C/2025/2475

2025.4.30.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott szabványos módosítására vonatkozó közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/2475)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

PDO-IT-A0337-AM03 – 2025.2.3.

1. **A termék elnevezése**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi árujelző

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági áruk

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A tagállam standard módosítást közlő hatósága**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ezek a módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében szereplő standard módosítás fogalommeghatározása alá tartoznak, mivel nem felelnek meg a 24. cikk (3) bekezdésében foglalt fogalommeghatározásoknak, nevezetesen:

— nem járnak az elnevezésnek, az elnevezés használatának vagy a termék kategóriájának a megváltoztatásával;

— nem járnak az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat törlésével;

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A kategóriákra vonatkozó előírás beillesztése*

Leírás:

Bekerült a szövegbe egy a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” pezsgők kategóriájára vonatkozó előírás (pezsgő és minőségi pezsgő).

Indokolás:

A módosítás célja az előállított pezsgőkategóriák pontosítása.

A módosítás a termékleírás 1. cikkét érinti.

2. *A „Monte Barello” alterület hozzáadása*

Leírás:

A termékleírás kiegészült a „Monte Barello” alterületre való utalás lehetőségével (amely a Cà di Sola kerület közelében található Castelvetro di Modena település egy meglévő földrajzi helyének, illetve helynevének felel meg), az (újonnan beillesztett) A. mellékletben meghatározott feltételekkel összhangban. Az A. melléklet az alterületre vonatkozó külön termékleírást tartalmaz egyetlen típussal („Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso frizzante), és meghatározza az érintett termőterületet, annak pontos leírásával, a szőlőtermesztési szabályokat, a borkészítési előírásokat, a fogyasztási jellemzőket, valamint a megnevezésre, kiszerelésre és csomagolásra vonatkozó rendelkezéseket. Azt is pontosították, hogy erre az alterületre – a fent említett mellékletben kifejezetten előírtak kivételével – a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” OEM termékleírásában meghatározott szabályok vonatkoznak.

Indokolás:

A „Monte Barello” elnevezésű alterület beillesztését a konzorcium tagjai felől érkező számos sürgetés indokolta. Ezt a területet ugyanis a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC megnevezés előállítási területén belül azok a sajátos környezeti és termelési körülmények különböztetik meg, amelyek elsődleges alapját a szinte kizárólag dombvidéken fekvő földterületek, a szőlő különösen alacsony hektáronkénti terméshozama és a szőlőültetvények művelési rendszere képezik.

A módosítás a termékleírás 1. cikkét, 9. cikkét és A. mellékletét, valamint az egységes dokumentum „A borok leírása” és „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszait érinti.

3. *Frissítések és formai helyesbítések*

Leírás:

A termékleírás több helyén került sor a jogi hivatkozások frissítésére és formai helyesbítésekre.

Indokolás:

A módosítások a helyes jogszabályi hivatkozások beillesztését, valamint a szöveg érthetőbbé és gördülékenyebbé tételét célozták.

A módosítás a termékleírás 5.2. cikkét, 7.1. cikkét, 7.3. cikkét, 8.4. cikkét, 9. cikkét és 10. cikkét érinti.

4. *A pezsgők és gyöngyözőborok palackos eljárással történő előállítási módjára vonatkozó szöveg javítása*

Leírás:

A pezsgők és gyöngyözőborok palackos eljárással történő előállítási módjára vonatkozó szöveget a „révén is” szavak beillesztésével módosították.

Indokolás:

A módosítás annak pontosítását szolgálja, hogy a palackos erjesztés borászati gyakorlatára vonatkozó „hagyományos módszerrel palackban erjesztett” vagy „hagyományos módszer” vagy „klasszikus módszer” vagy „klasszikus hagyományos módszer” kifejezés az előírt feltételek mellett lehetőségnek, nem pedig a termelők kötelezettségének tekintendő.

A módosítás a termékleírás 5.3. cikkét érinti.

5. *A szőlő maximális borhozamának csökkentése*

Leírás:

A szőlő maximális borhozamát – beleértve az esetleges borkészítési többletet is – 80 %-ról 75 %-ra csökkentették, a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC elnevezéssel forgalmazható kész borra vonatkozó 70 %-os határérték változatlanul hagyása mellett.

Indokolás:

A módosítás célja a Lambrusco fajta nevével ellátott borok előállításának korlátozása, beleértve a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC borkészítési többletét is – az alapul szolgáló Lambrusco típusú IGT Emilia borokhoz kapcsolódó igénnyel –, valamint a szőlő túlhasználatának elkerülése.

A módosítás a termékleírás 5.5. cikkét érinti.

6. *Erjesztés és másodlagos erjesztés*

Leírás:

A szöveget a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC borok készítésére vonatkozó új bekezdéssel egészítették ki, amely lehetővé teszi a bort megelőző termékek erjesztését vagy másodlagos erjesztését minden év december 31. után és a következő év június 30-ig.

Indokolás:

A módosítás beillesztésének célja Emilia-Romagna régió területének azonos termelési feltételek melletti egységesítése, figyelembe véve a Lambrusco fajta privilégiumát és a területen kialakult hagyományos előállítási technikákat.

A módosítás a termékleírás 5.6. cikkét érinti.

7. *A színintenzitás meghatározása*

Leírás:

A szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely az egyes termékek előállítási szakasza szerint határozza meg a színintenzitás maximális paraméterét.

Indokolás:

Ez a módosítás azért került beillesztésre, hogy a borok és a bort megelőző termékek egy jól meghatározott színintenzitáson belül maradjanak, tiszteletben tartva a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC borok hagyományát és eredetiségét, mivel az elmúlt években megállapítást nyert, hogy a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” megjelöléssel ellátott, az e módosítással javasoltnál nagyobb színintenzitású termékeket a forgalmazási szakaszban csupán kiegészítő termékként kezelik a kész borok előállítására szolgáló keverékek előállítása során, és azokat soha nem szánják közvetlenül palackozásra.

A módosítás a termékleírás 5.7. cikkét érinti.

8. *A fogyasztási jellemzők helyesbítése*

Leírás:

A meglévő típusokhoz kapcsolódó fogyasztási jellemzőket részben helyesbítették, a szöveget pedig kiegészítették azzal a bekezdéssel, amely lehetővé teszi, hogy a különböző típusok – a „minőségi pezsgő” kategória változatainak kivételével – az erjedési maradékok miatti enyhe zavarosságot mutassanak.

Indokolás:

A módosítás a hibás, pontatlan vagy a termékkategóriának nem megfelelő kifejezések törlését, illetve a leírások javítását és aktualizálását célozta; ezenkívül a szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi, hogy a „gyöngyöző” és „pezsgő” típusok – a „minőségi pezsgő” kategória változatainak kivételével – az erjedési maradékok miatti enyhe zavarosságot mutassanak, tekintettel a palackos másodlagos erjesztésnek az erjedési seprő eltávolítása nélkül alkalmazott előállítási technikájához való visszatérésre.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” szakaszát érinti.

9. *Az összes savtartalom és a cukormentes kivonat minimális határértékére vonatkozó bekezdés törlése*

Leírás:

Törölték a bekezdést, amely lehetővé tette a minisztérium számára, hogy rendelettel módosítsa az összes savtartalom és a cukormentes kivonat minimális határértékét.

Indokolás:

A bekezdést törölték, mivel e követelményt a hatályos jogszabályok hatályon kívül helyezték.

A módosítás a termékleírás 6.2. cikkét érinti.

10. *A cukortartalom címkén való feltüntetésére vonatkozó helyesbítés*

Leírás:

A „pezsgő” típusok esetében törölték a cukortartalom címkén való feltüntetésére vonatkozó előírást.

Indokolás:

Az előírás felesleges.

A módosítás a termékleírás 7.1. cikkét érinti.

11. *A „rozé” kifejezés használata a „rosato” kifejezés alternatívájaként*

Leírás:

A „rosato gyöngyözőbor” típus esetében is lehetővé vált a korábban csak a „rosato pezsgő” esetében engedélyezett „rozé” kifejezésnek a „rosato” alternatívájaként történő használata.

Indokolás:

A módosításra a piaci igények kielégítése érdekében volt szükség.

A módosítás a termékleírás 7.3. cikkét érinti.

12. *A „palackos másodlagos erjesztés” kifejezés címkén való feltüntetésének lehetősége*

Leírás:

A szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely lehetővé teszi a „palackos másodlagos erjesztés” kifejezés feltüntetését a címkén.

Indokolás:

A módosítás célja a fogyasztók megfelelő tájékoztatása arról, hogy az utóbbi években visszatért palackos másodlagos erjesztés technikáját alkalmazzák a gyöngyözőborok előállításához, amelyek esetében gyakran nem távolítják el az erjedési seprőt, ennek jelenléte miatt pedig ezek a borok „enyhe zavarosságot” mutatnak.

A módosítás a termékleírás 7.4. cikkét érinti.

13. *A szabad forgalomba bocsátásra szánt palackok maximális űrtartalmának növelése*

Leírás:

A szabad forgalomba bocsátásra szánt palackok maximális űrtartalmát 3 literről 9 literre növelték, a „dama” formátum kifejezett tiltása mellett.

Indokolás:

A módosításra azért volt szükség, hogy a termelők több kereskedelmi lehetőséget kapjanak, mert a fogyasztók néha nagyobb űrtartalmú palackokat igényelnek, főként ünnepi alkalmakra vagy más különleges eseményekre. A hagyományos palackforma megőrzése érdekében kizárták az 5 literes „dama” formátumot.

A módosítás a termékleírás 8.1. cikkét érinti.

14. *Záróelemek*

Leírás:

A megengedett záróelemekről szóló bekezdést a csavaros kupak, a koronakupak és a zsinórral lekötött egyenes falú dugó használatára vonatkozó előírásokkal fogalmazták újra.

Indokolás:

A módosítás a záróelemek egyértelműsítését, a jobb olvashatóságot, valamint az eltérő értelmezések kiküszöbölését célozta.

A módosítás a termékleírás 8.3. cikkét érinti.

15. *A földrajzi környezettel való kapcsolat frissítése*

Leírás:

A földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikket frissítették és kiegészítették a „Monte Barello” alterület felvételével kapcsolatos megjegyzésekkel, a természeti és emberi tényezőkre vonatkozó információkkal, történelmi hivatkozásokkal és kisebb szövegkorrekciókkal.

Indokolás:

A cikk módosítására a „Monte Barello” alterület felvétele miatt volt szükség. Szükségesnek tartották továbbá átdolgozni az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszát, hogy azt a termékleírás tartalmához igazítsák. Ez az átdolgozás tehát pusztán formai jellegűnek tekintendő.

A módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: finom és tartós;

szín: változó intenzitású rubinvörös;

illat: illatos, virágos jegyekkel;

íz: dosaggio zero-tól az édesig, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

A „minőségi pezsgő” kategóriában készült változatok kivételével az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosato spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: finom és tartós;

szín: változó intenzitású rosato;

illat: jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel;

íz: dosaggio zero-tól az édesig, friss, harmonikus, enyhe élesztős jegyekkel;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

A „minőségi pezsgő” kategóriában készült változatok kivételével az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: élénk, gyorsan elillanó;

szín: változó intenzitású rubinvörös;

illat: jellegzetes, virágos jegyekkel;

íz: száraztól az édesig, friss, zamatos, intenzív és harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: élénk, gyorsan elillanó;

szín: változó intenzitású rosato;

illat: illatos, jellegzetes, virágos és gyümölcsös jegyekkel;

íz: száraztól az édesig, friss, zamatos;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante – Monte Barello alterület*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

hab: rosato és gyorsan elillanó;

szín: mély rubinvörös, esetenként lilás árnyalattal;

illat: intenzív, karakteres, gyümölcsös; az idő múlásával fűszeres jegyeket is mutathat;

íz: száraztól a félédesig, harmonikus, kellően tanninos;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00; a „félédes" típus kötelező minimális tényleges alkoholtartalma térfogatszázalékban: 9,5;

minimális cukormentes kivonat: 23 g/l.

Az erjedési maradékok miatt enyhe zavarosságot mutathat.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

Konkrét borászati eljárás

A borok készítésének hagyományosan kialakult, változatlan és következetes borászati eljárásait kizárólag a palackban történő természetes erjesztés és az autoklávban történő természetes másodlagos erjesztés jelenti, amely elengedhetetlen a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC borok különleges jellemzőinek kialakulásához. A sűrítési műveletek végzése és az expedíciós likőr hozzáadása az uniós jogszabályokban meghatározott feltételek és határértékek betartása mellett engedélyezett.

5.2. *Maximális hozamok*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” spumante

18 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” frizzante

18 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők és gyöngyözőborok előállítására szánt szőlő termőterülete a Modena megyében található Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola és San Cesario sul Panaro települések teljes közigazgatási területét, valamint Modena település közigazgatási területének egy részét foglalja magában.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Az Emilia-Romagna régió közepén fekvő Modena megye a Pó-völgy valamennyi éghajlati jellemzőjét mutatja, bár nem kis különbségeket okoz az a tény, hogy a megye fele a dombos és hegyvidéki appennini térségben található. Az Appenninek lábánál elhelyezkedő síkság különleges fekvése okozza a hőmérséklet és a csapadék jellemzően kontinentális, meleg nyarakat és zord teleket jelentő alakulását. A párás déli szelek általában szárazon érik el ezt a térséget, ez pedig alacsony – például Olaszország középső részénél sokkal kisebb – csapadékszintet eredményez. A fényerő, a hőmérsékleti tartomány és az esőzések átlagértékei megerősítik éghajlatunk erősen kontinentális jellegét, amelyet többek között a csapadék rossz eloszlása jellemez; a (tavaszi és őszi) két csúcsidőszak veszélyes víztöbbletet, ugyanakkor a két (téli és nyári) mélypont súlyos vízhiányt eredményez. A csapadékosságot illetően a modenai síkságon sokkal alacsonyabbak az értékek, mint az Emilia-Romagna régióbéli síkság többi részén, különösen a nyári hónapokban, mégpedig olyannyira, hogy a természetes esőzés átlagosan a növénykultúrák vízigényének a felét sem fedezi. A modenai talajok nagy részének agyagos és tömör jellege az évszázadok során bizonyosan nem könnyítette meg a gazdálkodást, és még manapság is az egyik legnagyobb kihívást jelenti. E földrajzi jellemzők leírását adja Giuseppe Gorani „L'Italia del XVIII secolo" (Itália a 18. században) című irodalmi műve VI. kötetének („Modenai és Reggiói Hercegség") a földrajzi környezetről szóló fejezete, amelynek első mondata így szól: „Olybá tűnik, hogy a természetnek különösen kedves Modena és a városállam területe".

A természetes és termékeny környezet fenntartásához szükséges feltételeket főként emberi tevékenység hozta létre vízelvezető csatornák, a túlzott vízmennyiség elleni védekezés, illetve a szerves talajjavítók használatán alapuló művelési technikák és rendszerek révén, a mezőgazdasági területek túl nagy agyagtartalma miatti kedvezőtlen jelleg csökkentése érdekében.

A „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" előállítási területén belül található a kizárólag Modena megye hegylábi és dombvidéki övezetéhez tartozó „Monte Barello" alterület. E terület éghajlatára a helyszíntől függően 1 900–2 000 foknap közötti Winkler-index jellemző. Az egész területre számított átlagérték 1 941 foknap, az áprilistól októberig tartó időszak során pedig a csapadék átlagos mennyisége 500 mm, ami a különböző helyszínek között alig változik. A Monte Barello alterület tengerszint feletti magassága körülbelül 90 és 560 méter között van.

A Monte Barello alterület talajai „az Appenninek peremének mészszegény talajai" (Montefalcone agyagos iszapos vályogtalajok; 1–20 %-os emelkedés, hullámzó felszín) és „az alsó Appenninek helyi vízmosásokhoz társuló meszes talajai" (Banzola és Grifone agyagos iszapos vályogtalajok; 7–35 %-os emelkedés, hullámzó felszín és közepes meredekség) kategóriába tartoznak. E környezetben a minőségi szőlőtermesztés meghatározó elemének számító emberi tényező vízrendezési célú agrotechnikák alkalmazását jelenti: ezek célja a talajerózió megelőzése, a szőlőültetvények „rittochino" típusú telepítése és a legnaposabb fekvésű területek kiválasztása révén.

8.2. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

A „vitis Labrusca" említése Cato „De Agricoltura" és Varro „De Rustica" című munkájában szerepel. „Naturalis Historia" című művében Plinius azzal a megállapítással dokumentálja a „vitis vinifera" jellemzőit, hogy „levelei – akárcsak a Labrusca szőlők levelei – lehullásuk előtt vérszínűvé válnak". 1300-ban a bolognai Pier dè Crescenzi azt írja mezőgazdasági értekezésében a Labrusca fajtákról, hogy „a vörös színezi és deríti a bort, ám zúzott szőlőcsutkája a borkészítő kádba helyezve nem rontja el a bor ízét"; e dokumentum utal elsőként arra, hogy akkoriban kezdték a bort ezen – talán már nem annyira „vadon termő" – szőlők bogyóiból készíteni. Nem szabad elfelejteni, hogy a vadon termő (Vitis vinifera sylvestris) vagy a Vitis vinifera sativa alfajba tartoztak és a nem művelt területeken spontán módon, magról kelve jöttek létre az ősi Labrusca fajták. Ennek megfelelően a Lambrusco a világ egyik legősibb szőlőfajtájának tekinthető, mivel annak a Vitis vinifera sylvestris occidentalis változatnak a genetikai fejlődéséből származik, amelynek háziasítását Modena környékén végezték.

A „Monte Barello” alterület a nevét a Castelvetro di Modena településen található helynévről kapta, amelynek létezéséről Kr. u. 1020-ban már bizonyosan tudtak, amint azt az 1824-ig visszanyúló bibliográfiai dokumentáció is bizonyítja, amelyből kiderül, hogy Bonifacio márki néhány földterületet adott Verino püspöknek Montebarello fejében, amelyet nyilvánvalóan értékes helynek tekintettek.

Monte Barello területe bizonyosan már az etruszk időkben is lakott volt, amit az „egy bronz hajtű”, egy elegáns női mellszobor, fegyverek, valamint kő-, bronz- és vasszerszámok alkotta értékes régészeti leletek is bizonyítanak, továbbá köztudott, hogy az etruszkok voltak azok, akik szőlőt termesztettek és bort termeltek Itáliában, ami ezen a területen csakis a Lambrusco lehetett.

A modenai hercegek mindig is nagy becsben tartották a Lambrusco bort; olyannyira, hogy két és fél évszázaddal korábban, 1430 júniusában III. Nicolò d'Este egy „holográf” végrendelete előírta, hogy „a Modenából Párizsba szállított borra kivetett vám felét nem kell megfizetni”, ily módon könnyítve a bor kereskedelmét. A 19. század legfontosabb szerzői megerősítik, hogy az évszázadok során Modena a buborékos borok készítésére szolgáló területté vált, amelyekhez különleges ismertség, illetve termelési és fogyasztási hagyomány társult, jellemzőik pedig kizárólag vagy alapvetően a környezetnek, köztük az azt meghatározó összes természeti és emberi tényezőnek köszönhetők. A „lambrusco salamino” elnevezés történeti eredete már az 1800-as évek közepe óta ismert; ezt számos történelmi dokumentum bizonyítja, ilyen például Luigi Maini szinte valamennyi szőlőt tartalmazó betűrendes katalógusa 1854-ből, valamint a Modena és Reggio Emilia megyében termesztett főbb szőlőfajtákat leíró, Francesco Aggazzotti ügyvédnek köszönhető 1867-es katalógus. Az emberi tényezők előfordulása különösen a termékleírással való kapcsolat elemeit képező műszaki és termelési szempontok meghatározásában érhető tetten.

8.3. *A szőlőültetvények ampelográfiai alapja*

A szőlőültetvények ampelográfiai alapja: a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” közepes vitalitású, félig felálló habitusú, folyton termő vörös szőlőfajta. A „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC szőlő termesztésére szánt szőlőültetvényeknek a következő ampelográfiai alappal kell rendelkezniük:

— lambrusco grasparossa, a szőlővel betelepített teljes terület legalább 85 %-a,

— a területen hagyományosan önállóan vagy kombinációban termesztett egyéb lambrusco fajták, köztük a Malbo Gentile, a szőlővel betelepített teljes terület legfeljebb 15 %-a.

8.4. *A művelési rendszerek*

A Modena környéki éghajlati és talajviszonyok elősegítik a szőlő természetes növekedését. A szőlőtermesztő vállalkozások állandó kordonokból álló művelési rendszert választottak, ahol a csüngő szálvesszők képesek visszafogni a növények erőteljes növekedését. A művelési rendszernek segítenie kell továbbá a rügyek helyes térbeli elosztását, a növények termőképességének kiaknázását és a napsugárzás energiájának befogását, valamint biztosítania kell a fürtök megfelelő szellőzését és megvilágítását. A leggyakoribb művelési rendszert a szabadkordon, az alacsony kordon, a kettősfüggöny és a Guyot jelenti. A hegylábi síkvidék részben dekarbonizált talajai esetében 2 500–3 000 tőke/hektár, az Appenninek peremének helyi vízmosásokhoz társuló mészszegény talajai esetében pedig 3 000–4 000 tőke/hektár a telepítési sűrűség. A leggyakrabban használt alanyok a következők: Kober5BB, SO4, 420A.

8.5. *A borkészítésre vonatkozó eljárások*

A borok készítésének hagyományosan kialakult, változatlan és következetes borászati eljárásait kizárólag a palackban történő természetes erjesztés és az autoklávban történő természetes másodlagos erjesztés jelenti, amely elengedhetetlen a „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC borok különleges jellemzőinek kialakulásához. A sűrítési műveletek végzése és az expedíciós likőr hozzáadása az uniós jogszabályokban meghatározott feltételek és határértékek betartása mellett engedélyezett.

Munkáikban a latin írók (Cato, Plinius, Columella) egy habzásra képes buborékos bor (lambrusco) előállítását ismertetik, ami gyöngyözőborra enged következtetni. Az alkoholos erjedés biológiai okainak és kémiai természetének, valamint a kapcsolódó borászati technika egyes aspektusainak megértéséhez azonban meg kellett várni az ismereteknek a 17. század végétől a teljes 19. századon át tartó fejlődését. Más felfedezések is kellettek azonban annak biztosításához, hogy az erjedés során keletkező összes szén-dioxid oldott állapotban maradjon a borban: ehhez egyrészt a nyomásnak ellenálló tartályra, másrészt a nyomásvesztést megakadályozó dugóra volt szükség. Ez a két feltétel a 17. század végén és a 18. század elején valósult meg. A fehér és vörös gyöngyözőborok iránti preferenciát a 17. és 18. századi szerzők is felidézik, egészen annak a hosszú genetikai fejlődési folyamatnak a lezárásáig, amely a latinok vadszőlőinek jobb azonosítását eredményezte az 1800-as évek ampelográfusai (különösen Acerbi, Mendola és Agazzotti) által leírt fehér és különösen vörös fajták (a modenai Lambrusco típusok családja) esetében. A technológiai fejlődés mellett bekövetkező jelentős éghajlati változás (kis jégkorszak) hideg és csapadékos őszöket, későbbi érést és befejezetlenül maradt erjedést eredményezett, aminek következtében megszakadt a hordókban végzett másodlagos erjesztés. A 19. század közepétől a 20. század közepéig a palackban történő másodlagos erjesztés volt a leggyakoribb módja az ipari értelemben vett természetes Lambrusco frizzante előállításának. Az elkészült és a termelés nagy részét kitevő, degorzsálás nélküli Lambrusco frizzante zavarosságot mutatott. 1860-ban így kezdte meg működését Modenában egész Emilia-Romagna első Lambrusco frizzante borászata. A legkiválóbb termékekből mennyiségi-minőségi veszteséget csökkentő módszerekkel eltávolították a seprőt, kezdetben (a 19. század végén Martinotti által bevezetett) azonos nyomású dekantáló gépekkel, manapság pedig már a palackban erjesztett pezsgőknél és gyöngyözőboroknál is szokás eltávolítani az élesztőseprőt, miután azt hagyták a dugó felé leülepedni és mielőtt elvégeznék a palacknyak fagyasztását.

8.6. *B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire és tulajdonságaira vonatkozó adatok*

A „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC rosso vagy rosato típusú gyöngyözőborok és pezsgők előállítására utal. Analitikai és érzékszervi szempontból e borok a termékleírás 6. cikkében ismertetett nyilvánvaló és sajátos jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek lehetővé teszik a földrajzi környezetük alapján történő egyértelmű azonosítást és tipizálást.

A hegylábi síkvidéken és a dombos részeken termelt szőlőből lilába hajló vörös színű, strukturált, könnyű testű, alacsony savtartalmú és nagyon nyilvánvaló gyümölcsös jegyeket mutató bor készül. Az aromák frissessége és illata hozzájárul a kiegyensúlyozott ízhez.

8.7. *C) Az A) és a B) pontban említett aspektusok közötti ok-okozati összefüggés leírása*

Modenában a szőlészet és borászat nagyon fontos társadalmi-gazdasági értéket képvisel, és a „gyöngyözőborok” és „pezsgők” előállításához kapcsolódik. A vegetatív és produktív szakasz egyensúlya és a bor minősége szempontjából a legfontosabb környezeti tényező a talaj. A környezet és az agronómiai beavatkozások által meghatározott változékonyságuk ellenére a modenai mezőgazdasági talajok jó termőképességűnek tekinthetők és az alábbi három reprezentatív típusba sorolhatók:

a) a hegylábi övezetben, de akár magasabban is előforduló sárga vagy vöröses színű, mészben és gyakran összes és felvehető foszforban is szegény, laza szerkezetű talajok, a hegylábi síkvidéken „részben dekarbonizált hegylábi síkvidéki talajok” elnevezésű talajokkal, míg a magasabb részeken „az Appenninek peremének mészszegény talajai” és „az alsó Appenninek helyi vízmosásokhoz társuló meszes talajai” elnevezésű két talajtípus létezik;

b) a középső síkságon előforduló, a Secchia és Panaro folyók áradásai nyomán képződött, fizikai és kémiai szempontból egyaránt kiváló vályogtalajok, amelyek „a Sant’Omobono iszapos agyagos vályogtalajú fluviális teraszok meszes talajai” kategóriába sorolhatók;

c) a síkság túlnyomó részét alkotó, nagyon tömör, de kémiailag jó adottságú és termékeny agyagtalajok, „rekultivált völgyi agyagtalajok” elnevezésű talajokkal.

A síkságok talajai a pleisztocén és holocén korszak áradásaihoz kapcsolhatók, míg a domb- és hegyvidéki talajok nagyon gazdagok finom és kolloid részecskékben. A síkságok talajai gyakorlatilag mentesek a nagyobb vázelemektől, ám ezek gyakorta megtalálhatók a művelt domb- és hegyvidéki talajoknál breccsás fragmentumok formájában, amelyek akadályozhatják a szokásos művelési tevékenységeket.

A „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC szőlő termelésére szánt szőlőültetvények a Modena megyétől délre fekvő síkságon találhatók, ahol a „részben dekarbonizált hegylábi síkvidéki talajok” túlsúlya, a Winkler-index 2 169–2 193 foknap közötti értéke és az áprilistól októberig tartó időszak során átlagosan 437–449 mm csapadék jellemző; „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” DOC szőlőültetvények találhatók még Modena megye hegylábi és dombvidéki övezetében is, amelyet „az Appenninek peremének mészszegény talajai” és „az alsó Appenninek helyi vízmosásokhoz társuló meszes talajai” jellemeznek. A Winkler-index a 120–125 m tengerszint feletti magasságban fekvő Vignola térségében rögzített 1 890 foknaptól a 135 m tengerszint feletti magasságban fekvő Levizzano Rangone területén mért 2 028 foknapig terjed. Az átlagos vitalitású szőlőültetvények a hegylábi síkvidéken közepes-magas termést, a dombos területeken pedig közepes-alacsony termést adnak.

Különösen a „Monte Barello” alterületen a Winkler-index 1 900–2 000 foknap között mozog, 1 941 foknap átlaggal. A hullámos vagy erősen hullámos felszínű, valamint a közepesen meredek talajok „az Appenninek peremének mészszegény talajai” (Montefalcone talajok) és „az alsó Appenninek helyi vízmosásokhoz társuló meszes talajai” (Banzola és Grifone talajok) kategóriába sorolhatók.

Modena térségében a Lambrusco és a gyöngyözőborok készítésének régről induló története magában hordozza a klasszikus kor költői és írói (Vergilius, Cato és Varro) által tett első tanúbizonyságok varázsát, hiszen műveikben ők számoltak be arról a „Labrusca vitis” nevű vadon termő szőlőfajtáról, amely fanyar ízű gyümölcsöt hozott és a földek szélén nőtt. Az illatok és aromák maradéktalan érvényesülése érdekében 12–14 °C-on fogyasztandó, élénk rubinvörös színű Lambrusco vörösbor – amely gyöngyöző vagy pezsgő típusú lehet – Modenában született, és onnan került a hazai és külföldi piacokra. A „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” által a modenai szőlőtermesztésben betöltött fontos szerep megértését különböző adatok segítik: a DOC szőlőfajták vonatkozó jegyzéke szerint 1 532 hektár a szőlővel betelepített terület nagysága, amelyen évente átlagosan 145 000 mázsa DOC szőlő terem. A „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” ellenőrzött eredetmegjelölés használatával a modenai termelők olyan termékeket kívánnak a fogyasztó asztalára tenni, amelyeknek más termékekhez képest több a mondanivalójuk: honnan származnak, hogyan történik a feldolgozásuk, illetve milyen jellemzők és sajátosságok különböztetik meg őket a jól behatárolt területtel nem azonosítható termékektől.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

–

A termékleíráshoz vezető link

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