C/2025/2475

30.4.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2475)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Nazwa produktu**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany te są zgodne z definicją zmiany standardowej zawartą w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzą one w zakres definicji zawartych w art. 24 ust. 3 tego samego rozporządzenia. Innymi słowy:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub na zmianie korzystania z tej nazwy lub zmianie kategorii produktu;

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Włączenie specyfikacji kategorii*

Opis:

Określono kategorię, do której należą wina „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Spumante [musujące] („wina musujące" lub „gatunkowe wina musujące").

Uzasadnienie:

Zmiana ta ma na celu doprecyzowanie kategorii produkowanego wina musującego.

Zmiana dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu.

2. *Dodanie podobszaru „Monte Barello"*

Opis:

Dodano możliwość włączenia odniesienia do podobszaru „Monte Barello" (odpowiadającego istniejącemu położeniu geograficznemu lub nazwie miejsca należącej do gminy Castelvetro di Modena w pobliżu okręgu Cà di Sola) zgodnie z warunkami określonymi w (nowo dodanym) załączniku A do specyfikacji produktu. Załącznik A ustanawia szczegółowe zasady regulujące podobszar, przewidując jedyny rodzaj „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Frizzante [czerwone półmusujące] i określając właściwy obszar produkcji wraz z dokładnym opisem jego granic, zasadami uprawy winorośli, normami w zakresie produkcji wina, właściwościami w momencie wprowadzania do obrotu oraz przepisami regulującymi oznaczenie, prezentację i pakowanie. Uściślono również, że o ile nie zostało to wyraźnie przewidziane w przedmiotowym załączniku, podobszar ten podlega przepisom określonym w specyfikacji produktu objętego ChNP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro".

Uzasadnienie:

Podobszar „Monte Barello" został włączony w odpowiedzi na liczne wnioski członków konsorcjum. Obszar ten wyróżnia się na obszarze produkcji Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ChNP ze względu na szczególne warunki środowiskowe i produkcyjne, które polegają przede wszystkim na prawie wyłącznie pagórkowatym krajobrazie, szczególnie niskiej wydajności winogron z hektara i na systemie uprawy winorośli.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 i 9 specyfikacji produktu i załącznika A do tej specyfikacji oraz sekcji „Opis wina lub win" i „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie.

3. *Aktualizacje i korekty redakcyjne*

Opis:

Zaktualizowano odniesienia do aktów prawnych i wprowadzono poprawki redakcyjne w różnych punktach specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Zmiany wprowadzono w celu uwzględnienia prawidłowych odniesień do aktów prawnych oraz uczynienia tekstu jaśniejszym i łatwiejszym do odczytania.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 2, pkt 7 ppkt 1 i 3, pkt 8 ppkt 4, pkt 9 i pkt 10 specyfikacji produktu.

4. *Korekta w opisie metody produkcji fermentujących w butelce win musujących i półmusujących*

Opis:

Przeformułowano opis metody produkcji fermentujących w butelce win musujących i półmusujących, aby uwzględnić sformułowanie „w tym za pomocą".

Uzasadnienie:

Celem poprawki jest wyjaśnienie, że w odniesieniu do enologicznej praktyki fermentacji w butelce użycie sformułowania „fermentacja w butelce zgodnie z metodą tradycyjną", „metoda tradycyjna", „metoda klasyczna" lub „klasyczna metoda tradycyjna" należy uznać za fakultatywne, zgodnie z określonymi warunkami, a nie za zobowiązanie producentów.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 3 specyfikacji produktu.

5. *Zmniejszenie maksymalnej wydajności przetwarzania winogron/wina*

Opis:

Maksymalna wydajność przetwarzania winogron/wina, w tym wszelkie nadwyżki produkcji wina, zmniejszono z 80 % do 75 %, bez uszczerbku dla limitu 70 % dla gotowego wina, które kwalifikuje się do objęcia chronioną nazwą pochodzenia „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" ChNP.

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono, aby ograniczyć produkcję win opatrzonych nazwą odmiany Lambrusco, w tym win uzyskiwanych z nadwyżki produkcji wina o chronionej nazwie pochodzenia „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", które należy przeklasyfikować na wina rodzaju Lambrusco z typowym oznaczeniem geograficznym Emilia. Zmiana ma również na celu uniknięcie nadmiernej eksploatacji winogron.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 ppkt 5 specyfikacji produktu.

6. *Fermentacja i druga fermentacja*

Opis:

Dodano akapit dotyczący produkcji win objętych ChNP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", w którym dopuszcza się przedłużenie fermentacji lub drugiej fermentacji win i produktów, które mają zostać przetworzone na wino, poza 31 grudnia każdego roku do 30 czerwca następnego roku.

Uzasadnienie:

Zmianę tę dodano, aby ujednolicić warunki produkcji w całym regionie Emilia, z uwzględnieniem wymogów dotyczących uprawy winorośli Lambrusco oraz tradycyjnych technik wyrobu, które z czasem rozwinęły się w tym regionie.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 ppkt 6 specyfikacji produktu.

7. *Określenie intensywności barwy win*

Opis:

Dodano akapit określający maksymalną intensywność barwy poszczególnych win na każdym etapie produkcji.

Uzasadnienie:

Zmianę tę dodano w celu utrzymania wina i produktów z fazy poprzedzającej wyrób wina, w ściśle określonym zakresie intensywności barwy, zgodnie z tradycją i autentycznym charakterem win objętych ChNP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro". Wynika to z faktu, że w ostatnich latach stwierdzono, iż wino o nazwie „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" charakteryzujące się większą intensywnością barwy niż intensywność zaproponowana w niniejszej zmianie jest traktowane na etapie wprowadzania do obrotu jako zwykły składnik pomocniczy wykorzystywany do produkcji mieszanek do produkcji win gotowych, a nie jako produkt bezpośrednio przeznaczony do butelkowania.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 ppkt 7 specyfikacji produktu.

8. *Korekta niektórych właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu*

Opis:

Opisy niektórych właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu skorygowano oraz dodano ustęp dotyczący możliwości zmętnienia różnych rodzajów wina – z wyjątkiem win należących do kategorii „gatunkowe wino musujące" – ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna aby można było usunąć terminy, które były niedokładne, niejasne lub niespójne z kategorią produktu, oraz w celu poprawy i aktualizacji opisów produktów. Dodano również podpunkt dotyczący możliwości zmętnienia win półmusujących i musujących – z wyjątkiem win należących do kategorii „gatunkowe wino musujące" – ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych. Jest to związane z powrotem do techniki produkcji, która polega na poddaniu wina drugiej fermentacji w butelce bez usuwania osadu fermentacyjnego.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz sekcji „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie.

9. *Skreślenie ustępu dotyczącego limitów minimalnej kwasowości ogólnej i ekstraktu bezcukrowego*

Opis:

Skreślono ustęp, który przewidywał możliwość wydania przez ministerstwo rozporządzenia zmieniającego limity kwasowości ogólnej i ekstraktu bezcukrowego.

Uzasadnienie:

Akapit ten został skreślony, ponieważ zastąpiono go obowiązującymi przepisami.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 ppkt 2 specyfikacji produktu.

10. *Korekta odnosząca się do podawania zawartości cukru na etykiecie*

Opis:

W przypadku win musujących usunięto wymóg podawania zawartości cukru na etykiecie.

Uzasadnienie:

Wymóg ten nie jest konieczny.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 ppkt 1 specyfikacji produktu.

11. *Wskazanie określenia „rosè” jako alternatywy dla określenia „rosato”*

Opis:

Możliwość stosowania określenia „rosé” jako alternatywy dla określenia „rosato”, wcześniej dozwolonego jedynie dla rodzaju „Rosato Spumante” [różowe wino musujące], rozszerzono na rodzaj „Rosato Frizzante” [różowe wino półmusujące].

Uzasadnienie:

Zmianę była konieczna, aby zaspokoić potrzeby rynku i producentów.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 ppkt 3 specyfikacji produktu.

12. *Możliwość stosowania na etykiecie określenia „rifermentazione in bottiglia” (druga fermentacja w butelce)*

Opis:

Dodano podpunkt umożliwiający stosowanie na etykiecie określenia „rifermentazione in bottiglia”.

Uzasadnienie:

Zmianę tę wprowadzono w celu odpowiedniego informowania konsumentów o stosowaniu techniki produkcji z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce, którą ponownie wprowadzono w ostatnich latach w celu uzyskiwania win półmusujących. Często z tych win nie usuwa się osadu fermentacyjnego, a obecność tych pozostałości sprawia, że wino wydaje się „mętne”.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 ppkt 4 specyfikacji produktu.

13. *Zwiększenie maksymalnej pojemności butelek, w których wina dopuszcza się do konsumpcji*

Opis:

Maksymalna pojemność szklanych butelek, w których wino jest dopuszczone do konsumpcji, wzrosła z 3 litrów do 9 litrów, przy czym wprowadzono wyraźny zakaz stosowania gąsiorów, tj. dymionów.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna, aby zapewnić producentom większe możliwości handlowe, ponieważ klienci często poszukują większych butelek, zwłaszcza na spotkania towarzyskie i inne wyjątkowe okazje. Aby zachować tradycyjny kształt butelki, zakazano stosowania 5-litrowego dymiona.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 ppkt 1 specyfikacji produktu.

14. *Rodzaje zamknięcia*

Opis:

Akapit dotyczący dozwolonych rodzajów zamknięcia został przeredagowany z uwzględnieniem specyfikacji dotyczących stosowania nakrętek, kapsli i korków płaskich mocowanych za pomocą sznurka.

Uzasadnienie:

Zmiana została wprowadzona w celu zapewnienia jasności co do rodzajów dozwolonych zamknięć, aby ułatwić czytelność i zapobiec sprzecznym interpretacjom.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 ppkt 3 specyfikacji produktu.

15. *Aktualizacja związku ze środowiskiem geograficznym*

Opis:

Pkt dotyczący związku ze środowiskiem geograficznym został zaktualizowany i zmieniony w celu uwzględnienia informacji na temat wprowadzenia podobszaru „Monte Barello", w tym szczegółów dotyczących czynników naturalnych i ludzkich, odniesień historycznych i niewielkich korekt tekstowych.

Uzasadnienie:

Zmiana pkt stała się konieczna w związku z wprowadzeniem podobszaru „Monte Barello". Uznano również za konieczne przeredagowanie punktu „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie w celu dostosowania go do specyfikacji produktu. Zmiana ta ma zatem charakter czysto redakcyjny.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz punktu „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Spumante (wino czerwone musujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długotrwałe;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: wonny z nutami kwiatowymi;

Smak: od „dosaggio zero" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Z wyjątkiem wersji produkowanych w kategorii „gatunkowe wino musujące" wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Spumante (wino różowe musujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: delikatne i długotrwałe;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: wyraźny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od „dosaggio zero" po słodki, świeży, harmonijny, z delikatną nutą drożdży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Z wyjątkiem wersji produkowanych w kategorii „gatunkowe wino musujące" wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Frizzante (wino czerwone półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: rubinowa o różnej intensywności;

Aromat: wyraźny z nutami kwiatowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, świeży, bogaty, intensywny i harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosato Frizzante (wino różowe półmusujące)*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: wyraziste, ulotne;

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: wonny i charakterystyczny z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, świeży, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Frizzante z podobszaru Monte Barello*

ZWIĘZŁY OPIS

Pęcherzyki powietrza: różowe i ulotne;

Barwa: intensywnie rubinowa, z możliwymi fioletowymi akcentami;

Aromat: intensywny, charakterystyczny, owocowy; z czasem mogą również pojawić się pikantne nuty;

Smak: wytrawny do półsłodkiego, harmonijny i przyjemnie taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w typie „wino półsłodkie" musi wynosić co najmniej 9,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l.

Wino może być mętne ze względu na obecność resztek pofermentacyjnych.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Szczególne praktyki enologiczne

Wina te są produkowane przy użyciu tradycyjnych i od dawna ugruntowanych metod, które obejmują jedynie naturalną drugą fermentację w butelkach i naturalną drugą fermentację przez autoklawowanie, co ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia winom objętym ChNP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" ich wyjątkowych właściwości. Procesy wzbogacania i dodawanie expedition liqueur są dozwolone z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w prawodawstwie UE.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" wina musujące

18 000 kg winogron z hektara

2. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" wina półmusujące

18 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron do produkcji win musujących i półmusujących objętych chronioną nazwą pochodzenia „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola i San Cesario sul Panaro, wszystkie w prowincji Modena i część terytorium administracyjnego gminy Modena.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *A) Specyfika obszaru geograficznego*

1. Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Prowincja Modena leży w środkowej części włoskiego regionu Emilia. W regionie tym występują wszystkie warunki klimatyczne Doliny Padańskiej, chociaż połowa prowincji rozciąga się na wzniesienia przedapenińskie i Apeniny, co prowadzi do znacznych różnic. Szczególne położenie równiny u podnóża Apeninów sprawia, że klimat ma cechy kontynentalne – z ciepłymi latami i surowymi zimami oraz typowym dla tego regionu rozkładem opadów deszczu. Wilgotne wiatry południowe są zazwyczaj suche, gdy docierają do tego regionu, co skutkuje niskimi opadami – znacznie niższymi niż na przykład opady deszczu, które obserwuje się w środkowych Włoszech. Średnie nasłonecznienie, amplitudy temperatur i wartości opadów potwierdzają wysoce kontynentalny charakter klimatu, który cechuje się nierównomiernym rozkładem poziomu opadów deszczu, z dwoma okresami poziomów maksymalnych (wiosną i jesienią) prowadzących do niebezpiecznego nadmiaru wody oraz dwoma okresami (zimą i latem) poważnych jej niedoborów. W szczególności poziom opadów deszczu jest znacznie niższy na równinie Modena niż w pozostałej części równiny Emilia, zwłaszcza w miesiącach letnich, do tego stopnia, że naturalne opady pokrywają średnio nie więcej niż połowę zapotrzebowania na wodę niezbędną do uprawy roślin. Na przestrzeni wieków uprawa na obszarze Modeny była utrudniona ze względu na wysoką zawartość gliny i zwarty charakter większości gleb, i czynniki te wciąż stanowią jedno z najpoważniejszych wyzwań. Wspomniane cechy geograficzne opisano w tomie VI („Księstwo Modeny i Reggio") pracy Giuseppe Goraniego „Włochy w XVIII wieku", w rozdziale poświęconym środowisku geograficznemu, który rozpoczyna się od stwierdzenia, że „natura wydaje się szczególnie łaskawa dla miasta i terytorium Księstwa Modeny".

Gleba zachowała swój naturalny i żyzny charakter głównie dzięki ingerencji człowieka w postaci budowy kanałów odwadniających, stosowania ochrony przeciwpowodziowej oraz technik i systemów rolniczych, które wykorzystują organiczne polepszacze gleby, aby przeciwdziałać problemom wynikającym z wyjątkowo wysokiej zawartości gliny w gruntach rolnych prowincji.

Na obszarze produkcji „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" wyróżnia się podobszar „Monte Barello", który obejmuje jedynie przedgórze i wzgórza prowincji Modena. Klimat na tym obszarze charakteryzuje się wskaźnikiem Winklera wynoszącym około 1 900–2 000 stopniodni w zależności od terenu. W szczególności średnią wartość dla całego terytorium obliczono na 1 941 stopniodni, przy średnich opadach wynoszących 500 mm w okresie od kwietnia do października, przy niewielkich różnicach między poszczególnymi miejscami. Wysokość na terenie podobszaru Monte Barello waha się od około 90 metrów do 560 m n.p.m.

Glebę na podobszarze Monte Barello można sklasyfikować jako „glebę o niskim poziomie wapienia z obrzeży Apeninów" („Montefalcone" gleba ilasto-gliniasta, nachylenie 1–20 %, pofałdowana) oraz „glebę wapienną niskich Apeninów, która lokalnie występuje w wąwozach" („Banzola" i „Grifone" gleba ilasto-gliniasta, nachylenie 7–35 %, pofałdowana i umiarkowanie stroma). W tych środowiskach czynnik ludzki ma kluczowe znaczenie dla uprawy winorośli wysokiej jakości z wykorzystaniem agronomicznych technik gospodarki wodnej w celu zapobiegania erozji gleby, strukturyzacji winnic w układzie „rittochino" (z rzędami prostopadłymi do zboczy) i wyboru najbardziej nasłonecznionych miejsc.

8.2. *A) Specyfika obszaru geograficznego*

2. Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Zarówno w *De Agri Cultura* Katona, jak i w *De Re Rustica* Warrona wspomina się o *Vitis labrusca*. Podobnie Pliniusz, w *Naturalis Historia*, dokumentuje cechy *Vitis vinifera*, stwierdzając, że „jej liście, podobnie jak liście winorośli Labrusca, przed opadnięciem przybierają barwę krwi". Sporządzony w 1300 r. traktat o rolnictwie autorstwa Piera dè Crescenziego wskazuje, że winogrona Labrusca są „czarne, nadają winom barwę i sprawiają, że są one przejrzyste, ale umieszcza się je w całości i z połamanymi łodygami w dzbanach i nie psują smaku wina". Jest to najstarszy zapis, który potwierdza, że winogrona z tych winorośli wykorzystano w tym okresie po raz pierwszy do produkcji wina, co sugeruje, że winorośle nie były już tak „dzikie". Nie należy zapominać, że starożytne odmiany winorośli Labrusca były dzikimi winoroślami (*Vitis vinifera sylvestris*) lub winoroślami należącymi do samosiewnego podgatunku *Vitis vinifera sativa*, które rosły na nieuprawianych gruntach. Dlatego Lambrusco uważa się jedną z najbardziej rodzimych odmian winorośli na świecie, ponieważ powstała ona w wyniku genetycznej ewolucji odmiany *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, którą udomowiono na obszarze Modeny.

Nazwa podobszaru „Monte Barello" pochodzi od odpowiedniej nazwy miejsca położonego w gminie Castelvetro di Modena. Jego istnienie zostało odnotowane już w roku 1020, o czym świadczą dokumenty z 1824 r., w których stwierdzono, że markiz Bonifacio przekazał część ziemi biskupowi Verino zamiast Montebarello, które wyraźnie było uznawane za miejsce prestiżowe.

Monte Barello z pewnością było już zamieszkane w czasach etruskich, o czym świadczy odkrycie cennych obiektów archeologicznych składających się ze spinki do włosów wykonanej z brązu z eleganckim popiersiem kobiety i broni, a także narzędzi wykonanych z kamienia, brązu i żelaza. Powszechnie wiadomo, że Etruskowie uprawiali winogrona i produkowali wino we Włoszech, a na tym obszarze mogło to być jedynie Lambrusco.

Wino Lambrusco zawsze wysoce cenili książęta z Modeny. Dwa i pół wieku wcześniej, w czerwcu 1430 r., Niccolò III d'Este nakazał w jednym ze swoich „holografów", że „nie należy płacić połowy cła za wszystkie wina przywożone z Modeny do Paryża", aby ułatwić handel winem. Większość poczytnych autorów XIX w. potwierdza, że na przestrzeni wieków Modena stała się obszarem wyspecjalizowanym w produkcji win musujących, które zyskały szczególną renomę, z tradycją produkcji i konsumpcji. Wina zawdzięczają swoje cechy charakterystyczne wyłącznie lub głównie środowisku, w tym wszystkim czynnikom naturalnym i ludzkim, które je definiują. Historyczne pochodzenie nazwy „Lambrusco Grasparossa" z pewnością sięga połowy XIX wieku, o czym świadczą liczne dokumenty historyczne, w tym *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* [alfabetyczny spis prawie wszystkich odmian winorośli] sporządzony przez Luigiego Mainiego w 1854 r. oraz *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* [opisowy katalog głównych odmian winorośli uprawianych w prowincjach Modeny i Reggio Emilia] opublikowany w 1867 r. przez adwokata Francesca Aggazzottiego. Znaczenie czynników ludzkich jest szczególnie widoczne w technicznych aspektach produkcji, które są istotne dla specyfikacji produktu.

8.3. *Połączenie odmian w winnicach*

Połączenie odmian uprawianych w winnicach: „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" jest czerwoną odmianą winorośli o średnim wigorze i rozłożystym pokroju. Jest ona stale wydajna. Winnice produkujące winogrona objęte ChNP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" muszą łączyć odmiany w następujący sposób:

— Lambrusco Grasparossa: co najmniej 85 % całkowitej powierzchni uprawy;

— inne odmiany Lambrusco tradycyjnie uprawiane na tym obszarze, Malbo Gentile, pojedynczo lub mieszane: do 15 % całkowitej powierzchni uprawy.

8.4. *Sposoby prowadzenia winorośli*

Gleba i klimat Modeny sprzyjają naturalnemu wzrostowi winorośli. Plantatorzy winorośli zdecydowali się na system składający się ze sznurów stałych z opadającymi gałęziami, który może powstrzymywać bujny wzrost roślin. System uprawy musi również umożliwiać równomierne rozmieszczenie pąków, wykorzystanie potencjału produkcyjnego roślin, przechwytywanie energii promieni słonecznych oraz dotarcie do kiści wystarczającej ilości powietrza i światła. Najczęściej stosowane systemy uprawy to jednostronny kordon poziomy, genewska metoda podwójnego palikowania w formie łuku i sznur Guyota. Gęstość nasadzeń wynosi 2 500–3 000 winorośli/ha na „częściowo pozbawionej dwutlenku węgla glebie równin podgórskich" oraz 3 000–4 000 winorośli/ha na „glebach na obrzeżach Apeninów i w ich niższych partiach, w związku ze żłobieniami". Najczęściej stosowane podkładki to Kober5BB, SO4 i 420A.

8.5. *Produkcja wina i praktyki enologiczne*

Wina te są produkowane przy użyciu tradycyjnych i od dawna ugruntowanych metod, które obejmują jedynie naturalną drugą fermentację w butelkach i naturalną drugą fermentację przez autoklawowanie, co ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia winom objętym ChNP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" ich wyjątkowych właściwości. Procesy wzbogacania i dodawanie expedition liqueur są dozwolone z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w prawodawstwie UE.

W swoich pracach łacińscy autorzy Katon, Pliniusz i Columella opisują produkcję wina musującego (Lambrusco), które może się pienić, co sugeruje, że mogło to być wino półmusujące. Nie rozumiano jednak w pełni procesu biologicznego i chemicznego charakteru fermentacji alkoholowej oraz innych powiązanych aspektów produkcji wina do czasu, kiedy wiedza naukowa rozwinęła się pod koniec XVII wieku i w trakcie XIX wieku. Jednak konieczne były inne odkrycia, aby zapewnić, że cały dwutlenek węgla powstający podczas fermentacji pozostanie rozpuszczony w winie. Potrzebny był zbiornik zdolny utrzymać ciśnienie oraz zakrętka, która mogłaby zapobiec wydostawaniu się dwutlenku węgla. Opracowane je między końcem XVII w. a początkiem XVIII wieku. O tej preferencji w produkcji białych i czerwonych win półmusujących wspominali kolejni autorzy w XVII i XVIII wieku do czasu, gdy ten długi proces ewolucji genetycznej doprowadził do lepszej identyfikacji białych, a w szczególności czerwonych odmian dzikich winorośli *Latini* (rodziny Lambrusco z obszaru Modena) opisanych przez ampelografów XIX w. (w szczególności Acerbiego, Mendolę i Agazzottiego). Oprócz tych osiągnięć technologicznych nastąpiła również istotna zmiana klimatu (mała epoka lodowcowa), która przyniosła zimne i mokre jesienie, opóźnione dojrzewanie i niepełną fermentację, co wymagało drugiej fermentacji w beczkach, które z kolei ulegały uszkodzeniu. Od połowy XIX w. do połowy XX w. najczęstszą metodą produkcji dużych ilości naturalnego półmusującego wina Lambrusco była druga fermentacja w butelce. W efekcie powstawało mętne, półmusujące Lambrusco bez stosowania procesu degorżowania, które stanowiło większość produkcji. Pierwsza wytwórnia wina produkująca półmusujące Lambrusco w regionie Emilia rozpoczęła działalność w Modenie w 1860 r. Produkcja win najwyższej jakości wiązała się jednak z usunięciem osadu metodami zmniejszającymi uszczerbek dla ilości i jakości, początkowo za pomocą urządzeń do dekantacji izobarycznej (opracowanych przez Martinottiego pod koniec XIX wieku). Obecnie, w przypadku produkcji wina półmusującego i musującego z drugą fermentacją w butelce, osad drożdżowy usuwa się, pozwalając mu osadzić się w okolicach zakrętki, a następnie mrożąc szyjkę butelki.

8.6. *B) Informacje na temat jakości / cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:*

ChNP „Grasparossa di Castelvetro" obejmuje produkcję win czerwonych lub różowych musujących i półmusujących. Z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia wina te mają bardzo wyraźne i szczególne cechy charakterystyczne, jak opisano w pkt 6 specyfikacji produktu, co oznacza, że można je wyraźnie zidentyfikować i że są typowe dla przedmiotowego obszaru.

winogron uprawianych na równinie podgórskiej i na wzgórzach otrzymuje się ustrukturyzowane, czerwone wino o barwie przechodzącej w purpurę, o łagodnym bukiecie, niskiej kwasowości i bardzo wyraźnych owocowych nutach. Ich świeżość i wonne aromaty zapewniają zrównoważony smak.

8.7. *C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)*

Uprawa winorośli w Modenie ma duże znaczenie społeczno-gospodarcze. Jest to związane z produkcją win musujących i półmusujących. Grunty te są najważniejszym czynnikiem środowiskowym, który zapewnia równowagę między wzrostem rośliny a zbiorem winogron i jakością wina. Mimo pewnych różnic w odniesieniu do środowiska i metod uprawy, grunty rolne w Modenie można uznać za wyjątkowo żyzne. Należą one do następujących trzech kategorii:

a) luźna gleba, żółta lub czerwonawa, o niskiej zawartości wapienia, a często również fosforu ogólnego i przyswajalnego. Występuje na podgórzach, jak również na większych wysokościach. Gleba na równinach nazywana jest „częściowo pozbawioną dwutlenku węgla glebą równin podgórskich", podczas gdy dwa rodzaje gleb na wyższych wysokościach nazywa się „glebą o niskim poziomie wapienia z obrzeży Apeninów" oraz „glebą wapienną niskich Apeninów, która lokalnie występuje w wąwozach";

b) gleba średnio zwięzła, doskonała zarówno pod względem właściwości fizycznych, jak i chemicznych, powstała w wyniku wylewania rzek Secchia i Panaro, położona na środkowej równinie, którą można sklasyfikować jako „wapienne wysoczyzny rzeczne z gliniastymi glebami pylasto-ilastymi Sant'Omobono";

c) gleby gliniaste, bardzo zwarte, ale bogate w składniki odżywcze i żyzne, które pokrywają większość równiny glebami znanymi jako „gleby gliniaste osuszonych dolin".

Gleby nizinne stanowią część równin zalewowych z plejstocenu i holocenu, podczas gdy tereny górzyste i pagórkowate są typowe dla kredy i eocenu. Są one niezwykle bogate w drobne składniki i koloidy glebowe. Gleby równin są praktycznie wolne od grubego szkieletu występującego często na pagórkowatych i górzystych obszarach uprawnych w postaci skały brekcja, który może utrudniać normalną działalność rolniczą.

Winnice przeznaczone do produkcji winogron objętych ChNP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" znajdują się na równinie w południowej części prowincji Modena. Głównym rodzajem gleby jest tu „częściowo pozbawiona dwutlenku węgla gleba równin podgórskich". Wskaźnik Winklera wynosi od 2 169 do 2 193 stopniodni a opady w okresie od kwietnia do października wynosi średnio od 437 do 449 mm. Winnice na których uprawiana jest winorośl do produkcji winogron objętych ChNP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" znajdują się również na podgórzu i wzgórzach prowincji Modena, które charakteryzują się dwoma rodzajami gleby, określanymi jako „gleba o niskim poziomie wapienia z obrzeży Apeninów" oraz „gleba wapienna niskich Apeninów, która lokalnie występuje w wąwozach". Wskaźnik Winklera wynosi od 1 890 stopniodni na obszarze Vignola na wysokości 120-125 m do 2 028 stopniodni na obszarze Levizzano Rangone na wysokości 135 m. Winorośl w winnicach charakteryzuje się średnim wigorem i średnio-wysokimi plonami na podgórskiej równinie i średnio-niskimi plonami na wzgórzach.

W szczególności w podobszarze „Monte Barello" wskaźnik Winklera wynosi około 1 900–2 000 stopniodni ze średnią 1 941 stopniodni. Gleby, które wahają się od łagodnie pofałdowanych do mocno pofałdowanych i umiarkowanie stromych, można zaklasyfikować jako „gleby o niskim poziomie wapienia z obrzeży Apeninów" („gleby Montefalcone") i „gleby wapienne niskich Apeninów, które lokalnie występują w wąwozach" (gleby „Banzola" i „Grifone").

Historia Lambrusco i produkcji win musujących w Modenie jest długa i obejmuje fascynujące pierwsze relacje klasycznych poetów i pisarzy (Wergiliusza, Katona i Warrona), którzy wspominali o „*Labrusca vitis*" – dzikiej winorośli występującej na obrzeżach pól i dającej winogrona o kwaśnym smaku. Lambrusco to wino czerwone, które może być półmusujące lub musujące, ma połyskliwy rubinowy kolor i należy je podawać w temperaturze 12–14 °C, aby w pełni wydobyć jego zapachy i aromaty. Wino powstało w Modenie, skąd rozprzestrzeniło się na rynek krajowy i zagraniczny. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" zawdzięcza swoje znaczenie w przemyśle winiarskim Modeny szeregowi czynników: 1 532 ha gruntów obsadzonych winoroślą i zarejestrowanych w odpowiednim rejestrze winnic objętych ChNP, które produkują średnio 14 500 000 kg winogron objętych ChNP rocznie. Chroniona nazwa pochodzenia „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" umożliwia producentom z Modeny zaopatrywanie konsumentów w produkty, które wyróżniają się szczególną historią: pochodzenia, sposobu przetwarzania oraz cech charakterystycznych i szczególnych, odróżniających je od produktów, których nie można wskazać jako należące do wyraźnie określonego obszaru.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

—

Link do specyfikacji produktu

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