C/2025/2475

30.4.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2475)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει γεωγραφικά η περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις αυτές εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθότι δεν εμπίπτουν στους ορισμούς του άρθρου 24 παράγραφος 3 του ίδιου κανονισμού. Δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας ή της κατηγορίας του προϊόντος·

— δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Προσθήκη προσδιορισμού κατηγορίας*

Περιγραφή:

Προσδιορίζεται η κατηγορία στην οποία ανήκουν οι [αφρώδεις] οίνοι «Grasparossa di Castelvetro» Spumante («αφρώδεις οίνοι» ή «αφρώδεις οίνοι ποιότητας»).

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση πραγματοποιείται με σκοπό την αποσαφήνιση των κατηγοριών του παραγόμενου αφρώδους οίνου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. *Προσθήκη της υποπεριοχής «Monte Barello»*

Περιγραφή:

Προστίθεται η δυνατότητα να συμπεριληφθεί αναφορά στην υποπεριοχή «Monte Barello» (η οποία αντιστοιχεί σε υφιστάμενη γεωγραφική τοποθεσία ή τοπωνύμιο που ανήκει στον δήμο Castelvetro di Modena, κοντά στον οικισμό Cà di Sola) σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο (νέο) παράρτημα Α των προδιαγραφών προϊόντος. Στο παράρτημα Α καθορίζονται οι ειδικοί κανόνες που διέπουν την υποπεριοχή, οι οποίοι προβλέπουν τον μοναδικό τύπο «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Frizzante [ημιαφρώδης ερυθρός] και καθορίζουν τη σχετική περιοχή παραγωγής με ακριβή περιγραφή της οριοθέτησής της, των κανόνων αμπελοκαλλιέργειας, των προτύπων οινοποίησης, των χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση και των διατάξεων που διέπουν την ονομασία, την παρουσίαση και τη συσκευασία. Διευκρινίζεται επίσης ότι, εκτός εάν προβλέπεται ρητά στο εν λόγω παράρτημα, η υποπεριοχή υπόκειται στους κανόνες που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Αιτιολόγηση:

Ως απάντηση στα πολυάριθμα αιτήματα μελών της κοινοπραξίας, προστίθεται η υποπεριοχή «Monte Barello». Η περιοχή αυτή ξεχωρίζει εντός της περιοχής παραγωγής της ΠΟΠ Lambrusco Grasparossa di Castelvetro λόγω των ιδιαίτερων περιβαλλοντικών συνθηκών και συνθηκών παραγωγής της, οι οποίες έχουν διαμορφωθεί κυρίως χάρη στο σχεδόν αποκλειστικά λοφώδες τοπίο της, στις ιδιαίτερα χαμηλές αποδόσεις σταφυλιών ανά εκτάριο και στο αμπελουργικό σύστημα.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1 και 9 και το παράρτημα Α των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τις ενότητες «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» και «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

3. *Επικαιροποιήσεις και συντακτικές διορθώσεις*

Περιγραφή:

Επικαιροποιούνται οι παραπομπές στη νομοθεσία και πραγματοποιούνται συντακτικές διορθώσεις σε διάφορα σημεία των προδιαγραφών.

Αιτιολόγηση:

Οι αλλαγές πραγματοποιούνται για να συμπεριληφθούν οι ορθές παραπομπές στη νομοθεσία και να καταστεί το κείμενο σαφέστερο και περισσότερο ευανάγνωστο.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 2, το άρθρο 7 παράγραφοι 1 και 3, το άρθρο 8 παράγραφος 4, το άρθρο 9 και το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

4. *Διόρθωση της περιγραφής της μεθόδου παραγωγής με ανάπτυξη στη φιάλη για τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους*

Περιγραφή:

Η περιγραφή της μεθόδου παραγωγής με ανάπτυξη στη φιάλη για τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους αναδιατυπώνεται με την προσθήκη της έκφρασης «μεταξύ άλλων με».

Αιτιολόγηση:

Σκοπός της τροποποίησης είναι να διευκρινιστεί ότι, όσον αφορά την οινολογική πρακτική της ζύμωσης στη φιάλη, η χρήση της διατύπωσης «ζύμωση στη φιάλη σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο», «την παραδοσιακή μέθοδο», «την κλασική μέθοδο» ή «την κλασική παραδοσιακή μέθοδο» πρέπει να θεωρείται προαιρετική, υπό τις προβλεπόμενες προϋποθέσεις, και όχι υποχρεωτική για τους παραγωγούς.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος.

5. *Μείωση της μέγιστης απόδοσης σταφυλιών/οίνου κατά τη μεταποίηση*

Περιγραφή:

Η απόδοση σταφυλιών/οίνου κατά τη μεταποίηση, συμπεριλαμβανομένου τυχόν πλεονάσματος οινοποίησης, μειώνεται από 80 % σε 75 %, με την επιφύλαξη του ορίου του 70 % για τον έτοιμο προς κατανάλωση οίνο που μπορεί να φέρει την ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται προκειμένου να περιοριστεί η παραγωγή οίνων που φέρουν την ονομασία ποικιλίας Lambrusco, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που λαμβάνονται από το πλεόνασμα οινοποίησης και φέρουν την ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», οι οποίοι πρέπει να αναταξινομηθούν ως οίνοι τύπου Lambrusco στο πλαίσιο της υποκείμενης τυπικής γεωγραφικής ένδειξης «Emilia». Η τροποποίηση αποσκοπεί επίσης στην αποτροπή της υπερεκμετάλλευσης των σταφυλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

6. *Ζύμωση και δεύτερη ζύμωση*

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος σχετικά με την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», η οποία επιτρέπει την παράταση της ζύμωσης ή της δεύτερης ζύμωσης των οίνων και των προς οινοποίηση προϊόντων πέραν της 31ης Δεκεμβρίου κάθε έτους έως τις 30 Ιουνίου του επόμενου έτους.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση προστίθεται για να τυποποιηθούν οι συνθήκες παραγωγής σε ολόκληρη την περιφέρεια Εμίλια-Ρομάνια, λαμβανομένων υπόψη των απαιτήσεων για τους οίνους Lambrusco και των παραδοσιακών τεχνικών παραγωγής που έχουν αναπτυχθεί με την πάροδο του χρόνου στην εν λόγω περιφέρεια.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

7. *Καθορισμός της χρωματικής έντασης των οίνων*

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος που καθορίζει τη μέγιστη χρωματομετρική ένταση των διαφόρων οίνων σε κάθε στάδιο της παραγωγής.

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση προστίθεται για να διατηρηθούν ο οίνος και τα προϊόντα πριν από το στάδιο της οινοποίησης σε ένα σαφώς καθορισμένο φάσμα χρωματομετρικής έντασης, σύμφωνα με την παράδοση και την αυθεντικότητα των οίνων ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro». Αυτό οφείλεται στο ότι τα τελευταία χρόνια διαπιστώθηκε ότι οι τύποι οίνων που φέρουν την ονομασία «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» και έχουν ένταση χρώματος υψηλότερη από εκείνη που προτείνεται με την παρούσα τροποποίηση αντιμετωπίζονται στο στάδιο της εμπορίας απλώς ως δευτερεύοντα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των μειγμάτων στο πλαίσιο της παρασκευής των έτοιμων προς κατανάλωση οίνων, και όχι ως προϊόντα που προορίζονται για απευθείας εμφιάλωση.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. *Διόρθωση των χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση*

Περιγραφή:

Διορθώνονται ορισμένα από τα χαρακτηριστικά των υφιστάμενων τύπων κατά την κατανάλωση και προστίθεται εδάφιο σχετικά με το ενδεχόμενο θολότητας των διαφόρων τύπων οίνων —με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας»— λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση είναι αναγκαία για την αφαίρεση ενδείξεων που ήταν ανακριβείς, ασαφείς ή ασυνεπείς με την κατηγορία προϊόντος και για τη βελτίωση και την επικαιροποίηση των περιγραφών του προϊόντος. Προστίθεται επίσης παράγραφος σχετικά με το ενδεχόμενο θολότητας των ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων – με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας» – λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης. Αυτό οφείλεται στην επιστροφή στην τεχνική παραγωγής της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη χωρίς αφαίρεση της οινολάσπης της ζύμωσης.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

9. *Απαλοιφή της παραγράφου σχετικά με τα όρια ολικής οξύτητας και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα*

Περιγραφή:

Η παράγραφος που περιγράφει τη δυνατότητα του υπουργείου να εκδώσει διάταγμα για την τροποποίηση των ορίων ολικής οξύτητας και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα απαλείφεται.

Αιτιολόγηση:

Η παράγραφος απαλείφεται καθώς η εν λόγω διάταξη έχει αντικατασταθεί από την ισχύουσα νομοθεσία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

10. *Διόρθωση σχετικά με την ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα στην ετικέτα*

Περιγραφή:

Η απαίτηση αναγραφής της περιεκτικότητας σε σάκχαρα στην ετικέτα απαλείφεται για τους οίνους αφρώδους τύπου.

Αιτιολόγηση:

Η απαίτηση δεν είναι αναγκαία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

11. *Χρήση της ένδειξης «rosé» αντί της ένδειξης «rosato» (ερυθρωπός)*

Περιγραφή:

Η δυνατότητα χρήσης της ένδειξης «rosé» αντί της ένδειξης «rosato», η οποία επιτρεπόταν προηγουμένως μόνο για τον τύπο «Rosato Spumante» [αφρώδης ερυθρωπός], επεκτείνεται και στον τύπο «Rosato Frizzante» [ημιαφρώδης ερυθρωπός].

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να ικανοποιηθούν οι απαιτήσεις της αγοράς και των παραγωγών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος.

12. *Δυνατότητα χρήσης της ένδειξης «rifermentazione in bottiglia» (δεύτερη ζύμωση στη φιάλη) στην ετικέτα*

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος που επιτρέπει τη χρήση της ένδειξης «rifermentazione in bottiglia» στην ετικέτα.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται με σκοπό την ορθή ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με τη χρήση της τεχνικής παραγωγής που περιλαμβάνει δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, η οποία εισάχθηκε εκ νέου τα τελευταία χρόνια, για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων. Συχνά, η οινολάσπη της ζύμωσης δεν αφαιρείται από τους οίνους αυτούς και η παρουσία αυτών των υπολειμμάτων προσδίδει στον οίνο «θολή» όψη.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

13. *Αύξηση της μέγιστης χωρητικότητας των φιαλών στις οποίες οι οίνοι διατίθενται προς κατανάλωση*

Περιγραφή:

Η μέγιστη χωρητικότητα των γυάλινων φιαλών, εντός των οποίων οι οίνοι διατίθενται προς κατανάλωση, αυξάνεται από 3 λίτρα σε 9 λίτρα, με ρητή απαγόρευση της χρήσης νταμιτζάνων.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να δοθούν στους παραγωγούς περισσότερες εμπορικές ευκαιρίες, δεδομένου ότι οι καταναλωτές προτιμούν ενίοτε τις μεγαλύτερες φιάλες, κυρίως για κοινωνικές συναθροίσεις και άλλες ειδικές εκδηλώσεις. Η νταμιτζάνα των 5 λίτρων απαγορεύεται, για να διατηρηθεί το παραδοσιακό σχήμα της φιάλης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

14. *Πώματα*

Περιγραφή:

Η παράγραφος σχετικά με τα επιτρεπόμενα πώματα αναδιατυπώνεται με προδιαγραφές σχετικά με τη χρήση βιδωτών πωμάτων, μεταλλικών πωμάτων και επίπεδων φελλών που δένονται με σπάγκο.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται προκειμένου να αποσαφηνιστούν τα επιτρεπόμενα είδη πωμάτων, να διευκολυνθεί η ανάγνωση και να αποφευχθούν αντικρουόμενες ερμηνείες.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος.

15. *Επικαιροποίηση του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον*

Περιγραφή:

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον επικαιροποιείται και τροποποιείται ώστε να συμπεριληφθούν πληροφορίες σχετικά με την προσθήκη της υποπεριοχής «Monte Barello», συμπεριλαμβανομένων λεπτομερειών σχετικά με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, ιστορικών αναφορών και ήσσονος σημασίας διορθώσεων στο κείμενο.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση του άρθρου κατέστη αναγκαία λόγω της προσθήκης της υποπεριοχής «Monte Barello». Κρίθηκε επίσης αναγκαίο να αναδιατυπωθεί η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου, ώστε να ευθυγραμμιστεί με τις προδιαγραφές προϊόντος. Ως εκ τούτου, πρόκειται για αμιγώς συντακτική αλλαγή.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Spumante (αφρώδης ερυθρός)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και με διάρκεια·

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευωδιαστό, με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από *dosaggio zero* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l.

Με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας», ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosato Spumante (αφρώδης ερυθρωπός)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και με διάρκεια·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *dosaggio zero* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

Με εξαίρεση τους οίνους της κατηγορίας «αφρώδης οίνος ποιότητας», ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Frizzante (ημιαφρώδης ερυθρός)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης·

Άρωμα: χαρακτηριστικό με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, δροσερή, γεμάτη, έντονη και αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l.

Ο οίνος ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosato Frizzante (ημιαφρώδης ερυθρωπός)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, δροσερή, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

Ο οίνος ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Frizzante — υποπεριοχή Monte Barello*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ρόδινες και μικρής διάρκειας·

Χρώμα: έντονο ρουμπινί, με πιθανές πορφυρές νότες·

Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό, φρουτώδες· με την πάροδο του χρόνου μπορούν επίσης να αναπτυχθούν πικάντικες νότες·

Γεύση: από ξηρή έως ημίγλυκη, αρμονική, ευχάριστα τανική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %· ο «ημίγλυκος» τύπος πρέπει να έχει ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 9,5 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23 g/l.

Ο οίνος ενδέχεται να παρουσιάζει θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι αυτοί παράγονται με παραδοσιακά καθιερωμένες, αξιόπιστες και σταθερές μεθόδους, κατά τις οποίες χρησιμοποιείται αποκλειστικά η πρακτική της φυσικής δεύτερης ζύμωσης σε φιάλες και της φυσικής δεύτερης ζύμωσης σε αυτόκλειστο, απαραίτητη για να αποκτήσουν οι οίνοι ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους. Οι εργασίες εμπλουτισμού και η προσθήκη λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition) επιτρέπονται υπό τις προϋποθέσεις και σύμφωνα με τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Αφρώδεις οίνοι «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Ημιαφρώδεις οίνοι «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» περιλαμβάνει το σύνολο της διοικητικής επικράτειας των δήμων Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola και San Cesario sul Panaro, εκ των οποίων όλοι βρίσκονται στην επαρχία της Μοδένας, και τμήμα της διοικητικής επικράτειας του δήμου της Μοδένας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

1. Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η επαρχία της Μοδένας βρίσκεται στο κέντρο της ιταλικής περιφέρειας της Εμίλιας. Παρουσιάζει όλα τα κλιματικά χαρακτηριστικά της κοιλάδας του Πάδου, παρότι το ήμισυ της επαρχίας εκτείνεται στα Απέννινα Όρη και στους πρόποδες αυτών, με αποτέλεσμα να παρατηρούνται σημαντικές διακυμάνσεις. Λόγω της ιδιαίτερης θέσης της πεδιάδας στους πρόποδες των Απεννίνων το εύρος της θερμοκρασίας και των βροχοπτώσεων είναι τυπικό ηπειρωτικό, με θερμά καλοκαίρια και δριμείς χειμώνες. Οι υγροί άνεμοι από τον Νότο μετατρέπονται γενικά σε ξηρούς όταν φθάνουν στην περιοχή, με αποτέλεσμα οι βροχοπτώσεις να είναι χαμηλές, πολύ χαμηλότερες απ' ό,τι στην κεντρική Ιταλία, για παράδειγμα. Οι μέσες τιμές ηλιοφάνειας, διακύμανσης της θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων επιβεβαιώνουν τον έντονα ηπειρωτικό χαρακτήρα του κλίματος, το οποίο χαρακτηρίζεται από άνισα κατανεμημένες βροχοπτώσεις με δύο περιόδους αιχμής (άνοιξη και φθινόπωρο) κατά τις οποίες παρατηρείται επικίνδυνο πλεόνασμα υδάτων, και δύο περιόδους έντονης έλλειψης (χειμώνας και καλοκαίρι). Ειδικότερα, οι βροχοπτώσεις είναι πολύ χαμηλότερες στην πεδιάδα της Μοδένας απ' ό,τι στην υπόλοιπη πεδιάδα της Εμίλιας, ιδίως κατά τους θερινούς μήνες, με αποτέλεσμα οι φυσικές βροχοπτώσεις να μην παρέχουν κατά μέσο όρο περισσότερο από το ήμισυ της ποσότητας νερού που απαιτείται για τις καλλιέργειες. Η υψηλή περιεκτικότητα σε άργιλο και η συμπαγής φύση του μεγαλύτερου μέρους του εδάφους δυσχέραιναν επί αιώνες τη γεωργία στην περιοχή της Μοδένας, και οι παράγοντες αυτοί εξακολουθούν να αποτελούν μία από τις κύριες προκλήσεις σήμερα. Τα εν λόγω γεωγραφικά χαρακτηριστικά περιγράφονται στον τόμο VI «Ducato di Modena e Reggio» («Το Δουκάτο της Μοδένας και του Ρέτζο») του έργου του Giuseppe Gorani με τίτλο «L'Italia del XVIII secolo» («Η Ιταλία του 18ου αιώνα»), στο κεφάλαιο για το γεωγραφικό περιβάλλον, το οποίο ξεκινάει με την πρόταση «η φύση φαίνεται να είναι ιδιαίτερα ευνοϊκή για την πόλη και το έδαφος του κράτους της Μοδένας».

Το έδαφος έχει διατηρηθεί φυσικό και γόνιμο κυρίως λόγω της ανθρώπινης παρέμβασης με τη μορφή καναλιών αποστράγγισης, αντιπλημμυρικής προστασίας και γεωργικών τεχνικών και συστημάτων που χρησιμοποιούν οργανικά βελτιωτικά εδάφους για την αντιμετώπιση των μειονεκτημάτων της εξαιρετικά υψηλής περιεκτικότητας σε άργιλο της αρόσιμης γης της επαρχίας.

Εντός της περιοχής παραγωγής του «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», ξεχωρίζει η υποπεριοχή «Monte Barello», η οποία καλύπτει μόνο τους πρόποδες και τους λόφους της επαρχίας της Μοδένας. Το κλίμα στην περιοχή αυτήν έχει δείκτη Winkler περίπου 1 900-2 000 βαθμοημέρες ανάλογα με τον τόπο. Ειδικότερα, η μέση τιμή για το σύνολο της περιοχής υπολογίστηκε σε 1 941 βαθμοημέρες, με το μέσο ύψος βροχοπτώσεων να ανέρχεται στα 500 mm κατά την περίοδο από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, με μικρή διακύμανση μεταξύ των διαφόρων τόπων. Το υψόμετρο της υποπεριοχής Monte Barello κυμαίνεται από περίπου 90 μέτρα έως 560 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Τα εδάφη της υποπεριοχής Monte Barello μπορούν να ταξινομηθούν ως «εδάφη με χαμηλά επίπεδα ασβεστόλιθου από τις περιοχές στα όρια των Απεννίνων Ορέων» (ιλυοαργιλοπηλώδη εδάφη «Montefalcone», κλίση 1-20 %, κυματοειδή) και ως «ασβεστολιθικά εδάφη των κατώτερων Απεννίνων που συνδέονται τοπικά με φαράγγια» (ιλυοαργιλοπηλώδη εδάφη «Banzola» και «Grifone», κλίση 7-35 %, κυματοειδή με μέτρια κλίση). Στα περιβάλλοντα αυτά, ο ανθρώπινος παράγοντας έχει καίρια σημασία για την ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια με γεωπονικές τεχνικές διαχείρισης υδάτων για την πρόληψη της διάβρωσης του εδάφους, με διαμόρφωση των αμπέλων σε διάταξη «rittochino» (με τις γραμμές κάθετες προς τις πλαγιές) και με την επιλογή των σημείων με τη μεγαλύτερη έκθεση στον ήλιο.

8.2. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

2. Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Τόσο στο έργο De Agri Cultura (Περί γεωργίας) του Κάτωνος όσο και στο έργο De Re Rustica (Περί αγροτικών πραγμάτων) του Βάρρωνος υπάρχει αναφορά στις αμπέλους *Vitis labrusca*. Ομοίως, ο Πλίνιος, στο έργο Naturalis Historia (Φυσική Ιστορία), καταγράφει τα χαρακτηριστικά των αμπέλων *Vitis vinifera*, επισημαίνοντας ότι «το χρώμα των φύλλων τους, όπως και το χρώμα των φύλλων των αμπέλων Labrusca, μετατρέπεται σε κόκκινο του αίματος προτού πέσουν». Στην πραγματεία σχετικά με τη γεωργία που έγραψε ο Pier dè Crescenzi από τη Μπολόνια το 1300 αναφέρεται ότι τα σταφύλια Labrusca είναι «μαύρα, δίνουν χρώμα στους οίνους και τους καθιστούν διαυγείς, αλλά τοποθετούνται ολόκληρα και με συνθλιμμένους μίσχους στα δοχεία και δεν αλλοιώνουν τη γεύση του οίνου». Πρόκειται για την πρώτη τεκμηριωμένη καταγραφή ότι τα σταφύλια από αυτές τις αμπέλους χρησιμοποιήθηκαν για πρώτη φορά για την παραγωγή οίνου κατά τη συγκεκριμένη περίοδο, κάτι που υποδηλώνει ότι τα αμπέλια ίσως δεν ήταν πλέον τόσο «άγρια». Θα πρέπει να υπενθυμιστεί ότι οι παλιές άμπελοι Labrusca ήταν άγριες άμπελοι (*Vitis vinifera sylvestris*) ή άμπελοι του αυτοφυούς υποείδους *Vitis vinifera sativa*, το οποίο αναπτυσσόταν σε μη καλλιεργούμενες εκτάσεις. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η ποικιλία Lambrusco θεωρείται μία από τις πιο αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου παγκοσμίως, καθώς είναι προϊόν της γενετικής εξέλιξης της ποικιλίας *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, η οποία «εξημερώθηκε» στην περιοχή της Μοδένας.

Η υποπεριοχή «Monte Barello», η οποία βρίσκεται στον δήμο Castelvetro di Modena, έχει πάρει το όνομά της από το αντίστοιχο τοπωνύμιο. Η ύπαρξη της περιοχής αυτής έχει καταγραφεί ήδη από το 1020 μ.Χ., όπως αποδεικνύει βιβλιογραφική τεκμηρίωση του 1824, σύμφωνα με την οποία ο Marchese Bonifacio παραχώρησε στον επίσκοπο Verino ορισμένες εκτάσεις γης αντί του Montebarello, το οποίο θεωρούνταν σαφώς τόπος υψηλής αξίας.

Είναι βέβαιο ότι το Monte Barello κατοικούνταν ήδη από την εποχή των Ετρούσκων, όπως αποδεικνύει η ανακάλυψη πολύτιμων αρχαιολογικών αντικειμένων μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται μια «μπρούτζινη φουρκέτα για τα μαλλιά», ένα κομψό γυναικείο μπούστο και όπλα καθώς και εργαλεία από πέτρα, μπρούτζο και σίδηρο. Είναι γνωστό ότι οι Ετρούσκοι καλλιεργούσαν σταφύλια και παρήγαν οίνο στην Ιταλία σε μια περιοχή η οποία δεν θα μπορούσε να είναι άλλη από το Lambrusco.

Ο οίνος Lambrusco έχαιρε ανέκαθεν μεγάλης εκτίμησης από τους δούκες της Μοδένας. Πριν από δυόμισι αιώνες, τον Ιούνιο του 1430 ο Niccolò III d'Este διέταξε, σε ένα από τα χειρόγραφά του, «να μην καταβληθεί το ήμισυ του φόρου για το σύνολο του οίνου που μεταφέρεται από τη Μοδένα στο Παρίσι», προκειμένου να διευκολυνθεί το εμπόριο του οίνου. Οι σημαντικότεροι συγγραφείς του 19ου αιώνα επιβεβαιώνουν ότι, με την πάροδο των αιώνων, η Μοδένα μετατράπηκε σε περιοχή εξειδικευμένη στην παραγωγή αφρωδών οίνων οι οποίοι απέκτησαν ιδιαίτερη φήμη, δημιουργώντας μια παράδοση παραγωγής και κατανάλωσης. Οι οίνοι οφείλουν τα χαρακτηριστικά τους αποκλειστικά ή κυρίως στο περιβάλλον, συμπεριλαμβανομένων όλων των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που το καθορίζουν. Είναι βέβαιο ότι η ιστορική προέλευση της ονομασίας «Lambrusco Grasparossa» ανάγεται στα μέσα του 19ου αιώνα, όπως μαρτυρούν πολυάριθμα ιστορικά έγγραφα, μεταξύ των οποίων ο catalogo alfabetico di quasi tutte le uve [αλφαβητικός κατάλογος σχεδόν όλων των σταφυλιών], τον οποίο κατάρτισε ο Luigi Maini το 1854, και ο catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia [περιγραφικός κατάλογος των κύριων ποικιλιών σταφυλιών που καλλιεργούνταν στις επαρχίες της Μοδένας και του Ρέτζο Εμίλιας], ο οποίος δημοσιεύθηκε το 1867 από τον δικηγόρο Francesco Aggazzotti. Η σημασία των ανθρώπινων παραγόντων είναι ιδιαίτερα εμφανής στις τεχνικές πτυχές της παραγωγής, οι οποίες σχετίζονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.

8.3. *Συνδυασμός ποικιλιών στους αμπελώνες*

Ο συνδυασμός των ποικιλιών που καλλιεργούνται στους αμπελώνες: Η ποικιλία «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» είναι μια ποικιλία ερυθρού οίνου με μέτρια ευρωστία στην οποία τα κλαδιά των αμπέλων παρουσιάζουν ημιόρθιο τρόπο ανάπτυξης. Είναι συνεχώς παραγωγική. Οι αμπελώνες που παράγουν σταφύλια ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» πρέπει να έχουν τον ακόλουθο συνδυασμό ποικιλιών:

— Lambrusco Grasparossa: τουλάχιστον το 85 % της συνολικής αμπελουργικής έκτασης·

— άλλες ποικιλίες Lambrusco που καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή, Malbo Gentile, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό: έως 15 % της συνολικής αμπελουργικής έκτασης.

8.4. *Μέθοδοι μόρφωσης*

Το έδαφος και το κλίμα της Μοδένας ευνοούν τη φυσική ανάπτυξη του πρέμνου. Οι αμπελουργοί έχουν επιλέξει ένα σύστημα υποστήριξης με πασσάλους σταθερού βραχίονα με κρεμαστά κλαδιά, το οποίο μπορεί να περιορίζει τον έντονο ρυθμό ανάπτυξης των φυτών. Το σύστημα μόρφωσης πρέπει επίσης να επιτρέπει την ομοιόμορφη κατανομή των οφθαλμών, την επίτευξη του παραγωγικού δυναμικού των φυτών, τη δέσμευση ακτινοβόλου ενέργειας και τη διασφάλιση επαρκούς αέρα και φωτός στα τσαμπιά. Τα συνηθέστερα χρησιμοποιούμενα συστήματα μόρφωσης είναι η μόρφωση σε ελεύθερο γραμμικό σχήμα, η μόρφωση σε σχήμα ακιδωτού κορδονιού, η διπλή μονόπλευρη μόρφωση σε σχήμα κουρτίνας (μόρφωση Geneva) και η μόρφωση Guyot. Η πυκνότητα φύτευσης είναι 2 500-3 000 πρέμνα/εκτάριο στα «μερικώς απαλλαγμένα από ανθρακούχες εκπομπές εδάφη των ημιορεινών πεδιάδων» και 3 000-4 000 πρέμνα/εκτάριο στα «εδάφη των περιοχών στα όρια των Απεννίνων Ορέων και των κατώτερων Απεννίνων που συνδέονται με φαράγγια». Τα συχνότερα χρησιμοποιούμενα έρριζα υποκείμενα είναι τα Kober5BB, SO4 και 420A.

8.5. *Οινοποίηση και οινολογικές πρακτικές*

Οι οίνοι αυτοί παράγονται με παραδοσιακά καθιερωμένες, αξιόπιστες και σταθερές μεθόδους, κατά τις οποίες χρησιμοποιείται αποκλειστικά η πρακτική της φυσικής δεύτερης ζύμωσης σε φιάλες και της φυσικής δεύτερης ζύμωσης σε αυτόκλειστο, απαραίτητη για να αποκτήσουν οι οίνοι ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους. Οι εργασίες εμπλουτισμού και η προσθήκη λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition) επιτρέπονται υπό τις προϋποθέσεις και σύμφωνα με τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Στα έργα τους, οι Λατίνοι συγγραφείς Κάτων, Πλίνιος και Κολουμέλλας περιγράφουν την παραγωγή ενός οίνου (Lambrusco) που μπορεί να δημιουργεί αφρό, εικόνα που παραπέμπει σε ημιαφρώδη οίνο. Ωστόσο, η βιολογική διεργασία και η χημική φύση της αλκοολικής ζύμωσης και άλλες συναφείς πτυχές της οινοποίησης δεν ήταν πλήρως κατανοητές προτού αναπτυχθούν οι επιστημονικές γνώσεις από τα τέλη του 17ου αιώνα και κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα. Ωστόσο, χρειάστηκαν και άλλες ανακαλύψεις για να εξασφαλιστεί ότι όλο το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης παραμένει διαλυμένο στον οίνο. Για να επιτευχθεί αυτό χρειαζόταν ένας περιέκτης ικανός να αντέχει την πίεση και ένα πώμα που θα μπορούσε να αποτρέψει τη διαφυγή του. Ο περιέκτης και το πώμα με τα εν λόγω χαρακτηριστικά αναπτύχθηκαν την περίοδο από τα τέλη του 17ου αιώνα έως τις αρχές του 18ου αιώνα. Η προτίμηση αυτή για την παραγωγή ημιαφρωδών λευκών και ερυθρών οίνων καταγράφηκε διαδοχικά από συγγραφείς κατά τον 17ο και τον 18ο αιώνα, έως ότου αυτή η μακρά διαδικασία γενετικής εξέλιξης οδήγησε σε καλύτερη αναγνώριση των λευκών και ιδίως των ερυθρών ποικιλιών των άγριων αμπέλων των Λατίνων (της οικογένειας Lambrusco από την περιοχή της Μοδένας) που περιγράφονται από τους αμπελογράφους του 19ου αιώνα (ιδίως τους Acerbi, Mendola και Agazzotti). Πέραν αυτών των τεχνολογικών εξελίξεων, σημειώθηκε επίσης μια σημαντική μεταβολή του κλίματος (η μικρή εποχή των παγετώνων), η οποία δημιούργησε ψυχρές και υγρές φθινοπωρινές περιόδους, με αποτέλεσμα καθυστερημένη ωρίμαση και ατελή ζύμωση που απαιτούσε δεύτερη ζύμωση σε βαρέλια, τα οποία έσπαγαν λόγω αυτών των συνθηκών. Από τα μέσα του 19ου αιώνα έως τα μέσα του 20ού αιώνα, η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη ήταν η συνηθέστερη μέθοδος παραγωγής φυσικού ημιαφρώδους οίνου Lambrusco σε μεγάλες ποσότητες. Η μέθοδος αυτή παρήγε έναν θολό, ημιαφρώδη οίνο Lambrusco χωρίς εκπωμάτιση για αφαίρεση των οινολασπών («dégorgement») και αντιπροσώπευε το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής. Το πρώτο οινοποιείο παραγωγής ημιαφρώδους οίνου Lambrusco στην Εμίλια άρχισε να λειτουργεί στη Μοδένα το 1860. Ωστόσο, η παραγωγή των οίνων βέλτιστης ποιότητας περιλάμβανε την αφαίρεση της οινολάσπης με μεθόδους που μείωναν την απώλεια ποιότητας και ποσότητας, αρχικά με τη χρήση ισοβαρομετρικών αντλιών μετάγγισης (που αναπτύχθηκαν από τον Martinotti στα τέλη του 19ου αιώνα). Σήμερα, για την παραγωγή ημιαφρώδους και αφρώδους οίνου με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, η εναπόθεση οινολάσπης αφαιρείται με αναποδογύρισμα της φιάλης ώστε να κατέβει η οινολάσπη προς το πώμα και με ψύξη του λαιμού της φιάλης.

8.6. *Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Το προϊόν ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» καλύπτει την παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών ερυθρών ή ερυθρωπών οίνων. Από αναλυτική και οργανοληπτική άποψη, οι οίνοι αυτοί έχουν πολύ σαφή και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως περιγράφονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, τα οποία καθιστούν δυνατή τη σαφή αναγνώριση και σύνδεσή τους με την περιοχή.

Τα σταφύλια που καλλιεργούνται στην ημιορεινή πεδιάδα και στις λοφοπλαγιές παράγουν δομημένους οίνους κόκκινου χρώματος που τείνει προς το πορφυρό, με απαλό σώμα, χαμηλή οξύτητα και πολύ σαφείς φρουτώδεις νότες. Η φρεσκάδα και το άρωμα συμβάλλουν στην εξασφάλιση ισορροπημένης γεύσης.

8.7. *Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μοδένα έχει μεγάλη κοινωνικοοικονομική σημασία. Αυτό συνδέεται με την παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων. Το έδαφος είναι ο σημαντικότερος περιβαλλοντικός παράγοντας για την εξασφάλιση ισορροπίας μεταξύ της φυτικής ανάπτυξης και της απόδοσης των σταφυλιών και της ποιότητας του οίνου. Παρότι υπάρχουν ορισμένες διαφοροποιήσεις λόγω του περιβάλλοντος και των γεωργικών μεθόδων, η γεωργική γη στη Μοδένα μπορεί να θεωρηθεί εξαιρετικά γόνιμη και εμπίπτει στις ακόλουθες τρεις κατηγορίες:

α) χαλαρό έδαφος, κίτρινου ή κοκκινωπού χρώματος, με χαμηλά επίπεδα ασβέστου και συχνά χαμηλά επίπεδα ολικού και αφομοιώσιμου φωσφόρου, που εντοπίζονται στους πρόποδες αλλά και σε μεγαλύτερο υψόμετρο. Το έδαφος των πεδιάδων είναι γνωστό ως «έδαφος ημιορεινών πεδιάδων μερικώς απαλλαγμένο από ανθρακούχες εκπομπές», ενώ οι δύο τύποι εδαφών σε μεγαλύτερα υψόμετρα είναι γνωστοί ως «εδάφη με χαμηλά επίπεδα ασβεστόλιθου από τις περιοχές στα όρια των Απεννίνων Ορέων» και «ασβεστολιθικά εδάφη των κατώτερων Απεννίνων που συνδέονται τοπικά με χαράδρες»·

β) εδάφη μέσης σύστασης, άριστα από άποψη τόσο φυσικών όσο και χημικών ιδιοτήτων, οι οποίες οφείλονται στις πλημμύρες των ποταμών Secchia και Panaro, που βρίσκονται στην κεντρική πεδιάδα, και τα οποία μπορούν να ταξινομηθούν ως «ασβεστολιθικές ποτάμιες ράχες με ιλυοαργιλοπηλώδη εδάφη Sant'Omobono»·

γ) αργιλώδη εδάφη, πολύ συμπαγή αλλά πλούσια σε χημικές ουσίες και γόνιμα, τα οποία παρέχουν στο μεγαλύτερο μέρος της πεδιάδας εδάφη που είναι γνωστά ως «αργιλώδη εδάφη των αποστραγγισμένων κοιλάδων».

Τα πεδινά εδάφη αποτελούν τμήμα των πλημμυρικών πεδιάδων από την Πλειστόκαινο και Ολόκαινο, ενώ το λοφώδες και ορεινό ανάγλυφο είναι χαρακτηριστικό της Κρητιδικής και της Ηωκαίνου και είναι πολύ πλούσιο σε λεπτά και κολλοειδή συστατικά. Τα εδάφη των πεδιάδων είναι ουσιαστικά απαλλαγμένα από τον αδρομερή σκελετό που απαντά συχνά σε λοφώδεις και ορεινές καλλιεργούμενες περιοχές με τη μορφή θραυσμάτων λατυποπαγών πετρωμάτων, τα οποία μπορούν να παρεμποδίσουν τις συνήθεις γεωργικές δραστηριότητες.

Οι αμπελώνες που προορίζονται για την παραγωγή των σταφυλιών ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» βρίσκονται στην πεδιάδα στα νότια της επαρχίας της Μοδένας. Ο κύριος τύπος εδάφους στην περιοχή αυτήν είναι το «μερικώς απαλλαγμένο από ανθρακούχες εκπομπές έδαφος των ημιορεινών πεδιάδων». Ο δείκτης Winkler κυμαίνεται από 2 169 έως 2 193 βαθμοημέρες, ενώ το μέσο ύψος βροχοπτώσεων κατά την περίοδο από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο ανέρχεται στα 437-449 mm. Αμπελώνες με σταφύλια ΠΟΠ «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» υπάρχουν επίσης στο πεδινό-λοφώδες και λοφώδες τμήμα της επαρχίας της Μοδένας που χαρακτηρίζεται από τους τύπους των εδαφών που είναι γνωστά ως «εδάφη με χαμηλά επίπεδα ασβεστόλιθου από τις περιοχές στα όρια των Απεννίνων Ορέων» και ως «ασβεστολιθικά εδάφη των κατώτερων Απεννίνων που συνδέονται τοπικά με φαράγγια». Ο δείκτης Winkler κυμαίνεται από 1 890 βαθμοημέρες στην περιοχή Vignola σε υψόμετρο 120-125 m έως 2 028 βαθμοημέρες στο χωριό Levizzano Rangone σε υψόμετρο 135 m. Οι αμπελώνες είναι μετρίως εύρωστοι, με μέση-υψηλή παραγωγή στην ημιορεινή πεδιάδα και μέση-χαμηλή παραγωγή στους λόφους.

Στην υποπεριοχή «Monte Barello» συγκεκριμένα, ο δείκτης Winkler αντιστοιχεί σε περίπου 1 900-2 000 βαθμοημέρες, με μέσο όρο 1 941 βαθμοημέρες. Τα εδάφη, τα οποία ποικίλλουν από κυματοειδή ή πολύ κυματοειδή έως μετρίως επικλινή, μπορούν να ταξινομηθούν ως «εδάφη με χαμηλά επίπεδα ασβεστόλιθου από τις περιοχές στα όρια των Απεννίνων» (εδάφη «Montefalcone») και ως «ασβεστολιθικά εδάφη των κατώτερων Απεννίνων που συνδέονται τοπικά με φαράγγια» (εδάφη «Banzola» και «Grifone»).

Η ιστορία του Lambrusco και της παραγωγής αφρωδών οίνων στη Μοδένα είναι μακρόχρονη και περιλαμβάνει τις συναρπαστικές πρώτες καταγραφές από κλασικούς ποιητές και συγγραφείς (Βιργίλιος, Κάτων και Βάρρων) που μιλούσαν για τη «*Labrusca vitis*», μια άγρια άμπελο που απαντούσε στις παρυφές των αγρών και παρήγε σταφύλια με ξινή γεύση. Το Lambrusco είναι ένας ερυθρός οίνος που μπορεί να είναι ημιαφρώδης ή αφρώδης, έχει λαμπερό ρουμπινί χρώμα και θα πρέπει να σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-14 °C για να αναδεικνύονται πλήρως τα αρώματα και οι γεύσεις του. Προήλθε από τη Μοδένα, απ' όπου εξαπλώθηκε σε εθνικές και ξένες αγορές. Ο οίνος Lambrusco Grasparossa di Castelvetro έχει αποκτήσει μεγάλη σημασία στον αμπελοοινικό κλάδο της Μοδένας λόγω διαφόρων παραγόντων: 1 532 εκτάρια αμπελώνων εγγεγραμμένων στο σχετικό μητρώο αμπελώνων ΠΟΠ, με μέση ετήσια παραγωγή 14 500 000 kg σταφυλιών που προστατεύονται από την ΠΟΠ. Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» παρέχει στους παραγωγούς της Μοδένας τη δυνατότητα να προσφέρουν στους καταναλωτές προϊόντα που έχουν πλουσιότερη κληρονομιά από άλλα: η προέλευσή τους, ο τρόπος με τον οποίο μεταποιούνται, καθώς και τα χαρακτηριστικά και ιδιαίτερα γνωρίσματά τους τα διαφοροποιούν από προϊόντα που δεν μπορούν να συνδεθούν με μια σαφώς οριοθετημένη περιοχή.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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