, докато хълмистите и планинските терени са типични за периода креда и за еоцена и са много богати на фини и колоидални елементи. В почвите в равнините на практика липсва грубата структура на почвения скелет, която често се среща в обработваемите хълмисти и планински райони под формата на фрагменти от брекча, които имат потенциала да възпрепятстват нормалните селскостопански дейности.

Лозята, в които се отглежда гроздето, предназначено за производството на ЗНП „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, са разположени в равнината в южната част на провинция Модена. Основният вид почва в района е „частично декарбонизираната почва от равнините в подножието на планината“. Стойностите на индекса на Уинклер варират в диапазона от 2 169 до 2 193 градусодни, а средното количество на валежите в периода април—октомври е 437—449 mm. Лозови насаждения за производство на вината със ЗНП Lambrusco Grasparossa di Castelvetro са разположени също така в предпланините и по хълмовете в провинция Модена, за които са характерни видовете почви, известни като „почва с ниско съдържание на варовик по границите на Апенините“ и „варовикова почва в ниските части на Апенините, която се свързва с ерозивни набраздявания“. Стойностите на индекса на Уинклер варират от 1 890 градусодни в района на Vignola на надморска височина 120—125 m до 2 028 градусодни в Levizzano Rangone на надморска височина 135 m. Лозовите насаждения са със средни темпове на растеж, със средновисока продуктивност в равнината в подножието на планината и среднониска продуктивност по хълмовете.

В подрайон „Monte Barello“ по-специално стойностите на индекса на Уинклер са около 1 900—2 000 градусодни, със средна стойност от 1 941 градусодни. Почвите, разположени на хълмист или силно хълмист до умерено стръмен терен, могат да се класифицират като „почва с ниско съдържание на варовик по границите на Апенините“ (почви „Montefalcone“) и „варовикова почва в ниските части на Апенините, която се свързва с ерозивни набраздявания“ (почвите „Banzola“ и „Grifone“).

Историята на Lambrusco и на производството на пенливи вина в Модена е дългогодишна и включва завладяващите първи свидетелства на класическите поети и писатели (Виргилий, Катон и Варон), които споменават *Labrusca vitis* — дива лоза, срещаща се по периферията на нивите, от която се получава грозде с кисел вкус. Lambrusco е червено вино, което може да бъде искрящо или пенливо, с яркорубиненочервен цвят и следва да се сервира при температура 12—14 °C, за да се разгърнат напълно ароматите и уханията му. То произхожда от Модена, откъдето се е разпространило на националните и международните пазари. Няколко фактора обуславят значението на Lambrusco Grasparossa di Castelvetro за лозаро-винарския сектор в Модена: 1 532 хектара земя, засадена с лози, вписани в съответния лозарски регистър като ЗНП, със средно годишно производство 14 500 000 kg грозде, защитено като ЗНП. Чрез защитеното наименование за произход „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ производителите от Модена могат да предоставят на потребителите продукти, които в сравнение с други пресъздават повече история: за произхода си, начина на преработка, характеристиките и специфичните особености, които ги отличават от продуктите, които не могат да бъдат идентифицирани като принадлежащи към добре определен район.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

Връзка към продуктовата спецификация

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22199