C/2025/2475

30.4.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2475)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

PDO-IT-A0337-AM03 — 3.2.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Aceste modificări se încadrează în definiția modificării standard, prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu corespund elementelor definiției de la articolul 24 alineatul (3), mai exact:

— nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii sau o modificare a categoriei produsului;

— nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic menționat în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Introducerea unei dispoziții referitoare la categorii*

Descriere:

A fost introdusă o dispoziție referitoare la categoria de apartenență a vinurilor spumante „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” (vin spumant și vin spumant de calitate)

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul precizării categoriilor de spumant produse

Modificarea vizează articolul 1 din caietul de sarcini al produsului.

2. *Introducerea subarealului Monte Barello*

Descriere:

A fost introdusă posibilitatea de a se adăuga referirea la subarealul Monte Barello (corespunzător unei localități existente sau unui toponim din comuna Castelvetro di Modena, din apropierea așezării Cà di Sola), în condițiile stabilite în anexa A (nou introdusă) la caietul de sarcini al produsului. Anexa A conține dispoziții specifice pentru subareal, prevăzând un tip unic, „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosso Frizzante, și stabilind arealul de producție aferent, printr-o descriere precisă a delimitării acestuia, și norme privind viticultura, norme privind vinificarea, caracteristicile la momentul comercializării și dispoziții privind descrierea, prezentarea și ambalarea. În plus, s-a specificat că, fără a se aduce atingere dispozițiilor prevăzute expres în anexa sus-menționată, în cazul subarealului respectiv se aplică normele prevăzute în caietul de sarcini al produsului cu DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”.

Motive:

Introducerea subarealului numit Monte Barello este motivată de numeroasele solicitări ale asociaților consorțiului. De fapt, în arealul de producție al DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, această zonă se distinge prin condițiile de mediu și producție deosebite, datorate în principal situării aproape numai colinare a terenurilor, producțiilor deosebit de limitate de struguri/ha și sistemului de cultivare aplicat pe plantațiile de viță-de-vie.

Modificarea vizează articolele 1 și 9 din caietul de sarcini și anexa A la acesta, precum și punctele intitulate „Descrierea vinurilor” și „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

3. *Actualizări și corecturi formale*

Descriere:

În diverse puncte din caietul de sarcini au fost actualizate referirile legislative și au fost efectuate corecturi formale.

Motive:

Modificările au fost efectuate în scopul introducerii referirilor legislative corecte și pentru a face textul mai clar și mai ușor de citit.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (2), articolul 7 alineatele (1) și (3), articolul 8 alineatul (4) și articolele 9 și 10 din caietul de sarcini al produsului.

4. *Corectarea textului referitor la metoda de producție bazată pe elaborarea în sticlă a vinurilor spumante și petiante*

Descriere:

Textul referitor la metoda de producție bazată pe elaborarea în sticlă a vinurilor spumante și petiante a fost reformulat prin introducerea cuvintelor „inclusiv prin”.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă pentru a se preciza că, în cazul aplicării practicii oenologice a fermentării în sticlă, utilizarea expresiilor „fermentat în sticlă prin metoda tradițională” sau „metodă tradițională” sau „metodă clasică” sau „metodă tradițională clasică” trebuie considerată opțională pentru producători, în condițiile prevăzute, nu o obligație.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului.

5. *Reducerea randamentului maxim la transformarea strugurilor în vin*

Descriere:

Randamentul maxim la transformarea strugurilor în vin, care include eventualul surplus de vinificație, a fost redus, de la 80 % la 75 %, fără a se aduce atingere limitei de 70 % pentru vinul finit care poate purta denumirea de origine protejată „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”.

Motive:

Această modificare a fost introdusă în scopul limitării producțiilor de vin cu indicarea soiului Lambrusco, inclusiv a celor obținute din surplusul de vinificație al vinurilor cu DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, prin reclasificarea în cadrul tipului Lambrusco al indicației geografice tipice (IGT) „Emilia”, precum și în scopul evitării exploatării excesive a strugurilor.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (5) din caietul de sarcini al produsului.

6. *Fermentarea și refermentarea*

Descriere:

A fost introdus un nou paragraf referitor la elaborarea vinurilor cu DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, care conține o dispoziție ce permite efectuarea, după data de 31 decembrie a fiecărui an și până la data de 30 iunie a anului următor, a fermentării și a fermentării secundare a vinurilor și a produselor obținute înainte de încheierea procesului de vinificație.

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul uniformizării condițiilor de producție pe teritoriul regiunii Emilia, având în vedere caracteristicile soiului Lambrusco și tehnicile de producție tradiționale consacrate pe teritoriu.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (6) din caietul de sarcini al produsului.

7. *Definirea intensității culorii*

Descriere:

A fost introdus un paragraf care definește parametrul maxim al intensității colorimetrice a diverselor produse, în funcție de stadiul prelucrării lor.

Motiv:

Această modificare a fost introdusă pentru ca vinurile și produsele obținute înainte de încheierea procesului de vinificație să-și mențină o intensitate colorimetrică bine definită, respectând tradiția și autenticitatea vinurilor cu DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, deoarece în ultimii ani s-a constatat că, în etapa comercializării, produsele cu denumirea „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” care au o intensitate a culorii superioară celei propuse prin această modificare sunt tratate drept simple produse complementare în prepararea asamblării pentru elaborarea vinurilor finite, nefiind niciodată destinate direct îmbutelierii.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (7) din caietul de sarcini al produsului.

8. *Corectarea caracteristicilor de la momentul comercializării*

Descriere:

Au fost corectate, parțial, caracteristicile de la momentul comercializării ale tipurilor deja existente și a fost adăugat un paragraf privind posibilitatea ca vinurile să prezinte un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație, în cazul diverselor tipuri, dar cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”.

Motiv:

Modificarea a devenit necesară în scopul eliminării unor termeni greșiți, imprecizi sau incongruenți cu categoria produsului, precum și în scopul îmbunătățirii și actualizării descrierilor. În plus, a fost adăugat un paragraf privind posibilitatea ca vinurile de tip „Frizzante” și „Spumante”, cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”, să prezinte un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație, având în vedere revenirea la tehnica de producție bazată pe fermentarea secundară în sticlă fără eliminarea drojdiilor de fermentație.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

9. *Eliminarea paragrafului referitor la limitele aciditățiitotale și ale extractului fără zahăr*

Descriere:

A fost eliminat paragraful care descria posibilitatea ca ministerul, printr-un decret propriu, să poată modifica limitele aciditățiitotale și ale extractului fără zahăr.

Motiv:

Paragraful a fost eliminat deoarece dispoziția respectivă a devenit depășită prin prisma legislației în vigoare.

Modificarea vizează articolul 6 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului.

10. *Corectură privind indicarea pe etichetă a conținutului de zaharuri*

Descriere:

În cazul tipurilor „Spumante”, a fost eliminată dispoziția privind indicarea pe etichetă a conținutului de zaharuri.

Motiv:

Dispoziția este superfluă.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului.

11. *Utilizarea termenului „Rosè” ca alternativă la termenul „Rosato”*

Descriere:

Posibilitatea utilizării mențiunii „Rosé”, ca alternativă pentru mențiunea „Rosato”, posibilitate care, anterior, exista doar pentru tipul „Rosato Spumante”, a fost extinsă și la tipul „Rosato Frizzante”.

Motiv:

Modificarea a devenit necesară pentru a răspunde cererilor pieței.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului.

12. *Posibilitatea utilizării pe etichetă a mențiunii „rifermentazione in bottiglia” (fermentare secundară în sticlă)*

Descriere:

A fost introdus un paragraf care permite utilizarea pe etichetă a mențiunii „rifermentazione in bottiglia” (fermentare secundară în sticlă).

Motiv:

Modificarea a fost introdusă în scopul informării corecte a consumatorului în privința recurgerii, din nou, în ultimii ani, la tehnica de producție bazată pe fermentarea secundară în sticlă, pentru obținerea vinurilor petiante, în cazul cărora, frecvent, nu se efectuează eliminarea drojdiilor de fermentație și care, prin urmare, prezintă un aspect tulbure din cauza prezenței reziduurilor respective.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (4) din caietul de sarcini al produsului.

13. *Majorarea capacității maxime a sticlelor utilizate pentru comercializare*

Descriere:

Capacitatea maximă a sticlelor de sticlă pentru comercializare a fost majorată de la 3 la 9 litri, cu interzicerea explicită a utilizării formatului damigenei („dama”).

Motiv:

Modificarea a devenit necesară pentru a le oferi mai multe oportunități comerciale producătorilor, deoarece, uneori, consumatorii cer sticle cu capacități mai mari, destinate mai ales ocaziilor conviviale sau altor evenimente deosebite. Formatul damigenei („dama”) de 5 litri a fost exclus, pentru a se păstra forma tradițională a sticlei.

Modificarea vizează articolul 8 alineatul (1) din caietul de sarcini al produsului.

14. *Dispozitive de închidere*

Descriere:

Paragraful referitor la dispozitivele de închidere permise a fost reformulat prin introducerea unor dispoziții privind utilizarea capacelor filetate, a capacelor de tip coroană și a dopurilor de plută standard legate cu sfoară.

Motiv:

Modificarea a fost efectuată pentru a se oferi mai multă claritate privind dispozitivele de închidere, pentru ca textul să fie mai ușor de citit și pentru a se evita interpretările divergente.

Modificarea vizează articolul 8 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului.

15. *Actualizarea legăturii cu mediul geografic*

Descriere:

Articolul referitor la legătura cu mediul geografic a fost actualizat și completat cu note privind introducerea subarealului Monte Barello, cu informațiile aferente despre factorii naturali și factorii umani, precum și cu referiri istorice și mici corecturi textuale.

Motiv:

Modificarea articolului a devenit necesară din cauza introducerii subarealului Monte Barello. În plus, a fost considerată necesară rescrierea punctului intitulat „Legătura cu arealul geografic" din documentul unic, în scopul actualizării lui în conformitate cu caietul de sarcini al produsului. Așadar, rescrierea menționată trebuie considerată a fi doar de natură formală.

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Legătura cu arealul geografic" din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor:**

1. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Miros: parfumat, cu note florale.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosato Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, armonios, cu o notă delicată de drojdie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Cu excepția versiunilor elaborate în cadrul categoriei „Vin spumant de calitate”, poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosso Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Miros: caracteristic, cu note florale.

Gust: de la sec la dulce, proaspăt, savuros, intens și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosato Frizzante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: vioaie, evanescentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: parfumat, caracteristic, cu note florale și fructate.

Gust: de la sec la dulce, proaspăt, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Frizzante - subarealul Monte Barello*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: roz și evanescentă.

Culoare: roșu-rubin intens, cu eventuale reflexe violacee.

Miros: intens, caracteristic, fructat; cu trecerea timpului, se pot dezvolta și note de mirodenii.

Gust: de la sec la demidulce, armonios, potrivit de taninos.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.; tipul demidulce trebuie să prezinte o tărie alcoolică dobândită minimă de 9,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23 g/l.

Poate prezenta un aspect tulbure din cauza reziduurilor de fermentație.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Practică oenologică specifică

Practicile de elaborare a vinurilor sunt cele consolidate prin tradiție, respectate cu loialitate și constanță, și cuprind doar practica fermentării secundare naturale în sticlă și practica fermentării secundare naturale în autoclavă, indispensabile pentru a conferi vinurilor cu DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" caracteristicile lor deosebite. Operațiunile de îmbogățire și adăugarea licorii de expediție sunt permise sub rezerva respectării condițiilor și limitelor prevăzute de legislația Uniunii Europene.

5.2. *Producții maxime:*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Spumante

18 000 kg de struguri per hectar

2. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Frizzante

18 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție al strugurilor potriviți pentru producția vinurilor spumante și petiante cu denumirea de origine protejată „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" cuprinde întregul teritoriu administrativ al comunelor Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, San Cesario sul Panaro, aflate toate în provincia Modena, și o parte a teritoriului administrativ al comunei Modena.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *A) Informații privind arealul geografic*

1. Factori naturali relevanți pentru legătură

Provincia Modena, aflată în centrul regiunii Emilia, prezintă toate caracteristicile climatice ale văii Padului, chiar dacă există diferențieri semnificative datorate faptului că jumătate din provincia în cauză se află în zona deluroasă și montană a Apeninilor. Situarea specială a câmpiei, la poalele Apeninilor, determină un regim al temperaturilor și precipitațiilor tipic continental, cu veri calde și ierni aspre. Vânturile umede dinspre sud ajung aici în general uscate, determinând precipitații reduse, mult inferioare celor înregistrate, de exemplu, în centrul Italiei. Valorile medii ale indicilor referitori la luminozitate, la amplitudinea termică și la ploi confirmă caracterul puternic continental al climei arealului. Ploile sunt răspândite neuniform, înregistrându-se două maxime (primăvara și toamna), cu excese hidrologice periculoase, și două minime (iarna și vara), cu grave deficite de apă. În ceea ce privește ploile, în special, mediul câmpiei din jurul comunei Modena este caracterizat de valori întotdeauna mai reduse decât cele ale restului câmpiei regiunii Emilia, mai ales în lunile de vară, într-atât încât precipitațiile naturale nu satisface, în medie, mai mult de jumătate din nevoia de apă a culturilor agricole. Natura argiloasă și compactă a majorității terenurilor din zona Modena nu a facilitat, cu siguranță, practicarea agriculturii de-a lungul secolelor, iar în prezent este unul dintre aspectele cele mai dificile. Aceste caracteristici geografice sunt descrise în capitolul dedicat mediului geografic din volumul VI, „Ducato di Modena e Reggio" (Ducatul Modena și Reggio), al operei literare a lui Giuseppe Gorani intitulată „L'Italia del XVIII secolo" (Italia secolului al XVIII-lea), capitolul respectiv începând cu următoarea frază: „Se pare că natura a favorizat în mod deosebit orașul și teritoriul statului Modena".

Mai ales datorită activității omului, au fost create condițiile pentru menținerea mediului natural și fertil, cu ajutorul canalizărilor de drenaj, prin protejarea împotriva surplusurilor hidrologice și datorită tehnicilor și sistemelor de cultivare bazate pe utilizarea de amelioratori de sol ecologici pentru a reduce caracterul negativ al excesului de argilă din terenurile agricole.

În arealul de producție al DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" se distinge subarealul Monte Barello, aflat în întregime pe terenuri de pe dealurile și de la poalele dealurilor din provincia Modena. Clima acestui areal permite înregistrarea unui indice Winkler de aproximativ 1 900-2 000 de grade-zile, în funcție de loc. Mai exact, valoarea medie a întregului teritoriu a fost calculată la 1 941 de grade-zile, precipitațiile medii ale perioadei aprilie-octombrie fiind de 500 mm, cu variații foarte mici în funcție de loc. Altitudinea subarealului Monte Barello variază de la aproximativ 90 m la aproximativ 560 m deasupra nivelului mării.

Solurile din subarealul Monte Barello sunt clasificabile în „pământuri cu conținut redus de calcar de la marginea Apeninilor" (soluri „Montefalcone, lut mâlos și argilos", pe pante cu înclinații de 1-20 %, ondulate) și „pământuri calcaroase din partea joasă a Apeninilor, asociate local cu badlands" (soluri „Banzola și Grifone, lut mâlos și argilos", pe pante cu înclinații de 7-35 %, ondulate și moderat de abrupte). În aceste medii, factorul uman este determinant pentru realizarea unei viticulturi de calitate, datorită folosirii unor tehnici agronomice de gestionare a apelor menite a evita eroziunea terenurilor, grație sistemului de plantare a viței-de-vie „a ritocchino" (urmând direcția celei mai mari înclinări a pantei) și datorită alegerii celor mai bune expuneri la soare.

8.2. *A) Informații privind arealul geografic*

2. Factori umani relevanți pentru legătură

Vitis labrusca este menționată de Cato în „De Agricoltura" și de Varrone în „De Rustica". Este menționată apoi și de Pliniu, care, în „Naturale Historia", documentează caracteristicile *Vitis vinifera*, „ale cărei frunze, precum cele ale viței-de-vie Labrusca, dobândesc o culoare sângerie înainte de a cădea". Pe la 1300, Pier dè Crescenzi, din Bologna, în tratatul său privind agricultura, observa, în ceea ce privește strugurii Labrusca: „sunt negri, dau culoare vinurilor și le limpezesc, dar sunt puși în vase întregi și cu ciorchinii mototoliți și nu strică gustul vinului". Este primul document care arată că în acele vremuri apăruse obiceiul de a face vin din strugurii acelor plante de viță-de-vie care, poate, nu mai erau atât de „sălbatice". Trebuie amintit faptul că străvechile „Labrusche" erau plantele de viță-de-vie sălbatică (*Vitis vinifera silvestris*) sau din subspecia *Vitis vinifera sativa* care creșteau spontan, din semințe, în locurile necultivate. Din acest motiv, Lambrusco este considerat unul dintre soiurile cele mai autohtone din lume, deoarece este rodul evoluției genetice a speciei *Vitis vinifera silvestris occidentalis*, a cărei domesticire a avut loc în zona Modena.

În ceea ce privește subarealul Monte Barello, numele acestuia se datorează toponimului aferent, care desemnează o zonă din comuna Castelvetro di Modena, a cărei existență era deja cu siguranță cunoscută în anul 1020 d.H., după cum rezultă din documentația bibliografică din 1824, din care reiese că marchizul Bonifacio a dat niște terenuri episcopului Verino în schimbul Montebarello, care, evident, era considerat un loc valoros.

Cu siguranță, locul numit Monte Barello era deja locuit în vremea etruscilor, după cum dovedește descoperirea unor prețioase obiecte arheologice, și anume un „ac din bronz pentru păr", cu un bust feminin elegant, și arme și unelte din piatră, bronz și fier, și se știe că etruscii au fost cei care au cultivat vița-de-vie și au produs vin în Italia, iar vinul, pe acest teritoriu, nu putea fi decât Lambrusco.

Vinul Lambrusco a fost dintotdeauna tratat cu mare considerație de către ducii de Modena, într-atât încât, cu două secole și jumătate înainte, într-un „olograf" din iunie 1430, Nicolò III d'Este ordonase ca „din tot vinul care era transportat de la Modena la Paris, să nu se plătească jumătate din taxele vamale", astfel încât să fie încurajat comerțul cu acest produs. Autorii cei mai semnificativi din secolul al XIX-lea confirmă că, de-a lungul secolelor, Modena a fost un teritoriu propice pentru producția de vinuri „mossi" (cu bule), care au dobândit o notorietate și o tradiție de producție și de consum deosebite și ale căror caracteristici se datorează în totalitate sau în mod esențial mediului, inclusiv tuturor factorilor naturali și umani care îl definesc. Originea istorică a denumirii „Lambrusco Grasparossa" este, cu siguranță, cunoscută deja din a doua jumătate a secolului al XIX-lea, fapt demonstrat de numeroasele documente istorice, printre care se află „catalogul alfabetic al aproape tuturor strugurilor", întocmit de Luigi Maini în 1854, și „catalogul în care sunt descrise principalele soiuri de struguri cultivate în provinciile Modena și Reggio Emilia", al avocatului Francesco Aggazzotti, publicat în 1867. Influența factorilor umani este reflectată mai ales în stabilirea aspectelor tehnice și productive care constituie elementele de legătură cu caietul de sarcini.

8.3. *Baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie*

Baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie: „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" este un soi de struguri cu boabe roșii moderat de viguros, cu o ținută semiridicată, productiv în mod constant. Baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie destinate producției strugurilor pentru DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" trebuie să fie alcătuită astfel:

— Lambrusco Grasparossa, cel puțin 85 % din suprafața totală cultivată cu viță-de-vie;

— alte tipuri de Lambrusco cultivate în mod tradițional în areal, Malbo Gentile, singure sau împreună, până la maximum 15 % din suprafața totală cultivată cu viță-de-vie.

8.4. *Formele de conducere*

Mediul pedoclimatic al provinciei Modena favorizează dezvoltarea naturală a viței-de-vie. Exploatațiile viticole au optat pentru forme de conducere cu cordon permanent și cu lăstari căzători, capabile să limiteze creșterea viguroasă a plantelor. În plus, forma de conducere trebuie să permită o distribuire adecvată în spațiu a mugurilor, să exprime potențialul productiv al plantelor, să permită captarea energiei radiante și să asigure o aerisire și o expunere la lumină suficiente pentru ciorchini. Formele de conducere cele mai răspândite sunt cordonul liber, cordonul speronat, cortina dublă genoveză și Guyot. Densitatea de plantare este de 2 500-3 000 de butuci/hectar în cazul pământurilor parțial decarbonatate ale câmpiei de la poalele munților, dar de 3 000 sau 4 000 de butuci/hectar în cazul pământurilor de la marginea Apeninilor și din partea joasă a Apeninilor asociate cu badlands. Portaltoaiele cele mai utilizate sunt Kober5BB, SO4 și 420A.

8.5. *Practicile de elaborare a vinurilor*

Practicile de elaborare a vinurilor sunt cele consolidate prin tradiție, respectate cu loialitate și constanță, și cuprind doar practica fermentării secundare naturale în sticlă și practica fermentării secundare naturale în autoclavă, indispensabile pentru a conferi vinurilor cu DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" caracteristicile lor deosebite. Operațiunile de îmbogățire și adăugarea licorii de expediție sunt permise sub rezerva respectării condițiilor și limitelor prevăzute de legislația Uniunii Europene.

În scrierile lor, autorii latini (Cato, Pliniu, Columella) descriu producția unui vin care nu era liniștit (lambrusco) și care putea elibera spumă, deci reiese imaginea unui vin petiant. Trebuie însă așteptată dezvoltarea cunoștințelor care a avut loc între sfârșitul secolului al XVII-lea și sfârșitul secolului al XIX-lea pentru a fi înțelese cauza biologică și natura chimică a fermentării alcoolice și unele aspecte legate de tehnica oenologică aferentă. Erau însă necesare alte descoperiri pentru a se putea face astfel încât tot dioxidul de carbon produs în cursul fermentației să rămână dizolvat în vin. Era nevoie, pe de o parte, de un recipient care să reziste la presiune și, pe de altă parte, de un dop care să nu permită ieșirea dioxidului de carbon. Aceste două condiții au fost îndeplinite în perioada de la sfârșitul secolului al XVII-lea și începutul secolului al XVIII-lea. Această propensiune spre vinurile petiante albe și roșii este amintită de autori succesivi din secolele al XVII-lea și al XVIII-lea, până la încheierea îndelungatei evoluții genetice care a dus la mai buna identificare a soiurilor de viță-de-vie sălbatice ale latinilor, cu boabe albe și, mai ales, cu boabe roșii (familia soiurilor Lambrusco din zona Modena), descrise de ampelografii din secolul al XIX-lea (în special de Acerbi, Mendola și Agazzotti). Pe lângă progresele tehnologice, s-a înregistrat și o importantă schimbare climatică (mica eră glaciară), cu toamne reci și umede, coaceri întârziate și fermentări incomplete care determinau reluări ale fermentației în butoaie, consecința fiind spargerea butoaielor. Între jumătatea secolului al XIX-lea și jumătatea secolului al XX-lea, cel mai răspândit mod de a obține un vin Lambrusco petiant natural în sens industrial era fermentarea secundară în sticlă. Se obținea, astfel, un Lambrusco petiant tulbure, fără degorjare, acesta constituind cea mai mare parte a producției. În 1860, la Modena, a început să funcționeze prima cramă din întreaga regiune Emilia care producea Lambrusco petiant. Oricum, cele mai bune producții erau supuse procesului de eliminare a drojdiilor, inclusiv prin metode menite a reduce pierderile cantitative și calitative, inițial cu ajutorul unor utilaje de transferare izobară (puse la punct de Martinotti la sfârșitul secolului al XIX-lea), în vreme ce acum, inclusiv în cazul vinurilor petiante și spumante obținute prin fermentare secundară în sticlă, depozitul de drojdii este făcut să coboare spre dop, după care gâtul sticlei este congelat, iar drojdiile sunt eliminate.

8.6. *B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

Denumirea de origine protejată „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” se referă la producția de vinuri petiante și spumante roșii sau roze. Din punct de vedere analitic și organoleptic, aceste vinuri prezintă caracteristici foarte evidente și deosebite, care le fac ușor de identificat, descrise la articolul 6 din caietul de sarcini, și sunt tipice pentru mediul lor geografic.

Din strugurii produși pe câmpia de la poalele munților și pe dealuri se obține un vin de culoare roșie care tinde spre violaceu, structurat, cu corp moale, cu aciditate scăzută și cu note fructate foarte evidente. Prospețimea și intensitatea parfumurilor contribuie la echilibrul lor gustativ.

8.7. *C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)*

La Modena, vitivinicultura are o valoare socioeconomică foarte importantă și este legată de producția de vinuri petiante și spumante. Cel mai important factor de mediu care condiționează echilibrul dintre dezvoltarea vegetativă și producția de struguri pe de o parte și calitatea vinului pe de altă parte este terenul. Așadar, în pofida variațiilor determinate de mediu și de intervențiile agronomice, se poate considera că terenurile agricole ale zonei comunei Modena au o bună fertilitate. Pot fi identificate următoarele trei tipuri reprezentative:

a) terenuri afânate, de culoare galbenă sau roșiatică, cu conținut redus de var și adesea și de fosfor total și asimilabil, situate în fâșia de la poalele dealurilor, dar și la altitudini mai mari. Solurile de la câmpie sunt numite „pământuri parțial decarbonatate din câmpia de la poalele munților”, iar solurile de la altitudini mai mari sunt cunoscute ca „pământuri cu conținut redus de calcar de la marginea Apeninilor” și ca „pământuri calcaroase din partea joasă a Apeninilor, asociate local cu badlands”;

b) terenuri lutoase, optime din punct de vedere atât fizic, cât și chimic, care au luat naștere datorită aluviunilor râurilor Secchia și Panaro, situate în zona de câmpie medie. Sunt în categoria solurilor denumite „pământuri calcaroase de pe malurile înălțate ale râurilor, cu soluri Sant'Omobono, lut mâlos și argilos”;

c) terenuri argiloase, foarte compacte, dar bine dotate din punct de vedere chimic și fertile, care constituie cea mai mare parte a câmpiei, solurile fiind numite „pământuri argiloase din văile asanate”.

Terenurile de câmpie provin din aluviunile din pleistocen și din holocen, iar terenurile colinare și montane, cretacice și eocene, sunt foarte bogate în componente foarte fine și coloidale. Terenurile de câmpie sunt practic lipsite de schelet grosier, care însă este adesea prezent în terenurile cultivate de la deal și de la munte, sub formă de fragmente de brecie care pot împiedica operațiunile de cultivare normale.

Plantațiile de viță-de-vie destinate producției strugurilor pentru DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" sunt situate pe câmpia aflată în sudul provinciei Modena, unde predomină solurile de tip „pământuri parțial decarbonatate din câmpia de la poalele munților", indicele Winkler variază de la 2 169 la 2 193 de grade-zile, iar precipitațiile medii din perioada aprilie-octombrie sunt de aproximativ 437-449 mm. De asemenea, plantații de viță-de-vie destinate DOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" există și pe teritoriul care cuprinde poalele dealurilor și dealurile din provincia Modena și care este caracterizat de soluri de tip „pământuri cu conținut redus de calcar de la marginea Apeninilor" și de tip „pământuri calcaroase din partea joasă a Apeninilor, asociate local cu badlands". Indicele Winkler variază de la cele 1 890 de grade-zile înregistrate în zona Vignola, la o altitudine de 120-125 m, la cele 2 028 de grade-zile înregistrate la Levizzano Rangone, la o altitudine de 135 m. Vigoarea plantațiilor este medie, producțiile fiind medii spre mari în zona câmpiei de la poalele munților și medii spre mici în zonele deluroase.

În subarealul Monte Barello, indicele Winkler este de aproximativ 1 900-2 000 de grade-zile, media zilnică fiind calculată la 1 941 de grade-zile. Terenurile ondulate sau atât de puternic ondulate încât pot fi moderat abrupte sunt clasificabile drept „pământuri cu conținut redus de calcar de la marginea Apeninilor" (soluri „Montefalcone") și „pământuri calcaroase din partea joasă a Apeninilor, asociate local cu badlands" (soluri „Banzola și Grifone").

Istoria vinului Lambrusco și a producției de vinuri petiante în zona Modena începe în vremuri de mult apuse și include primele mărturii fascinante ale poeților și ale scriitorilor epocii clasice (Virgiliu, Cato, Varro), care povestesc, în operele lor, despre o „Labrusca vitis", un soi de viță-de-vie sălbatic care producea fructe cu gust acru și care creșterea la marginile hotarelor. Lambrusco, un vin roșu care poate fi petiant sau spumant și care prezintă o culoare roșu-rubin strălucitoare, trebuie servit la temperaturi de 12-14 °C pentru a-și exprima pe deplin aromele și parfumurile și s-a născut la Modena, de unde s-a răspândit pe piețele naționale și internaționale. Există diverse elemente care ilustrează importanța vinului „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" în contextul vitivinicol al provinciei Modena: 1 532 de hectare de suprafețe cu viță-de-vie înscrise în registrul plantațiilor de viță-de-vie al DOP, cu o medie anuală de 145 000 de chintale de struguri destinate producției cu DOP. În cadrul denumirii de origine protejate „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", producătorii din Modena doresc să prezinte consumatorilor produse care transmit mai mult decât altele: de unde provin, cum sunt elaborate și care sunt caracteristicile și particularitățile care le diferențiază de produsele care nu se regăsesc într-un teritoriu bine definit.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

—

Link către caietul de sarcini al produsului

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