C/2025/2475

30.4.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2475)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Betegnelse**

»Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (BG)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skove

6. **Klassificering som standardændring**

Disse ændringer er omfattet af definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da de ikke opfylder definitionerne i stk. 3 i nævnte artikel 24 og dermed:

— medfører de ikke en ændring af betegnelsen, anvendelsen af betegnelsen eller af produktkategorien

— indebærer de ikke en risiko for, at den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet, går tabt

— fører de ikke til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Tilføjelse af en præcisering af kategorierne*

Beskrivelse:

Der tilføjes en præcisering af kategorien mousserende vine »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«: »vino spumante« (mousserende vin) og »vino spumante di qualità« (mousserende kvalitetsvin).

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at præcisere kategorierne af fremstillede mousserende vine.

Ændringen vedrører artikel 1 i produktspecifikationen.

2. *Tilføjelse af underområdet »Monte Barello«*

Beskrivelse:

Muligheden for at nævne underområdet »Monte Barello« (svarende til et stednavn eller et eksisterende geografisk område i kommunen Castelvetro di Modena i nærheden af den lille landsby Cà di Sola) er blevet tilføjet i overensstemmelse med betingelserne i bilag A (nyligt indført) til produktspecifikationen. I bilag A er der fastsat særlige regler for underområdet. De vedrører udelukkende typen »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« rosso frizzante (rød perlevin) og definerer produktionsområdet ved en præcis beskrivelse af afgrænsningen. De fastsætter også normer for vindyrkning og vinfremstilling, kendetegn ved forbrug samt bestemmelser om betegnelse, præsentation og emballering. Det præciseres ligeledes, at de normer, der er fastsat i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«, finder anvendelse på dette underområde, medmindre andet udtrykkeligt er fastsat i nævnte bilag.

Begrundelse:

Tilføjelsen af underområdet »Monte Barello« opfylder talrige anmodninger fra gruppens medlemmer (konsortier). I produktionsområdet for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse (denominazione di origine controllata, DOC) »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« er dette underområde kendetegnet ved særlige miljø- og produktionsforhold, der hovedsagelig er karakteriseret ved næsten udelukkende bakket jord, særdeles lave drueudbytter pr. hektar og en speciel metode til dyrkning af vin.

Ændringen vedrører produktspecifikationens artikel 1 og 9 samt bilag A til samme og rubrikkerne »Beskrivelse af vinen/vinene« og »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

3. *Ajourføringer og redaktionelle berigtigelser*

Beskrivelse:

Henvisningerne til lovgivningen er blevet ajourført, og der er foretaget redaktionelle berigtigelser flere steder i produktspecifikationen.

Begrundelse:

Ændringerne har til formål at indarbejde de gældende lovgivningsmæssige henvisninger og at gøre teksten mere klar og flydende.

Ændringen vedrører artikel 5.2, 7.1, 7.3, 8.4, 9 og 10 i produktspecifikationen.

4. *Berigtigelse af teksten vedrørende produktionsmetoden for fremstilling af mousserende vin og perlevin på flaske*

Beskrivelse:

Teksten vedrørende fremstillingsmetoden for mousserende vin og perlevin på flaske er blevet omformuleret ved at tilføje ordene »herunder ved«.

Begrundelse:

Ændringen er blevet indført for at præcisere, at udtrykkene »gæring på flaske efter den traditionelle metode«, »traditionel metode« eller »klassisk metode« eller »traditionel klassisk metode«, for så vidt angår den ønologiske fremgangsmåde ved gæring på flaske, skal betragtes som en mulighed på de fastsatte betingelser og ikke som en forpligtelse for producenterne.

Ændringen vedrører artikel 5.3 i produktspecifikationen.

5. *Nedsættelse af det maksimale udbytte ved forarbejdning af druer til vin*

Beskrivelse:

Det maksimale udbytte ved forarbejdning af druer til vin, herunder den eventuelle vinfremstillingsoverskud, er blevet nedsat fra 80 % til 75 %, uden at dette berører grænsen på 70 % for færdig vin, der er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at begrænse produktionen af vine med navnet på sorten Lambrusco, herunder vine, der stammer fra vinfremstillingsoverskud fra vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«, som er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Emilia«, typen Lambrusco, som ligger til grund for den, og for at undgå overudnyttelse af druerne.

Ændringen vedrører artikel 5.5 i produktspecifikationen.

6. *Gæring og eftergæring*

Beskrivelse:

Der er indsat et afsnit om fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« for at tillade gæring eller andengæring af produkter, der anvendes til fremstilling af vin, og vine efter den 31. december hvert år og indtil den 30. juni i det efterfølgende år.

Begrundelse:

Den indførte ændring har til formål at standardisere produktionsforholdene i hele Emilia-området under hensyntagen til de særlige kendetegn ved sorten Lambrusco og de traditionelle produktionsmetoder, der er rodfæstet i regionen.

Ændringen vedrører artikel 5.6 i produktspecifikationen.

7. *Definition af farveintensitet*

Beskrivelse:

Der er tilføjet et afsnit for at definere parameteren for maksimal farveintensitet for de forskellige produkter afhængigt af deres produktionsfase.

Begrundelse:

Formålet med denne ændring er at sikre, at vin og produkter, der anvendes til fremstilling af vin, holder sig inden for et præcist spektrum af farveintensitet med respekt for traditionen for og autenticiteten af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«. Det er i de seneste år blevet konstateret, at produkter med denne betegnelse med en højere farveintensitet end den, der foreslås i denne ændring, i markedsføringsleddet blot anvendes som komplementære produkter ved fremstillingen af blandingen til fremstilling af færdige vine og aldrig direkte er bestemt til aftapning.

Ændringen vedrører artikel 5.7 i produktspecifikationen.

8. *Korrektion af kendetegnene ved forbrug*

Beskrivelse:

De eksisterende typers kendetegn ved forbrug er delvist blevet korrigeret. Der er tilføjet et afsnit for at præcisere, at vinene kan være en smule uklare som følge af tilstedeværelsen af gæringsrester i de forskellige typer, bortset fra de udgaver, der fremstilles i kategorien »vino spumante di qualità«.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig for at korrigere ukorrekte, upræcise eller inkonsekvente udtryk i forhold til produktkategorien og for at forbedre og ajourføre beskrivelserne. Desuden er der tilføjet et afsnit for at præcisere, at »frizzante« og »spumante« kan være en smule uklare på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester, med undtagelse af de udgaver der fremstilles i kategorien »vino spumante di qualità«. Dette skyldes en tilbagevenden til produktionsteknikken med andengæring på flaske, uden at gæringsbærmen fjernes.

Ændringen berører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

9. *Udeladelse af afsnittet om grænserne for totalt syreindhold og for det sukkerfrie ekstrakt*

Beskrivelse:

Afsnittet om ministeriets mulighed for ved dekret at ændre de angivne grænser for totalt syreindhold og sukkerfrit ekstrakt udgår.

Begrundelse:

Dette stykke udgår, da denne bestemmelse er blevet forældet i henhold til de nuværende regler.

Ændringen vedrører artikel 6.2 i produktspecifikationen.

10. *Berigtigelse vedrørende angivelsen af sukkerindholdet på etiketten*

Beskrivelse:

For typerne »spumante« (mousserende) udgår bestemmelsen om angivelse af sukkerindholdet på etiketten.

Begrundelse:

Den pågældende bestemmelse var overflødig.

Ændringen vedrører artikel 7.1 i produktspecifikationen.

11. *Anvendelse af udtrykket »Rosé« i stedet for udtrykket »Rosato«*

Beskrivelse:

Anvendelsen af udtrykket »rosé« i stedet for udtrykket »rosato«, der tidligere var begrænset til typen »rosato spumante« (rosé perlevin)), udvides nu til at omfatte »rosato frizzante« (rosé perlevin).

Begrundelse:

Denne ændring var nødvendig for at imødekomme markedets efterspørgsel.

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 3, i produktspecifikationen.

12. *Mulighed for at anvende udtrykket »andengæring på flaske« på etiketten*

Beskrivelse:

Der er tilføjet et afsnit for at gøre det muligt at anvende udtrykket »andengæring på flaske« på etiketten.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at give forbrugerne oplysninger om anvendelsen af teknikken med andengæring på flaske, som er blevet genindført i de seneste år for at fremstille perlevin. Sidstnævnte, som ofte fremstilles uden fjernelse af gæringsbærme, kan således forekomme en smule uklare på grund af tilstedeværelsen af disse rester.

Ændringen vedrører artikel 7.4 i produktspecifikationen.

13. *Forøgelse af den maksimale størrelse på flasker til forbrugssalg*

Beskrivelse:

Den maksimale størrelse på glasflasker til forbrugssalg er blevet forhøjet fra 3 til 9 liter, ledsaget af et udtrykkeligt forbud mod anvendelse af »ballonflasker«.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig for at give producenterne flere afsætningsmuligheder, da forbrugerne undertiden efterspørger flasker med større kapacitet, primært ved selskabelige lejligheder eller andre særlige begivenheder. For at bevare flaskens traditionelle form er formatet med en 5 liters »ballonflaske« blevet udelukket.

Ændringen vedrører artikel 8.1 i produktspecifikationen.

14. *Lukkeanordninger*

Beskrivelse:

Afsnittet om godkendte lukkeanordninger er blevet omformuleret, så det indeholder nærmere oplysninger om anvendelsen af skruelåg, kapsler og standardpropper af kork kombineret med bindegarn.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at præcisere anvendelsen af lukkeanordninger, muliggøre en bedre læsning og undgå divergerende fortolkninger.

Ændringen vedrører artikel 8.3 i produktspecifikationen.

15. *Omskrivning af tilknytningen til det geografiske område*

Beskrivelse:

Artiklen om tilknytningen til det geografiske miljø er blevet ajourført og suppleret med noter om indførelsen af underområdet »Monte Barello«. Disse tilføjelser omfatter oplysninger om naturlige faktorer, menneskelige faktorer, historiske referencer og nogle rettelser i teksten.

Begrundelse:

Det var nødvendigt at ændre artiklen som følge af indførelsen af underområdet »Monte Barello«. Det blev ligeledes fundet formålstjenligt at omskrive afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet for at bringe det i overensstemmelse med produktspecifikationen. Denne omskrivning må derfor anses for at være rent redaktionel.

Ændringen vedrører artikel 9 i produktspecifikationen og afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *»Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« rosso spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: duft med blomsternoter

Smag: fra »zero dosage« (uden tilsat sukker) til »sød«, frisk, harmonisk med lette noter af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester, med undtagelse af de forarbejdede udgaver, der fremstilles i kategorien »vino spumante di qualità«.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter i form af vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *»Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« rosato spumante (rosé perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: karakteristisk med blomsteragtige og frugtagtige noter

Smag: fra »zero dosage« (uden tilsat sukker) til »sød«, frisk, harmonisk med lette noter af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester, med undtagelse af de forarbejdede udgaver, der fremstilles i kategorien »vino spumante di qualità«.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6,0 gram pr. liter i form af vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *»Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« rosso frizzante (rød perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: karakteristisk med blomsternoter

Smag: fra tør til sød, frisk, aromatisk, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter i form af vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *»Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« rosato frizzante (rosé perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: levende og flygtigt

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: velduftende, karakteristisk, med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, frisk, aromatisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter i form af vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *»Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« rosso frizzante (rød perlevin), underområdet »Monte Barello«*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: lyserødt og flygtigt

Farve: intens rubinrød med mulige violetagtige nuancer

Duft: intens, karakteristisk, frugtagtig med tiden kan denne vin også udvikle krydrede noter

Smag: tør til fyldig og mild, harmonisk, behageligt tannisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol. den fyldige og milde type skal have et virkeligt alkoholindhold på mindst 9,5 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23 g/l

Kan være en smule uklar på grund af tilstedeværelsen af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter i form af vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vinfremstillingsmetoderne svarer til de traditionelle, uforfalskede og konstante metoder, som udelukkende er baseret på naturlig gæring på flaske og naturlig gæring i lukkede beholdere, og som er afgørende for at give vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« deres særlige kendetegn. Berigelse og tilsætning af ekspeditionslikør er tilladt på de betingelser og inden for de grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« spumante (mousserende)

18 000 kg druer pr. hektar.

2. »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« frizzante (perlevin)

18 000 kg druer pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for druer, der er egnede til fremstilling af mousserende vin og perlevin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«, omfatter hele det område, der administrativt henhører under kommunerne Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro og Prignano sul Secchia Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola og San Cesario sul Panaro, der alle er beliggende i provinsen Modena, samt en del af det område, der administrativt henhører under Modena kommune.

7. **Primære druesorter**

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. **Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne**

8.1. *A) Oplysninger om det geografiske område*

1. Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen:

Provinsen Modena, der ligger midt i regionen Emilia, har alle de klimatiske karakteristika, der kendetegner Podalen, selv om der er betydelige forskelle, eftersom halvdelen af provinsen strækker sig op mod Appenninernes bakkede og bjergrige område. Slettens særlige placering ved foden af Appenninerne er kilden til et typisk kontinentalt klima, hvad angår temperatur og nedbør, med varme somre og strenge vintre. De fugtige vinde fra syd er generelt tørre, når de kommer frem, hvilket fører til ringe nedbørsmængder, der er meget lavere end f.eks. i det centrale Italien. Gennemsnitsværdierne for antal soltimer, temperaturudsving og nedbør er i overensstemmelse med det lokale klimas meget udprægede kontinentale karakter, der bl.a. er kendetegnet ved en ujævnt fordelt nedbørsmængde med to spidsbelastningsperioder (forår og efterår), der er præget af et faretruende nedbørsoverskud, og to lavpunkter (vinter og sommer) med kritisk knaphed. Navnlig hvad angår nedbørsmængden, udviser miljøet på Modena-sletten stadig lavere værdier sammenlignet med resten af Emilia-sletten, navnlig i sommermånederne, således at den naturlige nedbør i gennemsnit ikke dækker mere end halvdelen af vandbehovet for landbrugsafgrøder. Den lerede og kompakte karakter af en stor del af jordbunden i Modena-regionen har bestemt ikke fremmet landbrugsaktiviteten igennem århundrederne og udgør stadig et af de vanskeligste aspekter. Disse geografiske egenskaber er beskrevet i kapitlet om det geografiske miljø i bind VI »Ducato di Modena e Reggio«, der indgår i Giuseppe Goranis litterære værk »L'Italia del XVIII secolo«, og som begynder med denne sætning: »Naturen synes især at have begunstiget byen og territoriet i staten Modena«.

Det er navnlig menneskelige aktiviteter, der har skabt de nødvendige betingelser for at bevare et naturligt og frugtbart miljø gennem udløbsledninger, beskyttelse mod store regnmængder samt dyrkningsmetoder og -systemer, der omfatter organiske jordforbedringsmidler, for at afbøde de negative virkninger af et stort lerindhold i landbrugsjorden.

Produktionsområdet for »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« omfatter underområdet »Monte Barello«, som kun er beliggende i et område med fodbjerge og bakker i provinsen Modena. Klimaet i dette område har et Winkler-indeks på mellem 1 900 og 2 000 graddage afhængigt af lokaliteten. Navnlig er gennemsnitsværdien for hele området 1 941 graddage med en gennemsnitlig nedbørsmængde på 500 mm mellem april og oktober med ringe variation fra sted til sted. »Monte Barello«-underområdets højde over havets overflade varierer mellem 90 og 560 m.

Jordbunden i dette underområde kan klassificeres som følger: »kalkfattige jorde op mod Appenninerne« (»Montefalcone«-jorde med en velegnet konsistens af siltholdig lerjord, bakket og med en hældning på 1 til 20 %) og »kalkholdige jorde i de lave Appenniner, der lokalt er prægede af erosionskløfter« ("Banzola- et Grifone-jorder med en velegnet konsistens af siltholdig lerjord med hældninger på 7 til 35 %, bakkede og med moderat stejle skråninger). I disse miljøer spiller den menneskelige faktor en central rolle med hensyn til at opnå vindyrkning af høj kvalitet. Dette kræver anvendelse af agronomiske vandforvaltningsteknikker for at forhindre jorderosion, navnlig gennem udvikling af vindyrkningsarealer i henhold til et vertikalt arrangement, kendt som *rittochino*, dvs. i skråningernes retning, men også ved at vælge de placeringer, der har det største antal soltimer.

8.2. *A) Oplysninger om det geografiske område*

2. Menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen til det geografiske område

Cato nævner *vitis labrusca* i »De agri cultura« og Varro i »De re rustica«. I sin »Naturhistorie« beskriver Plinius kendetegnene ved *vitis vinifera*, »hvis blade i lighed med bladene på *vitis labrusca* antager en blodrød farve, inden de falder af«. I det 14. århundrede bemærker Pier de' Crescenzi fra Bologna i sin afhandling om landbrug med hensyn til Lambrusco-druerne: »de er sorte, giver vinene farve og klarhed, men de anbringes hele i kanderne med deres knuste kerner og ændrer på ingen måde vinens smag«. Dette er det første dokument, der viser, at skikken med at fremstille vin fra disse vinstokke allerede var veletableret på daværende tidspunkt, idet sidstnævnte nok ikke længere var så »vilde«. Det skal bemærkes, at de tidlige Lambrusco-druer enten lignede dem fra vilde vinstokke (*vitis vinifera silvestris*) eller fra vinstokke af underarten *vitis vinifera sativa*, som voksede frem spontant fra kerner i ikkedyrkede områder. Dette er grunden til, at Lambrusco anses for at være en af de mest oprindelige sorter i verden, da den er resultatet af den genetiske udvikling af *vitis vinifera silvestris occidentalis*, hvis forædling fandt sted i området omkring Modena.

Underområdet »Monte Barello« har sit navn fra det tilsvarende stednavn, der er beliggende i kommunen Castelvetro di Modena, og hvis eksistens blev bekræftet allerede i 1020 e.Kr., hvilket fremgår af en bibliografisk dokumentation fra 1824. Det fremgår af dette dokument, at marquis Bonifacius afgav jord til biskop Verinius til gengæld for Montebarello, som klart blev betragtet som et værdifuldt sted.

Det er fastslået, at stedet Monte Barello allerede var beboet i den etruskiske periode, hvilket fremgår af opdagelsen af vigtige arkæologiske spor, herunder en »bronzenål til fastholdelse af en nakkeknude«, der prydede en elegant buste af en kvinde sammen med våben og forskellige redskaber af sten, bronze og jern. Desuden er det velkendt, at etruskerne dyrkede vinstokke og producerede vin i Italien, en vin, som i dette område kun kunne være Lambrusco.

Lambrusco-vinen har altid været højt værdsat af hertugerne af Modena, så højt, at Nicolò III d'Este to et halvt århundreder tidligere i sit »egenhændige testamente« fra juni 1430, havde bestemt, at »halvdelen af tolden af al vin, der blev transporteret fra Modena til Paris, ikke skulle opkræves«, for at fremme handelen med denne vin. De mest betydningsfulde forfattere fra det 19. århundrede bekræfter, at Modena gennem århundreder altid har været et gunstigt område for produktionen af »mossi« (mousserende vine), som har opnået et særligt omdømme og en særlig tradition for produktion og forbrug, og hvis egenskaber udelukkende eller hovedsagelig skyldes miljøet, herunder alle de naturlige og menneskelige faktorer, der kendetegner det. Der er belæg for den historiske oprindelse af betegnelsen »Lambrusco Grasparossa« siden midten af det nittende århundrede, hvilket fremgår af adskillige historiske dokumenter, herunder »Catalogo alfabetico di quasi-tutte le uve«, der blev udarbejdet af Luigi Maini i 1854, og den beskrivende liste over de vigtigste druesorter, der dyrkedes i provinserne Modena og Reggio Emilia, udarbejdet af advokat Francesco Aggazzotti og offentliggjort i 1867. De menneskelige faktorers indflydelse fremgår navnlig af definitionen af de tekniske og produktionsmæssige aspekter, der udgør elementerne i henhold til produktspecifikationen.

8.3. *Sammensætningen af druesorter på vinmarkerne*

Sammensætningen af druesorter på vinmarkerne: »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« er en mellemkraftig rød sort med halvoprejst vækst og konstant produktion. Vinmarker, hvorpå der dyrkes druer til fremstilling af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« skal have følgende sammensætning af druesorter:

— Lambrusco Grasparossa på mindst 85 % af det samlede vindyrkningsareal

— andre Lambrusco-sorter, der traditionelt dyrkes i området, Malbo Gentile, alene eller sammen, op til højst 15 % af det samlede vindyrkningsareal.

8.4. *Dyrkningsmetoder*

Jordbunds- og klimamiljøet i Modena-regionen fremmer vinens naturlige vækst. Vingårdene har valgt dyrkningsmetoder, der er baseret på et permanent trådopbindingssystem med nedhængende grene, der er udformet med henblik på at begrænse planternes kraftige vækst. Dyrkningssystemet skal også muliggøre en passende fordeling af knopperne og sikre, at planterne udnytter deres produktionspotentiale ved at gøre det lettere at opfange strålingsenergi, og at klaserne får tilstrækkeligt med luft og lys. De mest almindelige beskærings- og opbindingsmetoder er den frie cordon, Royatbeskæring, *Geneva double curtain* (GDC) og Guyotbeskæring. Beplantningstætheden er på mellem 2 500 og 3 000 planter pr. hektar på de delvist kulstoffrie jorde på sletten ved foden af bjergene, mens den er 3 000-4 000 planter pr. hektar på de jorde, der grænser op til Appenninerne og de lave Appenniner, der er forbundet med erosionskløfter. De mest anvendte podestammer er: Kober5BB, SO4 og 420A.

8.5. *Praksis i forbindelse med fremstilling af vin*

Vinfremstillingsmetoderne svarer til de traditionelle, uforfalskede og konstante metoder, som udelukkende er baseret på naturlig gæring på flaske og naturlig gæring i lukkede beholdere, og som er afgørende for at give vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« deres særlige kendetegn. Berigelse og tilsætning af ekspeditionslikør er tilladt på de betingelser og inden for de grænser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

De latinske forfattere Cato, Plinius og Columella beskriver i deres værker produktionen af en mousserende vin (Lambrusco), der er i stand til at frigive skum, og dermed billedet af en perlevin. Det var imidlertid nødvendigt at afvente udviklingen af viden fra slutningen af det 17. århundrede til udgangen af det 19. århundrede for at forstå den biologiske årsag og den kemiske karakter af alkoholgæring og visse aspekter af den tilknyttede ønologiske teknik. Senere har andre opdagelser imidlertid gjort det muligt, at al kuldioxiden, der blev produceret under gæringen kunne forblive opløst i vinen: Der skal dels bruges en beholder, som kan modstå trykket, og dels en prop, der forhindrer kuldioxiden i at slippe ud. Disse to betingelser blev opfyldt mellem slutningen af det 17. århundrede og begyndelsen af det 18. århundrede. Forfattere fra det 17. og 18. århundrede har beskrevet denne stræben efter at frembringe hvide og røde perlevine indtil afslutningen af den lange genetiske udvikling, som har gjort det muligt bedre at identificere vilde romerske vinstokke blandt de hvide og især blandt de røde sorter (Lambruschi de Modena-familien), som beskrives af ampelograferne i det 19. århundrede (navnlig Acerbi, Mendola og Agazzotti). Ud over de teknologiske fremskridt har der fundet betydelige klimaændringer sted (den lille istid) med kolde og våde efterår, forsinkelser i modningen og ufuldstændig gæring, hvilket har ført til genoptagelse af gæringen på fad og dermed brud på fadene. Fra midten af det 19. århundrede til midten af det 20. århundrede var den mest almindelige metode til industriel fremstilling af en naturlig Lambrusco-perlevin andengæring på flaske. Resultatet var en uklar Lambrusco-perlevin, der ligesom det meste af produktionen ikke blev degorgeret. Den første vingård, der producerede Lambrusco-perlevin i Emilia, begyndte sine aktiviteter i Modena i 1860. Produktionen af vine af bedste kvalitet indebar dog en fjernelse af bærme, bl.a. ved hjælp af metoder, der kunne reducere både kvalitative og kvantitative tab, i første omgang ved hjælp af isobarometrisk tapning (udviklet af Martinotti i slutningen af det 19. århundrede). Den dag i dag er det stadig nødvendigt at fjerne den aflejrede gærbærme fra selv perlevin og mousserende vin, der er eftergæret på flasken, hvilken gøres ved at lade den synke ned imod proppen og fryse flaskens hals.

8.6. *B) Oplysninger om produktets kvalitet og kendetegn, som i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« vedrører fremstilling af perlevine og mousserende vine af typen rosso eller rosato. Ud fra et analytisk og organoleptisk synspunkt har disse vine meget klare og særlige kendetegn som beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen, som gør det muligt at identificere dem klart og knytte dem til deres geografiske miljø.

De druer, der produceres på sletten ved foden af bjergene og på bakkerne, giver en vin med en rød farve, der tenderer mod violet, og som er struktureret med en blød krop, lav syrlighed og meget fremtrædende frugtagtige noter. Aromaernes friskhed og duft bidrager til deres afbalancerede smag.

8.7. *C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)*

I Modena er vindyrkningen af stor socioøkonomisk betydning, og dette hænger sammen med produktionen af perlevine og mousserende vine. Jordbunden er den vigtigste miljøfaktor, der påvirker både balancen mellem vegetation og produktion og vinens kvalitet. På trods af deres forskellighed som følge af miljøet og de anvendte landbrugsmetoder er landbrugsjorden i Modena-regionen således kendetegnet ved god frugtbarhed og kan inddeles i tre repræsentative typer:

a) løse, gule eller rødlige jorde, der er fattige på kalk og ofte også på totalfosfor og assimilerbar fosfor, og som er beliggende i bæltet af bakker, men også i større højder. På sletten betegnes disse jorde som »delvist kulstoffrie jorde på sletten ved foden af bjergene«, mens der på de højere liggende områder findes to typer jord: »kalkfattige jorde på kanten af Apenninerne« og »kalkholdige jorde i de lave Appenniner, der stedvis er forbundet med erosionskløfter«

b) velegnede jorde, både fysisk og kemisk fortræffelige, af bundmateriale fra floderne Secchia og Panaro, der løber gennem den centrale slette disse jordtyper betegnes som »kalkholdige arealer bestående af fluviale aflejringer med Sant'Omobono-jorde med en velegnet konsistens af siltholdig lerjord«.

c) lerjorde, som er meget kompakte, men frugtbare og kemisk rige, og som udgør størstedelen af sletten og betegnes som »lerjorde i de drænede dale«.

Jordene på sletterne stammer fra pleistocæne og holocæne aflejringer, mens jordene på bakkerne og i bjergene, der stammer fra kridttiden og eocæn, er meget rige på ekstremt fine og kolloide bestanddele. Lavlandsjorde har praktisk talt ingen grove elementer, som på den anden side ofte findes i dyrket jord i bakke- og bjergområder i form af stenfragmenter, der kan hindre normalt dyrkningsarbejde.

De vindyrkningsarealer, der er bestemt til produktion af druer til fremstilling af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro«, er beliggende på sletten i den sydlige del af provinsen Modena, hvor jorde betegnet som »delvist kulstoffrie på sletten ved foden af bjergene«, er fremherskende. Winkler-indekset ligger der mellem 2 169 og 2 193 graddage. Mellem april og oktober varierer den gennemsnitlige nedbør mellem 437 og 449 mm. Vinmarker til produktion af druer til fremstilling af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« findes også i provinsen Modenas forbjerge og bakker, der er kendetegnet ved »kalkfattige jorde på grænsen til Appenninerne«, og »kalkholdige jorde i de lave Appenniner, hvor de er forbundet med erosionskløfter«. Winkler-indekset varierer fra 1 890 graddage i Vignola-området, der ligger i en højde af 120-125 m, til 2 028 graddage ved Levizzano Rangone, der ligger i en højde af 135 m. Vinarealernes frodighed er middel med middelhøje til høje udbytter på sletten ved foden af bjergene og middelhøje til lave udbytter i de bakkede områder.

Navnlig i Monte Barello-underområdet varierer Winkler-indekset mellem 1 900 og 2 000 graddage med et gennemsnit på 1 941 graddage. Jordene, der spænder fra bakkede til stærkt bakkede eller endda moderat stejle, kan klassificeres som følger: »kalkfattige jorde på kanten af Appenninerne« (»Montefalcone«-jorde) og »kalkholdige jorde i den lavere del af Appenninerne, der stedvis er forbundet med erosionskløfter« (»Banzola og Grifone«).

Lambruscos historie og fremstillingen af perlevin i Modena-regionen går langt tilbage i tiden og omfatter de fascinerende første beretninger fra de klassiske digtere og forfattere (Virgil, Cato og Varro), som i deres værker henviste til »Labrusca vitis«, en vild sort, der bærer frugt med en bitter smag og vokser i udkanten af markerne. Lambrusco, en rød perlevin eller mousserende vin med en lys rubinrød farve, nydes ved en temperatur på mellem 12 °C og 14 °C for at få det fulde udbytte af aromaerne og duftene. Den opstod i Modena og spredte sig derefter til nationale og internationale markeder. Flere faktorer illustrerer betydningen af »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« i forbindelse med vindyrkning i Modena: 1 532 hektar vindyrkningsareal, der er opført i DOC-fortegnelsen over vindyrkningsarealer, med et årligt gennemsnit på 145 000 hkg druer til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Producenterne i Modena-regionen ønskede med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco Grasparossa di Castelvetro« at tilbyde forbrugerne produkter med bedre garantier end andre: navnlig præciseres deres oprindelse samt den måde, hvorpå de fremstilles, og de særlige kendetegn, der adskiller dem fra produktioner, der ikke har en tilknytning til et veldefineret område.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

—

Link til produktspecifikationen

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