C/2025/2475

30.4.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2475)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Název produktu**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ chráněné označení původu (CHOP)

☐ chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ zemědělské produkty

☒ vína

☐ lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Tyto změny splňují definici standardní změny uvedenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nespadají do definic v čl. 24 odst. 3 uvedeného nařízení. Jinými slovy:

— nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu;

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu;

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Zařazení specifikace týkající se druhů*

Popis:

Zařazuje se specifikace týkající se druhu [šumivých] vín „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ („šumivá vína“ nebo „jakostní šumivá vína“).

Odůvodnění:

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

Změna se týká článku 1 specifikace výrobku.

2. *Doplnění podoblasti „Monte Barello“*

Popis:

Doplňuje se možnost uvést odkaz na podoblast „Monte Barello“ (odpovídající existující zeměpisné poloze nebo názvu místa v obci Castelvetro di Modena v blízkosti okresu Cà di Sola) v souladu s podmínkami stanovenými v (nově zavedené) příloze A specifikace výrobku. Příloha A stanoví pro tuto podoblast zvláštní pravidla, která uvádí jediný druh „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante (červené perlivé) a stanoví příslušnou oblast produkce s přesným popisem jejího vymezení, pravidla pro pěstování vinné révy, pravidla pro výrobu vína, vlastnosti při spotřebě a ustanovení o označování, obchodní úpravě a balení. Rovněž se upřesňuje, že kromě případů výslovně uvedených v této příloze se na tuto podoblast vztahují pravidla stanovená ve specifikaci výrobku pro CHOP„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

Odůvodnění:

Podoblast „Monte Barello“ se zahrnuje na základě četných žádostí členů konsorcia. Tato oblast vyniká v rámci oblasti produkce CHOP Lambrusco Grasparossa di Castelvetro svými specifickými environmentálními a výrobními podmínkami, které spočívají především v téměř výhradně kopcovitém terénu, obzvláště nízkých hektarových výnosech hroznů a pěstebním systému.

Změna se týká článků 1 a 9 a přílohy A specifikace výrobku a oddílů „Popis vína (vín)“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

3. *Aktualizace a formální opravy*

Popis:

Aktualizují se odkazy na právní předpisy a provádějí se formální opravy v různých bodech specifikace.

Odůvodnění:

Změny se provádějí s cílem uvést správné odkazy na právní předpisy a učinit text přehlednější a srozumitelnější.

Změna se týká čl. 5 odst. 3, čl. 7 odst. 1, čl. 7 odst. 3, čl. 8 odst. 4, článku 9 a článku 10 specifikace výrobku.

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

Popis:

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

Odůvodnění:

Účelem této změny je upřesnit, že pokud jde o enologický postup kvašení v láhvi, je použití formulace „kvašení v láhvi pomocí tradiční metody“, „tradiční metoda“, „klasická metoda“ nebo „tradiční klasická metoda“ třeba považovat za nepovinné za stanovených podmínek, nejedná se o povinnost uloženou pro výrobce.

Změna se týká čl. 5 odst. 3 specifikace výrobku.

5. *Snížení maximálního výnosu při zpracování hroznů/vína*

Popis:

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

Odůvodnění:

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

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

6. *Kvašení a druhotné kvašení*

Popis:

Vkládá se odstavec týkající se výroby vín s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, který umožňuje kvašení nebo druhotné kvašení vín a produktů určených k vinifikaci po 31. prosinci každého roku a do 30. června následujícího roku.

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem sjednotit podmínky výroby na území regionu Emilia s přihlédnutím k výjimečnosti odrůdy Lambrusco a tradičním výrobním postupům zavedeným v této oblasti.

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

7. *Definice intenzity barvy*

Popis:

Doplňuje se odstavec, který definuje maximální kolorimetrickou intenzitu různých vín v každé fázi výroby.

Odůvodnění:

Změna se provádí, aby se víno a produkty v rámci prvotního procesu výroby vína pohybovaly v přesně definovaném rozmezí kolorimetrické intenzity v souladu s tradicí a autentičností vín s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“. Důvodem je zjištění z posledních let, že druhy vína s názvem „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ s vyšší intenzitou barvy, než jakou navrhuje tato změna, jsou ve fázi uvádění na trh považovány za pouhé pomocné složky používané k výrobě směsí pro výrobu hotových vín, nikoli za produkty určené přímo k plnění do láhví.

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

8. *Oprava vlastností při spotřebě*

Popis:

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

Odůvodnění:

Tato změna je nutná za účelem odstranění výrazů, které jsou nepřesné, nejasné nebo nesoudržné s druhem výrobku, a za účelem zlepšení a aktualizace popisů výrobků. Kromě toho se doplňuje odstavec týkající se možnosti, že u vín typů perlivé víno a šumivé víno – s výjimkou variant vyráběných v rámci druhu „jakostní šumivé víno“ – se může v důsledku fermentačních zbytků objevit zakalení vzhledem k návratu k výrobní metodě druhotného kvašení v láhvi, aniž by se odstraňovaly kvasničné kaly.

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

9. *Vypuštění odstavce týkajícího se limitů celkové kyselosti a bezcukerného extraktu*

Popis:

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

Odůvodnění:

Tento odstavec se vypouští, neboť tato možnost byla nahrazena platnými právními předpisy.

Změna se týká čl. 6 odst. 2 specifikace výrobku.

10. *Oprava týkající se uvádění obsahu cukru na etiketě*

Popis:

U typů šumivé víno se vypouští požadavek uvádět na etiketě obsah cukru.

Odůvodnění:

Tento požadavek není nezbytný.

Změna se týká čl. 7 odst. 1 specifikace výrobku.

11. *Použití výrazu „rosé“ jako alternativy k výrazu „rosato“ (růžové)*

Popis:

Možnost použít výraz „rosé“ jako alternativu k výrazu „rosato“, který byl dříve povolen pouze pro typ „Rosato Spumante“ (růžové šumivé), se rozšiřuje také na typ „Rosato Frizzante“ (růžové perlivé).

Odůvodnění:

Změna je nezbytná, aby se vyhovělo požadavkům trhu a producentů.

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

12. *Možnost použít na etiketě výraz „rifermentazione in bottiglia“ (druhotné kvašení v láhvi)“*

Popis:

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

Odůvodnění:

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

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

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

Popis:

Maximální objem skleněných láhví určených k uvedení ke spotřebě se zvyšuje ze 3 na 9 litrů, přičemž se výslovně zakazuje používat láhve typu „dama“.

Odůvodnění:

Změna je nezbytná s cílem poskytnout producentům více obchodních příležitostí, neboť někdy spotřebitelé vyžadují láhve většího objemu, zejména pro společenské příležitosti a jiné zvláštní akce. Pětilitrová láhev typu „dama“ se vylučuje z důvodu zachování tradičního tvaru láhve.

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

14. *Uzávěry*

Popis:

Odstavec týkající se povolených uzávěrů je přeformulován tak, aby obsahoval specifikace týkající se použití šroubového uzávěru, korunkového uzávěru a korkové zátky převázané provázkem.

Odůvodnění:

Změna se provádí s cílem vyjasnit povolené uzávěry, usnadnit čtení textu a zabránit protichůdným výkladům.

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

15. *Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím*

Popis:

Článek o souvislosti se zeměpisným prostředím se aktualizuje a doplňují se v něm informace týkající se zahrnutí podoblasti „Monte Barello“, včetně podrobností o přírodních a lidských faktorech, historických odkazů a drobných oprav textu.

Odůvodnění:

Změna článku je nezbytná z důvodu zahrnutí podoblasti „Monte Barello“. Rovněž se má za to, že je nezbytné přeformulovat oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu, aby byl tento oddíl aktualizován podle specifikace produktu. Tuto změnu je proto třeba považovat za čistě formální.

Změna se týká článku 9 specifikace výrobku a oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

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

4. **Popis vína (vín)**

1. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Spumante (červené šumivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná a přetrvávající,

barva: rubínově červená různé intenzity,

vůně: aromatická, s květinovými tóny,

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

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

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

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

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

Obecné analytické vlastnosti

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

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

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

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

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

2. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Spumante (růžové šumivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná a přetrvávající,

barva: růžová různé intenzity,

vůně: charakteristická s květinovými a ovocnými tóny,

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

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

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

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

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

Obecné analytické vlastnosti

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

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

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

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

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

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante (červené perlivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní,

barva: rubínově červená různé intenzity,

vůně: charakteristická s květinovými tóny,

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

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

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

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

Obecné analytické vlastnosti

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

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

— Minimální celková kyselost: 5,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

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

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

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Frizzante (růžové perlivé)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: živá, delikátní,

barva: růžová různé intenzity,

vůně: aromatická, charakteristická s květinovými a ovocnými tóny,

chuť: suchá až sladká, svěží, lahodná,

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

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

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

Obecné analytické vlastnosti

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

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

— Minimální celková kyselost: 5,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

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

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

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante – podoblast Monte Barello*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: růžová a delikátní;

barva: intenzivní rubínově červená s možnými fialovými tóny,

vůně: intenzivní, charakteristická, ovocná časem se mohou rozvinout též kořenité tóny,

chuť: suchá až polosladká, harmonická, příjemně třískovitá,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.; typ vína „polosladké“ musí mít minimální skutečný obsah alkoholu 9,5 %,

minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l.

Může vykazovat zakalení způsobené fermentačními zbytky.

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

Obecné analytické vlastnosti

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

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

— Minimální celková kyselost: 5,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

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

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

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Zvláštní enologický postup

Jedná se o tradičně zavedené, poctivé a stálé postupy výroby vín, které zahrnují výhradně postupy přirozeného druhotného kvašení v láhvi a přirozeného druhotného kvašení v autoklávech, které jsou nezbytné k tomu, aby vína s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ získala své zvláštní vlastnosti. Postupy obohacování a přidávání expedičního likéru jsou povoleny za předpokladu, že jsou dodrženy podmínky a limity stanovené právními předpisy EU.

5.2 *Maximální výnosy*

1. šumivá vína „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

18 000 kilogramů hroznů na hektar

2. perlivá vína „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

18 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených pro výrobu šumivých a perlivých vín s chráněným označením původu „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ zahrnuje celé správní území těchto obcí: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola a San Cesario sul Panaro, všechny v provincii Modena, a část správního území obce Modena.

7. **Moštové odrůdy**

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. **Popis souvislostí**

8.1 *A) Informace o zeměpisné oblasti*

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

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

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

V oblasti produkce „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" vyniká podoblast „Monte Barello", která zahrnuje pouze podhůří a kopce provincie Modena. Podnebí v této oblasti má Winklerův index přibližně 1 900–2 000 stupňů v závislosti na lokalitě. Průměrná hodnota pro celé území byla vypočtena na 1 941 stupňů, přičemž průměrný úhrn srážek v období od dubna do října činí 500 mm, s malými rozdíly mezi jednotlivými lokalitami. Nadmořská výška podoblasti Monte Barello se pohybuje od přibližně 90 do 560 metrů nad mořem.

Půdu v podoblasti Monte Barello lze klasifikovat jako „slabě vápenitou půdu na okraji Apenin" (hlinito-bahnito-jílovitá půda, sklon 1–20 %, zvlněný terén v obci „Montefalcone") a „vápenitou půdu nízkých Apenin s lokálně se vyskytujícími skalními útvary (calanchi)" (hlinito-bahnito-jílovitá půda, sklon 7–35 %, zvlněný terén se středně strmými svahy v obcích „Banzola" a „Grifone"). Lidský faktor je v těchto podmínkách rozhodující pro kvalitní vinařství, kdy se používají agronomické techniky hospodaření s vodou s cílem zabránit erozi půdy, vinice jsou vysazovány ve vertikálním uspořádání „rittochino" (v řadách kolmo ke svahům) a jsou vybírány nejslunnější expozice.

8.2 *A) Údaje o zeměpisné oblasti*

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

Révu *„vitis Labrusca"* zmiňuje Cato v díle *De Agricoltura* a Varro v díle *De Rustica*. Stejně tak Plinius, který v díle *Naturalis Historia* popisuje vlastnosti révy *„vitis vinifera"*, „jejíž listy podobně jako listy révy Labrusca před opadáním získávají barvu krve". Pier dè Crescenzi z Boloni ve svém pojednání o zemědělství z roku 1300 o révě Labrusca poznamenává, že „hrozny jsou černé, barví a čiří víno, ale celé s pomačkanými stonky se dávají do nádob a nekazí chuť vína". Jde o první doklad, který naznačuje, že v té době se zrodil zvyk vyrábět víno z hroznů těchto druhů révy, které snad již nebyly tak „divoké". Je třeba si uvědomit, že starobylé druhy révy Labrusca byly plané (*vitis vinifera silvestris*) nebo se jednalo o révy poddruhu *vitis vinifera sativa*, které spontánně rostly ze semen na neobdělávané půdě. Proto je Lambrusco považováno za jednu z nejpůvodnějších odrůd na světě, neboť pochází z genetického vývoje druhu *vitis vinifera silvestris occidentalis*, který se domestikoval na území Modeny.

Název podoblasti „Monte Barello“ je odvozen od názvu příslušného místa, které se nachází v obci Castelvetro di Modena. Jeho existence je zaznamenána již v roce 1020 n. l., což dokládá bibliografická dokumentace z roku 1824, v níž se uvádí, že markýz Bonifacio daroval biskupu Verinovi půdu místo lokality Montebarello, která byla zjevně vysoce ceněna.

Lokalita Monte Barello bylo zcela jistě osídlena již v etruském období, což dokládá nález vzácných archeologických předmětů, mezi něž patří „bronzová spona do vlasů“ s elegantní ženskou bystou a zbraně, jakož i nástroje z kamene, bronzu a železa. Je dobře známo, že Etruskové pěstovali v Itálii révu a vyráběli víno, což v této oblasti mohlo být pouze Lambrusco.

Víno Lambrusco bylo vévody z Modeny vždy velmi ceněno a pravdou je, že o dvě a půl století dříve Nicolò III d'Este v jednom ze svých „rukopisů“ v červnu 1430 nařídil, aby se „ze všeho vína, které se dováží z Modeny do Paříže, neplatila polovina cla“, aby se podpořil obchod. Nejvýznamnější autoři 19. století potvrzují, že Modena se v průběhu staletí stala oblastí specializovanou na výrobu netichých vín, která dosáhla zvláštní proslulosti a tradice výroby a spotřeby a jejichž vlastnosti jsou dány výhradně nebo hlavně prostředím, včetně všech přírodních a lidských faktorů, které ho vymezují. Historický původ názvu „Lambrusco Grasparossa“ je jistě znám již od poloviny 19. století, jak dokládají četné historické dokumenty, mezi něž patří *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* (abecední katalog téměř všech moštových odrůd), který v roce 1854 vypracoval Luigi Maini, a *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* (popisný katalog hlavních moštových odrůd pěstovaných v provinciích Modena a Reggio Emilia), který jeho autor Avv. Francesco Aggazzotti publikoval v roce 1867. Dopad lidských faktorů je patrný zejména při určování technických a výrobních aspektů, které souvisejí se specifikací výrobku.

8.3 *Kombinace moštových odrůd vinic*

Kombinace moštových odrůd vinic: „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ je červená odrůda révy vinné s dobrou vitalitou a polovzpřímeným růstem, která je stále produktivní. Vinice produkující hrozny s chráněným označením původu CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ musí mít tuto kombinaci moštových odrůd:

— Lambrusco Grasparossa, nejméně 85 % celkové plochy vinic,

— ostatní odrůdy Lambrusco tradičně pěstované v dané oblasti, Malbo Gentile, samostatně nebo smíšené, nejvýše 15 % celkové plochy vinic.

8.4 *Způsoby vedení révy*

Půdní a klimatické prostředí v oblasti Modeny přispívá k přirozenému růstu révy. Vinaři si pro vedení révy zvolili systém trvalých kordonů s převislými výhony, které mohou omezit vitalitu rostlin. Způsob vedení révy musí rovněž umožňovat přiměřené prostorové rozmístění pupenů, odrážet produkční potenciál rostlin, umožňovat zachycování sálavé energie a zajišťovat dostatečné provzdušnění a prosvětlení hroznů. Nejčastějšími způsoby vedení jsou volný kordon, *cordon de royat*, G.D.C. a Guyotův řez. Hustota výsadby je 2 500–3 000 keřů na hektar na „částečně dekarbonizované půdě podhorské nížiny“ a 3 000–4 000 keřů na hektar na „půdě na okraji Apenin a půdě nízkých Apenin s lokálně se vyskytujícími skalními útvary (calanchi)“. Nejčastěji používanými podnožemi jsou Kober5BB, SO4 a 420A.

8.5 *Postupy související s výrobou vín*

Jedná se o tradičně zavedené, poctivé a stálé postupy výroby vín, které zahrnují výhradně postupy přirozeného druhotného kvašení v láhvi a přirozeného druhotného kvašení v autoklávech, které jsou nezbytné k tomu, aby vína s chráněným označením původu „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ získala své zvláštní vlastnosti. Postupy obohacování a přidávání expedičního likéru jsou povoleny za předpokladu, že jsou dodrženy podmínky a limity stanovené právními předpisy Společenství.

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

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

CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ se vztahuje na výrobu šumivých a perlivých vín červeného nebo růžového typu. Z analytického a organoleptického hlediska mají tato vína velmi patrné a specifické vlastnosti popsané v článku 6 specifikace výrobku, což znamená, že je lze jasně identifikovat a jsou typické pro danou oblast.

Z hroznů pěstovaných v podhorských nížinách a na svazích se získává strukturované víno červené barvy s nádechem do fialova, jemným tělem, nízkou kyselostí a velmi výraznými ovocnými tóny. Jejich svěžest a vůně přispívají k vyvážené chuti.

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

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

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

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

c) jílovité půdy, velmi kompaktní, ale chemickými látkami bohatě zásobené a úrodné, které tvoří většinu nížiny a jsou označovány jako „jílovité půdy rekultivovaných údolí“.

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

Vinice určené k produkci hroznů s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ se nacházejí v nížině na jihu provincie Modena. Hlavním půdním typem je zde „částečně dekarbonizovaná půda podhorských nížin“. Winklerův index se pohybuje v rozmezí 2 169–2 193 stupňů a průměrný úhrn srážek v období od dubna do října činí 437–449 mm. Vinice s CHOP Lambrusco Grasparossa di Castelvetro se nacházejí také v podhůří a na kopcích provincie Modena a jsou pro ně charakteristické typy půdy označované jako „slabě vápenité půdy na okraji Apenin“ a „vápenité půdy nízkých Apenin s lokálně se vyskytujícími skalními útvary (calanchi)“. Winklerův index se pohybuje od 1 890 stupňů v oblasti Vignola v nadmořské výšce 120–125 m do 2 028 stupňů v osadě Levizzano Rangone v nadmořské výšce 135 m. Vinice mají dobrou vitalitu, se střední až vysokou produkcí v podhorských nížinách a střední až nízkou produkcí v kopcích.

Konkrétně v podoblasti „Monte Barello“ se Winklerův index pohybuje v rozmezí 1 900–2 000 stupňů, přičemž průměrná hodnota činí 1 941 stupňů. Půdy, jejichž terén je zvlněný, velmi zvlněný až středně strmý, lze klasifikovat jako „slabě vápenité půdy na okraji Apenin“ (půdy v obci „Montefalcone“) a „vápenité půdy nízkých Apenin s lokálně se vyskytujícími skalními útvary (calanchi)“ (půdy v obcích „Banzola“ a „Grifone“).

Historie Lambrusca a výroby perlivých vín v oblasti Modeny sahá hluboko do minulosti a skrývá v sobě kouzlo prvních svědectví básníků a spisovatelů klasického věku (Vergilius, Cato, Varro), kteří ve svých dílech vyprávějí o divoké révě „*Labrusca vitis*“, která dávala plody kyselé chuti a rostla na okrajích krajiny. Lambrusco, červené víno, které může být perlivé nebo šumivé, má jasně rubínově červenou barvu a podává se při teplotě 12–14 °C, aby bylo možné plně vychutnat jeho vůně a aroma, se zrodilo v Modeně a odtud se rozšířilo na vnitrostátní a zahraniční trhy. Význam vína Lambrusco di Castelvetro v kontextu modenského vinařství lze vyvodit z několika prvků: 1 532 hektarů plochy vinic zapsaných v příslušném registru vinic CHOP s ročním průměrem 14 500 000 metrických centů hroznů s označením CHOP. Používáním chráněného označení původu „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ chtějí modenští výrobci spotřebitelům představit produkty, které mají co říci více než ostatní: odkud pocházejí, jak se zpracovávají, jaké vlastnosti a zvláštnosti je odlišují od produktů, které nejsou ztotožněny s přesně vymezeným územím.

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

—

Odkaz na specifikaci výrobku

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