C/2025/2475

30.4.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' Speċifikazzjoni ta' Indikazzjoni Ġeografika ta' prodott, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2475)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(l-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro"

PDO-IT-A0337-AM03 — 3.2.2025

1. **Isem il-prodott**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ prodotti agrikoli

☒ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità nazzjonali jew grupp applikant li jikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Foresti

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Dawk l-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma jissodisfawx id-definizzjonijiet stabbiliti fl-Artikolu 24(3), jiġifieri:

— Ma jinkludux bidla fl-isem, fl-użu tal-isem jew tal-kategorija tal-prodott;

— Ma jxejnux ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-Dokument Uniku;

— Ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Żieda ta' speċifikazzjoni dwar il-kategoriji*

Deskrizzjoni:

Iddaħħlet speċifikazzjoni dwar il-kategorija tal-inbejjed spumanti Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (VS u VSQ)

Raġuni:

L-emenda ddaħħlet biex tiċċara l-kategoriji ta' nbid spumanti prodott

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

2. *Żieda tas-subżona "Monte Barello"*

Deskrizzjoni:

Iddaħħlet il-possibbiltà li tiżdied ir-referenza għas-subżona "Monte Barello" (li tikkorrispondi għal post ġeografiku eżistenti jew isem ta' post li jappartjeni għall-Muniċipalità ta' Castelvetro ta' Modena, qrib il-kwartier Cà di Sola), f'konformità mal-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Anness A (introdott ġdid) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. L-Anness A jispeċifika r-regoli speċifiċi li jirregolaw is-subżona billi jipprevedi l-uniku tip Lambrusco Grasparossa di Castelvetro aħmar frizzanti u jistabbilixxi ż-żona tal-produzzjoni rilevanti b'deskrizzjoni preċiża tad-delimitazzjoni tagħha, l-istandards dwar il-vitikultura, l-istandards għall-vinifikazzjoni, il-karatteristiċi dwar il-konsum u d-dispożizzjonijiet dwar id-dežinjazzjoni, il-preżentazzjoni u l-ippakkjar. Ġie speċifikat ukoll li, ħlief jekk ikun espressament previst fl-imsemmi Anness, għal din is-subżona japplikaw l-istandards stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għad-DOP Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Raġunijiet:

Iż-żieda tas-subżona msemmija "Monte Barello" hija dovuta għad-diversi talbiet mill-membri tal-Konsorzju. Din iż-żona, fil-fatt, tiddistingwi ruħha fiż-żona tal-produzzjoni tad-denominazzjoni DOK Lambrusco Grasparossa di Castelvetro minħabba l-kundizzjonijiet ambjentali u tal-produzzjoni speċifiċi tagħha, prinċipalment ibbażati fuq l-orjentazzjoni tal-art kważi esklussivament bl-għoljiet, fuq rendimenti tal-għeneb/Ha partikolarment baxxi u fuq is-sistema ta' koltivazzjoni tal-vinji.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1, l-Artikolu 9 u l-Anness A tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u t-taqsimiet "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" u "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku.

3. *Aġġornamenti u korrezzjonijiet formali*

Deskrizzjoni:

Ġew aġġornati r-referenzi legali u saru korrezzjonijiet formali f'diversi punti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Raġuni:

L-emendi saru sabiex jiġu inklużi r-referenzi legali korretti u biex it-test ikun aktar ċar u mexxej.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(2), l-Artikolu 7(1), l-Artikolu 7(3), l-Artikolu 8(4), l-Artikolu 9 u l-Artikolu 10 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

4. *Korrezzjoni tat-test dwar il-metodu tal-produzzjoni bl-ipproċessar fil-flixkun tal-inbejjed spumanti u frizzanti*

Deskrizzjoni:

It-test dwar il-metodu tal-produzzjoni bl-ipproċessar fil-flixkun tal-inbejjed spumanti u frizzanti ġie riformulat biex jinkludi l-kliem "inkluż bi".

Raġuni:

L-emenda ddaħħlet biex tiċċara li, għall-prattika enoloġika tal-fermentazzjoni fil-flixkun, l-espressjonijiet "fermentazzjoni fil-flixkun bl-użu tal-metodu tradizzjonali" jew "metodu tradizzjonali" jew "metodu klassiku" jew "metodu tradizzjonali klassiku" għandhom jitqiesu bħala fakultattivi skont il-kundizzjonijiet stabbiliti, u mhux bħala obbligu għall-produtturi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

5. *Tnaqqis tar-rendiment massimu tal-ipproċessar tal-għeneb f'inbid*

Deskrizzjoni:

Ir-rendiment massimu tal-ipproċessar tal-għeneb f'inbid, inkluż kwalunkwe vinifikazzjoni żejda, tnaqqas minn 80 % għal 75 %, mingħajr preġudizzju għal-limitu ta' 70 % għall-inbid lest eliġibbli għad-DOK Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Raġunijiet:

Din l-emenda ġiet introdotta sabiex ikun fiha nbejjed prodotti taħt l-isem tal-varjetà ta' dwieli Lambrusco, inklużi dawk prodotti mill-vinifikazzjoni żejda tal-inbejjed DOK Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, bid-dikjarazzjoni rilevanti sottostanti IĠT Emilia tat-tip Lambrusco, kif ukoll biex jiġi evitat l-isfruttament żejjed tal-għeneb.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(5) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

6. *Fermentazzjoni u fermentazzjoni sekondarja*

Deskrizzjoni:

Iddaħħal paragrafu dwar il-preparazzjoni tal-inbejjed DOK Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, li jippermetti li ssir il-fermentazzjoni jew il-fermentazzjoni sekondarja tal-prodotti upstream u tal-inbejjed wara l-31 ta' Diċembru ta' kull sena u sat-30 ta' Ġunju ta' wara.

Raġuni:

L-emenda ddaħħlet sabiex it-territorju tal-Emilia Romagna jiġi standardizzat bl-istess kundizzjonijiet ta' produzzjoni, filwaqt li jitqiesu l-prerogattivi tal-varjetà ta' dwieli Lambrusco u t-tekniki tal-produzzjoni tradizzjonali li ġew stabbiliti fiż-żona.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(6) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

7. *Definizzjoni tal-intensità tal-kulur*

Deskrizzjoni:

Iddaħħal paragrafu li jiddefinixxi l-parametru massimu tal-intensità tal-kulur tal-prodotti differenti, skont l-istadju tal-manifattura tagħhom.

Raġuni:

Din l-emenda ddaħħlet sabiex l-inbid u l-prodotti upstream tal-inbid jinżammu f'intensità tal-kulur definita sew, b'rispett għat-tradizzjoni u l-awtentiċità tal-inbejjed DOK Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, peress li f'dawn l-aħħar snin instab li l-prodotti bid-denominazzjoni Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, li għandhom intensità tal-kulur ogħla minn dik proposta minn din l-emenda, jiġu ttrattati fl-istadju tal-kummerċjalizzazzjoni bħala biss prodotti komplementari fil-preparazzjoni tat-taħlitiet għall-produzzjoni tal-inbejjed lesti, peress li qatt ma jkunu maħsuba direttament għall-ibbottiljar.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5(7) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

8. *Korrezzjoni tal-karatteristiċi dwar il-konsum*

Deskrizzjoni:

Il-karatteristiċi dwar il-konsum tat-tipi eżistenti ġew parzjalment ikkoreġuti u żdied paragrafu dwar il-possibbiltà li jista' jkun hemm opaċità minħabba residwi ta' fermentazzjoni fid-diversi tipi, bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet żviluppati tal-kategorija "nbid spumanti ta' kwalità".

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa sabiex jitneħħew termini skorretti, impreċiżi jew inkonsistenti mal-kategorija tal-prodott, u biex jittejbu u jiġu aġġornati d-deskrizzjonijiet; barra minn hekk, żdied paragrafu dwar il-possibbiltà li l-inbejjed tat-tip "frizzanti" u "spumanti", bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet żviluppati tal-kategorija nbid spumanti ta' kwalità, jista' jkollhom opaċità minħabba r-residwi tal-fermentazzjoni, fid-dawl tar-ritorn għat-teknika tal-produzzjoni tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun mingħajr ma jitneħħa n-naqal tal-fermentazzjoni.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed” tad-Dokument Uniku.

9. *Tħassir tal-paragrafu dwar il-limiti għall-aċidità totali u l-estratt mingħajr zokkor*

Deskrizzjoni:

Tħassar il-paragrafu li jiddeskrivi l-possibbiltà li l-Ministeru jista’ jemenda b’digriet il-limiti indikati għall-aċidità totali u l-estratt mingħajr zokkor.

Raġuni:

Dan il-paragrafu tħassar minħabba li din id-dispożizzjoni ġiet sostitwita mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6(2) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

10. *Korrezzjoni li tikkonċerna l-indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor fuq it-tikketta*

Deskrizzjoni:

Tħassar ir-rekwiżit li jiġi indikat il-kontenut taz-zokkor fuq it-tikketta għat-tipi spumanti.

Raġuni:

Ir-rekwiżit huwa superfluwu.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7(1) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

11. *Użu tat-terminu “rosè” bħala alternattiva għat-terminu “rosato”*

Deskrizzjoni:

Il-possibbiltà li jintuża t-terminu “rosè” bħala alternattiva għat-terminu “rosato”, li qabel kien permess biss għat-tip “rosato spumante”, ġiet estiża biex tinkludi t-tip “rosato frizzante”.

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa sabiex jiġu ssodisfati d-domandi tas-suq.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7(3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

12. *Il-possibbiltà li tintuża l-espressjoni “fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun” fuq it-tikketta*

Deskrizzjoni:

Iddaħħal paragrafu li jippermetti l-użu tal-espressjoni “fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun” fuq it-tikketta.

Raġuni:

L-emenda ddaħħlet sabiex il-konsumaturi jiġu infurmati b’mod korrett dwar l-użu tat-teknika tal-produzzjoni tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, li rritornat f’dawn l-aħħar snin, sabiex jinkisbu nbejjed frizzanti, li għalihom in-naqal tal-fermentazzjoni spiss ma jitneħħiex, u għalhekk isiru “mdardra” minħabba l-preżenza ta’ dawn ir-residwi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7(4) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

13. *Tiżdied il-kapaċità massima tal-fliexken għar-rilaxx għall-konsum.*

Deskrizzjoni:

Il-kapaċità massima tal-fliexken tal-ħġieġ għar-rilaxx għall-konsum żdiedet minn 3 għal 9 litri, bi projbizzjoni espliċita fuq l-użu tad-“dama”.

Raġuni:

L-emenda kienet meħtieġa sabiex il-produtturi jingħataw aktar opportunitajiet kummerċjali peress li, xi drabi, il-konsumatur jitlob fliexken ta’ kapaċità ogħla, prinċipalment għal avvenimenti soċjali u avvenimenti speċjali oħra. Id-daqs tad-“dama” ta’ 5 litri ġie eskluż biex tiġi ppreżervata l-forma tradizzjonali tal-flixkun.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8(1) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

14. *Tagħmir tal-għeluq*

Deskrizzjoni:

Il-paragrafu dwar it-tagħmir tal-għeluq permess ġie riformulat bi speċifikazzjonijiet dwar l-użu ta' tappijiet bil-kamin, tappijiet forma ta' kuruna u tappijiet tas-sufra marbuta bl-ispag.

Raġuni:

L-emenda saret sabiex jiġu ċċarati t-tipi ta' tagħmir tal-għeluq, ikun jista' jsir qari aħjar u jiġu evitati interpretazzjonijiet konfliġġenti.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8(3) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

15. *Aġġornament tar-rabta mal-ambjent ġeografiku*

Deskrizzjoni:

L-Artikolu dwar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku ġie aġġornat u ssupplimentat b'noti dwar l-introduzzjoni tas-subżona "Monte Barello", b'informazzjoni dwar il-fatturi naturali, il-fatturi umani, b'referenzi storiċi u korrezzjonijiet testwali minuri.

Raġuni:

L-emenda tal-artikolu kienet meħtieġa għall-introduzzjoni tas-subżona "Monte Barello". Tqies ukoll li kien meħtieġ li tiġi riformulata t-taqsima "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku sabiex tiġi aġġornata mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din ir-riformulazzjoni għandha għalhekk titqies bħala purament formali fin-natura tagħha.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid frizzanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro rosso spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

ragħwa: fina u kontinwa;

kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja;

riħa: tfuħ, b'noti ta' fjuri;

togħma: minn dożaġġ żero għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel ħafif ta' ħmira;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet prodotti fil-kategorija "nbid spumanti ta' kwalità", jista' jkollu opaċità minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku ieħor li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt, il-valur jitħalla vojt, jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 6,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

2. *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro rosato spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

ragħwa: fina u kontinwa;

kulur: fir-roża ftit jew wisq qawwi;

riħa: distintiva b'noti ta' fjuri u ta' frott;

togħma: minn dożaġġ żero għal ħelwa, friska, armonjuża bi ħjiel ħafif ta' ħmira;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Bl-eċċezzjoni tal-verżjonijiet prodotti fil-kategorija "nbid spumanti ta' kwalità", jista' jkollu opaċità minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku ieħor li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt, il-valur jitħalla vojt, jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 6,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

3. *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro rosso frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

ragħwa: vivaċi, evanexxenti;

kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja;

riħa: karatteristika b'noti ta' fjuri;

togħma: minn xotta għal ħelwa, friska, qawwija, intensa u armonjuża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Jista' jkollu opaċità minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku ieħor li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt, il-valur jitħalla vojt, jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

4. *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro rosato frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

ragħwa: vivaċi, evanexxenti;

kulur: fir-roża ftit jew wisq qawwi;

riħa: fewwiħija, distintiva b'noti ta' fjuri u ta' frott;

togħma: minn xotta għal ħelwa, friska, qawwija;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Jista' jkollu opaċità minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku ieħor li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt, il-valur jitħalla vojt, jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

5. *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro rosso frizzante - is-subżona Monte Barello*

DESKRIZZJONI QASIRA

raġħwa: rożè u evanexxenti;

kulur: aħmar rubin intens, b'laqtiet fil-vjola eventwali;

riħa: qawwija, karatteristika, tal-frott; biż-żmien tista' tiżviluppa wkoll aromi ta' ħwawar;

togħma: minn xotta għal ħelwa medja, armonjuża, ġustament tannika;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % tal-volum; it-tip "ħelu medju" għandu jkollu qawwa alkoħolika proprja minima ta' 9,5 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 23 g/l.

Jista' jkollu opaċità minħabba residwi tal-fermentazzjoni.

Kull parametru analitiku ieħor li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt, il-valur jitħalla vojt, jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

5. **Prattiki tal-vinifikazzjoni**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Prattika enoloġika speċifika

Il-prattiki dwar il-produzzjoni tal-inbejjed huma dawk tradizzjonalment stabbiliti, leali u kostanti u jirreferu esklużivament għall-prattika tal-fermentazzjoni sekondarja naturali fil-flixkun u l-fermentazzjoni sekondarja naturali fl-awtoklavi, li huma essenzjali sabiex l-inbejjed tad-DOK. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro jingħataw il-karatteristiċi distintivi tagħhom. Il-proċessi ta' arrikkiment u ż-żieda tal-likur tad-dożaġġ huma permessi soġġetti għall-konformità mal-kundizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni komunitarja.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro spumante

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro frizzanti

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-għeneb adatta għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti u tal-inbejjed frizzanti bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Lambrusco Grasparossa di Castelvetro tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalitajiet ta' Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, San Cesario sul Panaro, kollha fil-provinċja ta' Modena, u parti mit-territorju amministrattiv tal-muniċipalità ta' Modena.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *A) Definizzjoni taż-żona demarkata*

1. Il-fatturi naturali li huma rilevanti għar-rabta.

Il-provinċja ta' Modena, li tinsab fiċ-ċentru tar-reġjun tal-Emilia-Romagna, għandha l-karatteristiċi klimatiċi kollha tal-Valle Padana, minkejja li hemm differenzi notevoli minħabba l-fatt li nofsha testendi fl-għoljiet u l-muntanji tal-Appennini. Minħabba l-pożizzjoni speċjali tal-pjanura, li tinsab fil-qiegħ tal-Appennini, din għandha temperaturi u livelli ta' preċipitazzjoni tipikament kontinentali, bi sjuf sħan u xtiewi kesħin. L-irjieħ umdi tan-Nofsinhar ikunu ġeneralment xotti ladarba jilħqu dawn il-partijiet, u dan jirriżulta f'ammont baxx ta' xita, li huwa ferm inqas minn dak irreġistrat, pereżempju, fl-Italja ċentrali. Il-valuri medji tad-dawl, tal-varjazzjoni fit-temperatura u tax-xita jikkonfermaw in-natura kontinentali ferm tal-klima tagħna, li hija kkaratterizzata, fost affarijiet oħra, minn xita mqassma b'mod mhux uniformi, b'żewġ livelli massimi (fir-rebbiegħa u fil-ħarifa) ta' eċċessi idroloġiċi perikoluż u żewġ livelli minimi (fix-xitwa u fis-sajf) ta' skarsezza kbira. F'dak li jikkonċerna x-xita, b'mod partikolari, hija ħafna aktar baxxa fil-pjanura ta' Modena milli fil-bqija tal-pjanura tal-Emilia-Romagna, l-iktar matul ix-xhur tas-sajf, tant li x-xita naturali bħala medja ma tipprovdix aktar minn nofs l-ilma meħtieġ għat-tkabbir tal-għelejjel. Matul is-sekli, l-agrikoltura fiż-żona ta' Modena ma kinitx faċli minħabba l-kontenut għoli ta' tafal u n-natura kompatta tal-biċċa l-kbira tal-art, liema fatturi għadhom joħolqu waħda mill-isfidi ewlenin tal-lum. Dawn il-karatteristiċi ġeografiċi huma deskritti fil-Volum VI "Ducato di Modena e Reggio" ("Id-Dukat ta' Modena u ta' Reggio") tax-xogħol letterarju ta' Giuseppe Gorani "L'Italia del XVIII secolo" ("L-Italja fis-Seklu 18"), fil-kapitolu dwar l-Ambjent Ġeografiku, li jiftaħ bil-frażi: "In-natura tidher li kienet partikolarment tajba għall-belt u t-territorju tal-Istat ta' Modena".

Il-fatt li nħolqu kundizzjonijiet biex l-ambjent jinżamm naturali u fertili huwa dovut għall-attività tal-bniedem, li għamel kanali tad-drenaġġ, protezzjoni kontra l-għargħar, tekniki u sistemi tal-biedja li jużaw materjali organiċi biex jitnaqqsu l-iżvantaġġi tal-kontenut estremament għoli ta' tafal tar-raba' li jinħadem.

Ġewwa ż-żona tal-produzzjoni tal-Lambrusco Grasparossa di Castelvetro hemm distinzjoni bejn is-subżona "Monte Barello", li tkopri biss qiegħ l-għoljiet u l-għoljiet tal-Provinċja ta' Modena. Il-klima ta' din iż-żona turi indiċi ta' Winkler ta' madwar 1 900-2 000 gradi kuljum skont is-siti. B'mod partikolari, il-valur medju għat-territorju kollu ġie kkalkulat għal 1 941 grad jum, b'medja ta' 500 mm ta' xita fil-perjodu bejn April u Ottubru, bi ftit varjazzjoni bejn is-siti differenti. L-altitudni tas-subżona ta' Monte Barello tvarja minn madwar 90 sa 560 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar.

Il-ħamrija tas-subżona ta' Monte Barello tista' tiġi kklassifikata bħala "Ħamrija bi ftit ġir tal-Marġni tal-Appennini" (artijiet bi "trab tal-franka taflija bil-lom ta' Montefalcone, 1-20 % pendenti, immewġa) u ħamrija likwida bil-ġir tal-Appennini t'Isfel lokalment assoċjata mal-widien; artijiet"Banzola u Grifone tal-franka taflija bil-lom; 7-35 % pendenti, immewġa u moderatament wieqfa). F'dawn l-ambjenti, il-fattur uman huwa kruċjali sabiex tinkiseb vitikultura ta' kwalità bl-użu ta' tekniki agronomiċi għall-ġestjoni tal-ilma sabiex tiġi evitata l-erożjoni tal-art billi l-vinji jiġu mħawla "a rittochino", jiġifieri jitħawlu b'mod perpendikolari fl-istess direzzjoni tal-inżul, u billi jintgħażlu l-aktar esponimenti xemxin.

8.2. *A) Definizzjoni taż-żona demarkata*

2. Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Dwar il-"vitis Labrusca" jitkellem Cato f'"De Agricoltura" u Varrone f'"De Rustica". Kif ukoll Plinju, li fin-Naturale Historia, jiddokumenta l-karatteristiċi tal-"vitis vinifera", u jiddikjara li "l-weraq tagħhom, bħal dawk tad-dwieli Labrusca, isiru kulur id-demm qabel ma jaqgħu". Fis-seklu 14, Pier dè Crescenzi, minn Bologna, fit-trattat agrikolu tiegħu dwar il-Labrusche jinnota li "huma suwed, jagħtu kulur lill-inbejjed u jagħmluhom ċari, iżda jitqiegħdu sħaħ u bi zkuk imfarrkin fil-bittiji u ma jħassrux it-togħma tal-inbid". Dan huwa l-ewwel dokument li jindika li f'dak il-perjodu kienet bdiet l-użanza li jsir l-inbid mill-għeneb ta' dawk id-dwieli, li jissuġġerixxi li d-dwieli forsi ma baqgħux daqshekk "selvaġġi". Wieħed ma għandux jinsa li fil-fatt il-Labrusche antiki kienu d-dwieli selvaġġi (vitis vinifera silvestris) jew id-dwieli tas-sottospeċi vitis vinifera sativa, li kienu jikbru spontanjament miż-żerriegħa, f'żoni mhux ikkultivati. Huwa għalhekk li l-Lambrusco huwa meqjus bħala waħda mill-aktar varjetajiet ta' dwieli indiġeni fid-dinja, peress li jirriżulta mill-evoluzzjoni ġenetika tal-vitis vinifera silvestris occidentalis, li ġiet domestikata fiż-żona ta' Modena.

Fir-rigward tas-subżona ta' "Monte Barello", din tieħu isimha minn post bl-istess isem, li jinsab fil-Municipalità ta' Castelvetro di Modena, li l-eżistenza tagħha kienet diġà magħrufa fl-1020, kif jirriżulta mid-dokumentazzjoni biblijografika tal-1824 li fiha jirriżulta li l-Markiż Bonifacio ta xi artijiet lil Vescovo Verino minflok Montebarello, li, b'mod ċar, kien jitqies bħala post ta' preġju.

Is-sit ta' Monte Barello ċertament kien diġà abitat fiż-żminijiet tal-Etruski, kif jidher mis-sejba ta' oġġetti arkeoloġiċi prezzjużi li jikkonsistu minn "labra tar-ras tal-bronż" b'bust eleganti ta' nisa u armi, kif ukoll għodod tal-ġebel, tal-bronż u tal-ħadid, u huwa magħruf li kienu l-Etruski li kienu qed jikkultivaw id-dwieli u jipproduċu l-inbid fl-Italja, li, f'dan it-territorju, ma seta' kien xejn għajr il-Lambrusco.

L-inbid Lambrusco dejjem kien apprezzat ħafna mid-Duki ta' Modena. Fil-fatt, żewġ sekli u nofs qabel, f'wieħed mill-"olografi" tiegħu ta' Ġunju 1430, Nicolò III d'Este ordna li "nofs id-dazju għall-inbid kollu miġjub minn Modena lejn Pariġi, ma għandux jitħallas", sabiex jiġi ffaċilitat il-kummerċ. L-awturi l-aktar sinifikanti tas-seklu 19 jikkonfermaw li matul is-sekli, Modena saret tirrappreżenta żona ddedikata għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti, li kisbu fama partikolari u tradizzjoni ta' produzzjoni u konsum, u li l-karatteristiċi tagħhom huma dovuti esklużivament jew essenzjalment għall-ambjent, inklużi l-fatturi naturali u umani kollha li jiddefinixxuh. L-oriġini storika tad-denominazzjoni lambrusco grasparossa ċertament ilha magħrufa minn nofs is-seklu 19, kif jidher mid-diversi dokumenti storiċi, inkluż il-katalogu alfabetiku ta' kważi l-għeneb kollu "mħejji minn Luigi Maini fl-1854 u l-"katalgu li jiddeskrivi l-varjetajiet ewlenin tal-għeneb imkabbra fil-provinċji ta' Modena u ta' Reggio Emilia tal-avukat Francesco Aggazzotti, ippubblikat fl-1867. L-inċidenza tal-fatturi umani hija partikolarment evidenti fl-istabbiliment tal-aspetti tekniċi u tal-produzzjoni, li jirrappreżentaw l-elementi tar-rabta mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

8.3. *Il-bażi ampelografika tal-vinji.*

Il-bażi ampelografika tal-vinji: il-Lambrusco Grasparossa di Castelvetro huwa varjetà tad-dwieli ħamra b'qawwa medja b'dehra nofsha wieqfa, li tipproduċi b'mod kostanti. Il-vinji li jipproduċu l-għeneb tad-DOK. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro għandu jkollhom bażi ampelografika magħmula b'dan il-mod:

— lambrusco grasparossa, mill-inqas 85 % tal-erja totali tad-dwieli;

— lambruschi oħra tradizzjonalment ikkultivati fiż-żona, Malbo Gentile, waħedhom jew flimkien sa mhux aktar minn 15 % tal-erja totali tad-dwieli.

8.4. *Metodu ta' taħriġ*

L-ambjent tal-ħamrija u tal-klima ta' Modena jwassal għat-tkabbir naturali tad-dwieli. Il-fabbriki tal-inbid għażlu sistema ta' "cordon" permanenti bi frieħi li jxebilku, li jistgħu jikkontrollaw it-tkabbir vigoruż tal-pjanti. Is-sistema ta' taħriġ trid tippermetti wkoll li l-blanzuni jitqassmu b'mod uniformi, li l-pjanti jiksbu l-potenzjal produttiv tagħhom, li tinqabad l-enerġija radjanti, u li jkun hemm biżżejjed arja u dawl għall-għenieqed. Is-sistemi ta' taħriġ l-aktar komuni huma cordon liberu, cordon bid-dwiefer, GDC, guyot u sylvoz. Id-densità tat-tħawwil hija ta' 2 500-3 000 pjanta/ettaru f'art parzjalment dekarbonizzata tal-pjanura f'qiegħ il-muntanji, u 3 000/4 000 pjanta/ettaru f'art tal-Appennini tat-tarf u tal-Appennini t'Isfel assoċjati mal-widien. Ir-riżomi l-aktar użati huma Kober5BB, SO4, 420A.

8.5. *Prattiki tal-produzzjoni tal-inbejjed.*

Il-prattiki relatati mal-produzzjoni tal-inbejjed huma dawk tradizzjonalment konsolidati, leali u kostanti, u li jinvolvu biss il-prattika ta' fermentazzjoni sekondarja naturali fil-fliexken u fermentazzjoni sekondarja naturali fl-awtoklavi, li huma essenzjali biex l-inbejjed DOK. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro jingħataw il-karatteristiċi distintivi tagħhom. Il-proċessi ta' arrikkiment u ż-żieda tal-likur tad-dożaġġ huma permessi soġġetti għall-konformità mal-kondizzjonijiet u l-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni komunitarja.

Fix-xogħlijiet tagħhom, l-awturi Latini Catone, Plinju u Columella jiddeskrivu l-produzzjoni ta' nbid frizzanti (vino mosso) (lambrusco) li kapaċi jipproduċi ragħwa, u għalhekk jissuġġerixxu li dan huwa nbid frizzanti. Madankollu, il-proċess bijoloġiku u n-natura kimika tal-fermentazzjoni alkoħolika u aspetti relatati oħra tal-produzzjoni tal-inbid ma kinux mifhuma sew qabel ma l-għarfien xjentifiku żviluppa minn tmiem is-seklu 17 u s-seklu 19 kollu. Madankollu, kienu meħtieġa skoperti oħra biex jiġi żgurat li d-diossidu tal-karbonju kollu prodott matul il-fermentazzjoni jibqa' maħlul fl-inbid: dan kien jeħtieġ minn naħa kontenitur li kien jiflaħ għall-pressjoni, u minnaħa l-oħra għatu li seta' jżomm il-pressjoni milli taħrab. Dawn iż-żewġ kundizzjonijiet ġew skoperti bejn tmiem is-seklu 17 u l-bidu tas-seklu 18. Din il-propensità għall-inbejjed frizzanti bojod u ħomor hija mfakkra minn awturi suċċessivi tas-seklu 17 u tas-seklu 18, sal-konklużjoni tal-iżvilupp ġenetiku twil li jwassal għall-identifikazzjoni aħjar tad-dwieli Latini selvaġġi fil-varjetajiet bojod u speċjalment ħomor (il-familja tal-Lambruschi ta' Modena) deskritti mill-ampelografi tas-seklu 19 (b'mod partikolari Acerbi, Mendola u Agazzotti). Minbarra l-avvanzi teknoloġiċi, kien hemm ukoll bidla kbira fil-klima (epoka żgħira tas-silġ) li pproduċiet ħarifa kiesħa u mxarrba, dewmet il-maturazzjoni u kkawżat fermentazzjoni mhux kompluta li ddeterminaw fermentazzjoni sekondarja fil-btieti, b'riżultat li dawn faqqgħu. Minn nofs is-seklu 19 sa nofs is-seklu 20, il-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun kienet l-aktar mod komuni biex jinkiseb lambrusco frizzanti naturali fis-sens industrijali. B'dan il-mod kien jinkiseb lambrusco frizzanti opak, mingħajr sbokkament, u l-biċċa l-kbira tal-produzzjoni. L-ewwel fabbrika tal-inbid li tipproduċi lambrusco frizzante f'Emilia bdiet topera f'Modena fl-1860. Madankollu, il-produzzjoni tal-inbejjed tal-aqwa kwalità kienet tinvolvi t-tneħħija tan-naqal b'metodi li jnaqqsu t-telfien tal-kwalità, qabel bl-użu ta' magni taddikantar iżobariċi (żviluppati minn Martinotti fi tmiem is-seklu 19), filwaqt li llum il-ġurnata, għall-produzzjoni tal-inbid frizzanti u spumanti b'fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun id-depożitu tan-naqal tal-ħmira jitneħħa wara li jitħalla jinżel lejn it-tapp u wara li jiffriża l-għonq tal-flixkun.

8.6. *B) Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott attribwiti essenzjalment jew esklussivament għall-ambjent ġeografiku.*

Id-DOK. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro tirreferi għall-produzzjoni tal-inbid frizzanti u spumanti, tat-tip rosso jew rosato. Minn perspettiva analitika u organolettika, dawn l-inbejjed għandhom karatteristiċi ċari u speċifiċi ħafna, kif deskritt fl-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li jippermettu li jiġu identifikati b'mod ċar u li jintrabtu maż-żona ġeografika.

Mill-għeneb prodott fil-pjanura f'qiegħ il-muntanji u f'art bl-għoljiet jinkiseb inbid ta' kulur aħmar li jagħti fil-vjola, strutturat, b'korporatura ratba, aċidità baxxa, bi ħjiel ta' frott evidenti ferm. Il-freskezza u l-fwieħa tal-aromi jikkontribwixxu għat-togħma bbilanċjata tagħhom.

8.7. *C) deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn l-elementi msemmija fil-punt a) u dawk imsemmija fil-punt b).*

F'Modena, il-vitikultura għandha valur soċjoekonomiku importanti ħafna u hija marbuta mal-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti u spumanti. Il-fattur ambjentali l-aktar importanti biex jiġi żgurat bilanċ bejn it-tkabbir veġetali u l-kwalità tal-inbid huwa l-ħamrija. Minkejja l-varjazzjoni tagħha ddeterminata mill-ambjent u l-metodi tal-biedja, l-art agrikola f'Modena tista' titqies bħala ta' fertilità tajba, u taqa' taħt it-tliet kategoriji li ġejjin:

a) ħamrija maħlula ta' kulur isfar jew ħamrani, bi ftit ġir u spiss ukoll bi ftit fosforu totali u assimilabbli, li tinsab f'qiegħ l-għoljiet, iżda wkoll f'altitudnijiet ogħla, b'ħamrija fl-artijiet baxxi magħrufa bħala "ħamrija parzjalment dekarbonizzata tal-pjanura f'qiegħ il-muntanji", filwaqt li żewġ tipi huma ħamrija ta' kwalità baxxa "ħamrija mhux kalkarja ħafna tat-tarf tal-Appennini", "ħamrija kalkarja tal-Appennini baxxi lokalment assoċjata mal-kanali;

b) ħamrija b'konsistenza medja, eċċellenti kemm fiżikament kif ukoll kimikament, li toriġina mill-għargħar taxxmajjar Secchia u Panaro, li tinsab fil-pjanura tan-nofs u li taqa' fi ħdan il-ħamrija msejħa "ħamrija tal-ġir mill-għoljiet fluvjali bil-ħamrija Sant'Omobono franka, xaħxija u taflija";

c) ħamrija taflija, li hija kompatta ħafna iżda mgħammra tajjeb kimikament u fertili, li tifforma l-biċċa l-kbira tal-pjanura b'ħamrija magħrufa bħala "ħamrija taflija tal-widien riabilitati".

Il-ħamrija tal-pjanura tappartjeni għall-għargħar mill-epoka Pleistoċena u l-epoka Oloċena, filwaqt li l-ħamrija mill-għoljiet u dik muntanjuża hija tipika tal-epoka Kretaċea u l-epoka Eoċena, u għandha ħafna f'komponenti fini u kollojdali. Il-ħamrija tal-pjanura hija prattikament ħielsa mill-iskeletru aħrax li spiss jinsab f'artijiet tal-għoljiet ikkultivati u muntanji fil-forma ta' frammenti tal-breccia li jistgħu jfixklu l-operazzjonijiet normali tal-biedja.

Il-vinji li jipproduċu l-għeneb tad-DOK Lambrusco Grasparossa di Castelvetro jinsabu fil-pjanura fin-Nofsinhar tal-Provinċja ta' Modena fejn tinsab l-iktar "ħamrija parzjalment dekarbonizzata tal-pjanura f'qiegħ il-muntanji", b'indiċi Winkler li jvarja minn 2 169 sa 2 193 grad-jum u x-xita medja tal-perjodu minn April sa Ottubru tgħodd bejn 437 u 449 mm. Barra minn hekk, huma preżenti vinji tad-DOK Lambrusco Grasparossa di Castelvetro fit-territorju f'qiegħ l-għoljiet u fuq l-għoljiet tal-Provinċja ta' Modena kkaratterizzat minn "ħamrija mhux kalkarja ħafna tat-tarf tal-Appennini", "ħamrija kalkarja tal-Appennini baxxi lokalment assoċjata mal-widien". L-indiċi Winkler ivarja minn 1 890 grad-jum fiż-żona ta' Vignola f'altitudni ta' 120–125 m sa 2 028 grad-jum f'Levizzano Rangone f'altitudni ta' 135 m. Il-vinji huma ta' qawwa medja, bi produzzjoni medja sa għolja fil-pjanura f'qiegħ il-muntanji u medja sa baxxa fiż-żoni bl-għoljiet.

B'mod partikolari, fis-subżona "Monte Barello", l-indiċi Winkler huwa ta' madwar 1 900-2 000 grad b'medja ta' 1 941 gradi kuljum. L-art immewġa jew immewġa ħafna sakemm tkun moderatament wieqfa hija klassifikabbli taħt "Artijiet b'ġir skars tal-Appennini" (ħamrija ta' "Montefalcone") u Artijiet bil-ġir tal-Appennini ta' Isfel assoċjati lokalment mal-widien (ħamrija ta' "Banzola u Grifone").

L-istorja tal-Lambrusco u tal-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti f'Modena ilha teżisti u tat lok għall-faxxinu tal-ewwel kitbiet tal-poeti u tal-kittieba tal-età klassika (Virgilio, Catone, Varrone) li f'xogħolhom irreferew għal-"Labrusca vitis", vinja selvaġġa li kienet tipproduċi frott b'togħma qarsa u li kienet tikber fit-tarf tal-kampanja. Il-Lambrusco, inbid aħmar lewn ir-rubin jgħajjat, li jista' jkun frizzanti jew spumanti, għandu jiġi servut f'temperatura ta' 12-14 °C sabiex iwassal fwejjaħ u aromi fil-kompletezza tagħhom, li twieled f'Modena, u minn hemm, infirex għas-swieq nazzjonali u barranin. Hemm għadd ta' elementi li jenfasizzaw l-importanza tal-Lambrusco Grasparossa di Castelvetro fl-ambitu tal-vitikoltura ta' Modena: 1.532 ettaru ta' żona mħawla bid-dwieli mdaħħla fl-Albo tal-vinji tad-DOK rispettiv b'medja annwali ta' 145.000 kwintali ta' għeneb DOK iddikjarat. Bl-użu tad-Denominazzjoni tal-Oriġini Kkontrollata Lambrusco Grasparossa de Castelvetro, il-produtturi ta' Modena jixtiequ jgħidu lill-konsumaturi li l-prodotti tagħhom għandhom aktar x'jirrakkontaw minn oħrajn: minn fejn ġejjin, kif jiġu pproċessati, liema huma l-karatteristiċi u l-ispeċifitajiet li jiddistingwuhom minn prodotti li ma humiex identifikati minn żona definita sew.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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