C/2025/2475

30.4.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2475)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHZO)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehovina

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesného hospodárstva

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Tieto zmeny spĺňajú vymedzenie štandardnej zmeny uvedené v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože sa na ne nevzťahujú vymedzenia uvedené v článku 24 ods. 3 rovnakého nariadenia, konkrétne:

— nezahŕňajú zmenu názvu ani zmenu v používaní názvu alebo zmenu kategórie výrobku,

— neruší sa nimi súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedenou v jednotnom dokumente,

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zahrnutie špecifikácie kategórie*

Opis:

Špecifikuje sa kategória, do ktorej patria [šumivé] vína „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Spumante („šumivé vína“ alebo „akostné šumivé vína“).

Odôvodnenie:

Táto zmena sa vykonala s cieľom objasniť kategórie vyrábaných šumivých vín.

Táto zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku.

2. *Pridanie podoblasti „Monte Barello“*

Opis:

Bola pridaná možnosť uviesť odkaz na podoblasť „Monte Barello“ (zodpovedajúca existujúcej zemepisnej polohe alebo názvu miesta patriaceho do obce Castelvetro di Modena v blízkosti okresu Cà di Sola) v súlade s podmienkami stanovenými v (novozavedenej) prílohe A k špecifikácii výrobku. V prílohe A sa stanovujú osobitné pravidlá pre podoblasť, v ktorej sa uvádza jediný druh „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante [perlivé červené] a stanovuje sa príslušná oblasť výroby s presným opisom jej vymedzenia, pravidiel vinohradníctva, noriem výroby vína, vlastností pri spotrebe a ustanovení týkajúcich sa označovania, prezentácie a balenia. Takisto sa spresnilo, že okrem prípadov výslovne uvedených v tejto prílohe sa na podoblasť vzťahujú pravidlá stanovené v špecifikácii výrobku s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

Odôvodnenie:

Podoblasť „Monte Barello“ bola zahrnutá na základe početných žiadostí členov konzorcia. Táto oblasť sa v rámci oblasti výroby s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ vyznačuje špecifickými environmentálnymi a výrobnými podmienkami, ktoré spočívajú predovšetkým v takmer výlučne kopcovitom teréne, najmä v nízkych hektárových výnosoch hrozna a vinohradníckom systéme.

Zmena sa týka článkov 1 a 9 a prílohy A k špecifikácii výrobku a bodov „Opis vína (vín)“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

3. *Aktualizácie a redakčné opravy*

Opis:

V rôznych bodoch špecifikácie boli aktualizované odkazy na právne predpisy a vykonané redakčné opravy.

Odôvodnenie:

Zmeny boli vykonané s cieľom zahrnúť správne odkazy na právne predpisy a sprehľadniť a zjednodušiť čítanie textu.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 2, článku 7 ods. 1 a 3, článku 8 ods. 4, článku 9 a článku 10 špecifikácie výrobku.

4. *Oprava opisu spôsobu výroby s vývojom vo fľaši v prípade šumivých a perlivých vín*

Opis:

Opis spôsobu výroby s vývojom vo fľaši v prípade šumivých a perlivých vín bol preformulovaný tak, aby obsahoval slovo „vrátane“.

Odôvodnenie:

Účelom zmeny je objasniť, že pokiaľ ide o enologickú prax kvasenia vo fľaši, použitie znenia „kvasenie vo fľaši podľa tradičnej metódy“, „tradičná metóda“, „klasická metóda“ alebo „klasická tradičná metóda“ sa má považovať za voliteľné za stanovených podmienok, a nie za povinnosť pre výrobcov.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 3 špecifikácie výrobku.

5. *Zníženie maximálnej výlisnosti hrozna/vína*

Opis:

Maximálna výlisnosť hrozna/vína vrátane prípadného prebytku pri výrobe vína, sa znížila z 80 % na 75 % bez toho, aby bol dotknutý limit 70 % pre hotové víno oprávnené na CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

Odôvodnenie:

Táto zmena sa zaviedla s cieľom obmedziť výrobu vín s názvom odrody Lambrusco vrátane vín získaných z prebytkov výroby vína s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, ktoré sa musia preklasifikovať na vína typu Lambrusco so základným typickým zemepisným označením Emilia. Cieľom zmeny je takisto zabrániť nadmernému využívaniu hrozna.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 5 špecifikácie výrobku.

6. *Kvasenie a druhotné kvasenie*

Opis:

Doplnil sa odsek o výrobe vín s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, na základe ktorého sa povoľuje, aby kvasenie alebo druhotné kvasenie vín a výrobkov určených na výrobu vína trvalo dlhšie než do 31. decembra každého roka, pričom sa môže predĺžiť do 30. júna nasledujúceho roka.

Odôvodnenie:

Zmena bola pridaná s cieľom štandardizovať podmienky výroby v celom regióne Emilia pri zohľadnení požiadaviek odrôd Lambrusco a tradičných výrobných postupov, ktoré sa v tomto regióne postupom času rozvinuli.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 6 špecifikácie výrobku.

7. *Vymedzenie intenzity farby vín*

Opis:

Bol pridaný odsek, v ktorom sa vymedzuje maximálna kolorimetrická intenzita rôznych vín v každej fáze výroby.

Odôvodnenie:

Táto zmena bola pridaná s cieľom zachovať pri víne a výrobkoch na výrobu vína presne vymedzený rozsah kolorimetrickej intenzity v súlade s tradíciou a autenticitou vín s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“. V posledných rokoch sa totiž ukazuje, že druhy vína s názvom „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ vyznačujúce sa vyššou intenzitou farby, ako sa navrhuje v tejto zmene, sa v štádiu uvádzania na trh považujú len za vedľajšie zložky používané pri výrobe zmesí na výrobu hotových vín, a nie za výrobky priamo určené na plnenie do fliaš.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 7 špecifikácie výrobku.

8. *Oprava charakteristík týkajúcich sa konzumácie*

Opis:

Opravili sa niektoré vlastnosti týkajúce sa konzumácie existujúcich druhov a bol pridaný odsek o možnosti zakalenia rôznych druhov vín – s výnimkou vín kategórie „akostné šumivé víno“ – v dôsledku zvyškov kvasenia.

Odôvodnenie:

Táto zmena bola potrebná na odstránenie nepresných, nejasných alebo s kategóriou výrobku nezlučiteľných výrazov a na zlepšenie a aktualizáciu opisov výrobkov. Doplnil sa aj odsek o možnosti zakalenia perlivých a šumivých vín, s výnimkou vín kategórie „akostné šumivé víno“, v dôsledku zvyškov kvasenia. Prihliada sa pri tom na návrat k výrobnej technike druhotného kvasenia vo fľaši bez odstraňovania kvasných kalov.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

9. *Vypustenie odseku o limitoch celkovej kyslosti a bezcukorného extraktu*

Opis:

Vypustil sa odsek, v ktorom sa stanovovala možnosť ministerstva vydať vyhlášku, ktorou sa menia limity celkovej kyslosti a bezcukorného extraktu.

Odôvodnenie:

Tento odsek sa vypustil, pretože toto ustanovenie bolo nahradené platnými právnymi predpismi.

Táto zmena sa týka článku 6 ods. 2 špecifikácie výrobku.

10. *Oprava týkajúca sa uvádzania obsahu cukru na etikete*

Opis:

Požiadavka uvádzať obsah cukru na etikete bola pre vína šumivého typu zrušená.

Odôvodnenie:

Požiadavka nie je potrebná.

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 1 špecifikácie výrobku.

11. *Používanie pojmu „rosé“ ako alternatívy k pojmu „rosato“ (rosé)*

Opis:

Možnosť používať pojem „rosé“ ako alternatívu k pojmu „rosato“, ktorá bola predtým povolená len pre druh „Rosato Spumante“ [šumivé rosé], sa rozšírila na druh „Rosato Frizzante“ [perlivé rosé].

Odôvodnenie:

Táto zmena bola potrebná s cieľom splniť požiadavky trhu a výrobcov.

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 3 špecifikácie výrobku.

12. *Možnosť používať na etikete výraz „rifermentazione in bottiglia“ (druhotné kvasenie vo fľaši)*

Opis:

Bol pridaný odsek, ktorým sa umožňuje používať na etikete výraz „rifermentazione in bottiglia“.

Odôvodnenie:

Táto zmena sa vykonala s cieľom správne informovať spotrebiteľov o používaní techniky na výrobu perlivých vín zahŕňajúcej druhotné kvasenie vo fľaši, ktorá sa v posledných rokoch opätovne zaviedla. Z týchto vín sa často neodstraňujú kvasné kaly a prítomnosť týchto zvyškov spôsobuje, že víno sa zdá „zakalené“.

Táto zmena sa týka článku 7 ods. 4 špecifikácie výrobku.

13. *Zvýšenie maximálneho objemu fliaš, v ktorých sa vína uvoľňujú na spotrebu*

Opis:

Zvýšil sa maximálny objem sklenených fliaš, v ktorých sa víno predáva na konzumáciu, a to z 3 litrov na 9 litrov, pričom sa zaviedol výslovný zákaz používania demižónov.

Odôvodnenie:

Zmena bola potrebná, aby sa výrobcom poskytlo viac obchodných príležitostí, keďže zákazníci niekedy chcú väčšie fľaše, najmä na spoločenské a iné špeciálne príležitosti. Päťlitrový demižón bol zakázaný, aby sa zachoval tradičný tvar fľaše.

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 1 špecifikácie výrobku.

14. *Uzávery*

Opis:

Bol preformulovaný odsek týkajúci sa povolených uzáverov a boli doň začlenené špecifikácie o používaní skrutkových uzáverov, korunkových uzáverov a korkových zátok previazaných motúzom.

Odôvodnenie:

Zmena sa vykonala s cieľom objasniť povolené typy uzáverov, uľahčiť čítanie textu a zabrániť protichodným výkladom.

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 3 špecifikácie výrobku.

15. *Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím*

Opis:

Článok o prepojení so zemepisným prostredím bol aktualizovaný a doplnený o informácie o uvedení podoblasti „Monte Barello“ vrátane podrobností o prírodných a ľudských faktoroch, historických odkazov a drobných textových opráv.

Odôvodnenie:

Zmena článku bola potrebná v dôsledku uvedenia podoblasti „Monte Barello“. Takisto sa považovalo za potrebné prepracovať bod jednotného dokumentu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“, aby bol v súlade so špecifikáciou výrobku. Ide teda o výlučne formálnu zmenu.

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Spumante (šumivé červené)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a perzistentné bublinky

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, s kvetinovými tónmi

Chuť: od *dosaggio zero* po sladkú, svieža, harmonická, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Okrem vína kategórie „akostné šumivé víno“ môže byť víno zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

2. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Spumante (šumivé ružové)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: jemné a perzistentné bublinky

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: charakteristická, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od *dosaggio zero* po sladkú, svieža, harmonická, s delikátnym nádychom kvasiniek

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Okrem vína kategórie „akostné šumivé víno“ môže byť víno zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante (perlivé červené)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: rubínová rôznej intenzity

Vôňa: charakteristická, s kvetinovými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, svieža, lahodná, intenzívna a harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Víno môže byť zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Frizzante (perlivé ružové)*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: živé a prchavé bublinky

Farba: ružová rôznej intenzity

Vôňa: aromatická, charakteristická, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: od suchej po sladkú, svieža, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Víno môže byť zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante – podoblasť Monte Barello*

STRUČNÝ OPIS

Perlivosť: ružová a prchavá;

Farba: intenzívna rubínovočervená s možnými purpurovými odleskami;

Vôňa: intenzívna, charakteristická, ovocná časom sa môžu vyvinúť aj korenisté tóny;

Chuť: suchá až stredne sladká, harmonická, príjemne trieslovinová;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. % „stredne sladký“ druh musí mať minimálny skutočný obsah alkoholu 9,5 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 23 g/l

Víno môže byť zakalené vplyvom fermentačných zvyškov.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Osobitný enologický postup

Tieto vína sa vyrábajú tradičnými, dlhoročnými, vernými a osvedčenými metódami, ktoré zahŕňajú len prirodzené druhotné kvasenie vo fľašiach a prirodzené druhotné kvasenie v uzavretých tlakových kvasných nádobách, ktoré sú nevyhnutné na to, aby vína s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ mali svoje jedinečné vlastnosti. Obohacovanie a pridávanie expedičného likéru sú povolené za podmienok a v rozsahu stanovenom v právnych predpisoch EÚ.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ šumivé vína

18 000 kilogramov hrozna na hektár

2. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ perlivé vína

18 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie hrozna na výrobu šumivých a perlivých vín s chráneným označením pôvodu „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ zahŕňa celé administratívne územie obcí Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola a San Cesario sul Panaro, všetky obce v provincii Modena, a časť administratívneho územia obce Modena.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *A) Údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Provincia Modena sa nachádza v strede talianskeho regiónu Emilia. Má všetky klimatické charakteristiky Pádskej nížiny, hoci polovica provincie zasahuje do úpätia Apenín a hôr, čo spôsobuje značné rozdiely. Špecifická poloha roviny na úpätí Apenín spôsobuje typicky kontinentálne rozpätie teplôt a zrážok s horúcimi letami a tuhými zimami. Vlhké južné vetry sú v čase, keď dorazia do regiónu, spravidla suché, čo má za následok nízke zrážky, oveľa nižšie ako napríklad v strednom Taliansku. Priemerné hodnoty svetla, kolísania teploty a zrážok potvrdzujú vysoko kontinentálny charakter podnebia, ktoré sa vyznačuje nerovnomerným rozložením zrážok s dvoma vrcholmi (jar a jeseň) hydrologického nadbytku a dvoma obdobiami (zima a leto) silného nedostatku. Najmä v letných mesiacoch sú zrážky na modenskej nížine oveľa nižšie ako na zvyšku nížiny v regióne Emilia, a to do takej miery, že prirodzené zrážky v priemere neposkytujú viac ako polovicu vody potrebnej na pestovanie plodín. Poľnohospodárstvo v oblasti Modeny bolo v priebehu storočí sťažené vysokým obsahom ílu a kompaktným charakterom väčšiny pôdy a tieto faktory predstavujú jeden z hlavných problémov aj v súčasnosti. Tieto geografické charakteristiky sú opísané v VI. zväzku („Vojvodstvo Modeny a Reggia“) diela Giuseppeho Goraniho „Taliansko v 18. storočí“ v kapitole o geografickom prostredí, ktorá sa začína konštatovaním, že „príroda sa zdá mimoriadne priaznivá k mestu a územiu štátu Modena“.

Pôda si zachovala prirodzenosť a úrodnosť najmä vďaka ľudským zásahom v podobe odvodňovacích kanálov, ochrany proti záplavám a poľnohospodárskych techník a systémov, ktoré využívajú organické pôdne kondicionéry na potlačenie nevýhod mimoriadne vysokého obsahu ílu v ornej pôde provincie.

V oblasti výroby vína „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ vyniká podoblasť „Monte Barello“, ktorá zahŕňa len úpätie a kopce provincie Modena. Podnebie v tejto oblasti má Winklerov index približne 1 900 – 2 000 dennostupňov v závislosti od lokality. Konkrétne bola vypočítaná priemerná hodnota pre celé územie 1 941 dennostupňov, s priemerným úhrnom zrážok 500 mm v období od apríla do októbra, s malými rozdielmi medzi jednotlivými lokalitami. Nadmorská výška podoblasti Monte Barello sa pohybuje od približne 90 do 560 metrov nad morom.

Pôdu v podoblasti Monte Barello možno klasifikovať ako „pôdu s nízkym obsahom vápenca z okrajových častí Apenín“ (hlinito-ílovitá pôda „Montefalcone“, sklon 1 – 20 %, zvlnená) a „vápencovú pôdu nižších Apenín, lokálne spájanú s úvalinami“ (hlinito-ílovitá pôda „Banzola“ a „Grifone“, sklon 7 – 35 %, zvlnená a mierne strmá). V týchto podmienkach je pre kvalitné pestovanie viniča rozhodujúci ľudský faktor, ktorý využíva agrotechniku hospodárenia s vodou, aby sa zabránilo erózii pôdy, štruktúru vinohradov v tvare „rittochino“ (s radmi kolmými na svahy) a výber najslnečnejších expozícií.

8.2. *A) Údaje o zemepisnej oblasti*

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

V Catovom diele *De Agri Cultura* aj Varrovom spise *De Re Rustica* sa spomína *Vitis labrusca*. Podobne aj Plínius v diele *Naturalis Historia* dokumentuje vlastnosti *Vitis vinifera*, pričom uvádza, že „ich listy, podobne ako listy viniča Labrusca, zmenia pred opadaním svoju farbu na krvavú“. V traktáte o poľnohospodárstve, ktorý napísal Pier dè Crescenzi z Bologne v roku 1300, sa uvádza, že hrozno Labrusca je „čierne, dáva vínu farbu a robí ho čírym, ale do nádob sa dáva celé a s rozdrvenými stopkami a nekazí chuť vína“. Ide o najstarší doložený záznam o tom, že hrozno z týchto viníc sa prvýkrát použilo na výrobu vína v tomto období, čo naznačuje, že vinič už možno nebol taký „divoký“. Nemalo by sa zabúdať, že staroveký vinič Labrusca bol divoký vinič (*Vitis vinifera sylvestris*) alebo vinič samovýsevného poddruhu *Vitis vinifera sativa*, ktorý rástol na neobrábanej pôde. Preto sa Lambrusco považuje za jednu z najpôvodnejších odrôd viniča na svete, keďže pochádza z genetického vývoja *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, ktorá sa domestikovala v oblasti Modeny.

Názov podoblasti „Monte Barello“ je odvodený od príslušného názvu miesta, ktoré sa nachádza v obci Castelvetro di Modena. Jeho existencia je zaznamenaná už v roku 1020 n. l., o čom svedčí bibliografická dokumentácia z roku 1824, v ktorej sa uvádza, že markíz Bonifacio daroval biskupovi Verinovi nejaký pozemok namiesto sídla Montebarello, ktoré bolo jednoznačne považované za vážené miesto.

Monte Barello bolo určite obývané už v etruských časoch, o čom svedčí nález vzácnych archeologických predmetov, medzi ktoré patrí „bronzová spona do vlasov“ s elegantnou bustou ženy a zbraňami, ako aj nástroje z kameňa, bronzu a železa. Je známe, že Etruskovia v Taliansku pestovali hrozno a vyrábali víno, ktoré v tejto oblasti mohlo byť len Lambrusco.

Víno Lambrusco si vojvodovia z Modeny vždy veľmi vážili. Dve a pol storočia predtým, v júni 1430, Niccolò III. d'Este v jednom zo svojich „holografov“ nariadil, aby sa „neplatila polovica cla za všetko víno privezené z Modeny do Paríža“, s cieľom uľahčiť obchod s vínom. Najdôveryhodnejší autori z 19. storočia potvrdzujú, že Modena sa v priebehu storočí stala oblasťou špecializovanou na výrobu šumivých vín, ktoré si získali osobitné renomé a mali tradíciu výroby a konzumácie. Vína vďačia za svoje vlastnosti výlučne alebo hlavne prostrediu, vrátane všetkých prírodných a ľudských faktorov, ktoré ho určujú. Historický pôvod názvu „Lambrusco Grasparossa“ možno s určitosťou datovať do polovice 19. storočia, ako dokazujú mnohé historické dokumenty vrátane *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* [abecedný katalóg takmer všetkých druhov hrozna], ktorý v roku 1854 vypracoval Luigi Maini, a *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* [opisný katalóg hlavných odrôd hrozna pestovaných v provinciách Modena a Reggio Emilia], ktorý v roku 1867 vydal právnik Francesco Aggazzotti. Význam ľudského faktora je zrejmý najmä v technických aspektoch výroby, ktoré sú relevantné pre špecifikáciu výrobku.

8.3. *Kombinácia odrôd vo vinohradoch*

Kombinácia odrôd pestovaných vo vinohradoch: „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ je modrá odroda viniča so strednou rastovou silou a polovzpriameným rastom. Vyznačuje sa neustálym plodením. Vinohrady určené na produkciu hrozna s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ musia mať uvedenú odrodovú skladbu:

— Lambrusco Grasparossa: minimálne 85 % celkovej plochy vinohradu,

— iné Lambrusco tradične pestované v oblasti, Malbo Gentile, samostatne alebo v zmesi: maximálne 15 % celkovej plochy vinohradu.

8.4. *Systémy vedenia viniča*

Pôda a podnebie v Modene sú priaznivé pre prirodzený rast viniča. Vinohradníci sa rozhodli pre systém trvalých kordónov s previsnutými vetvami, ktoré dokážu zadržať bujný rast krov. Systém vedenia viniča musí takisto umožniť rovnomerné rozmiestnenie očiek, dosiahnutie produkčného potenciálu rastlín, zachytenie energie zo žiarenia a dostatok vzduchu a svetla v strapcoch. Najčastejšie používanými systémami vedenia viniča sú voľný kordón, kordón s čapíkmi, ženevský dvojitý záves a Guyotov rez. Hustota výsadby je 2 500 – 3 000 krov na hektár na „čiastočne dekarbonizovanej pôde podhorských nížin“ a 3 000 – 4 000 krov na hektár na „pôde z okrajových častí Apenín a nižších Apenín, spájanej s úvalinami“. Najčastejšie používanými podpníkmi sú Kober5BB, SO4 a 420A.

8.5. *Vinifikácia a vinárske výrobné postupy*

Tieto vína sa vyrábajú tradičnými, dlhoročnými, vernými a osvedčenými metódami, ktoré zahŕňajú len prirodzené druhotné kvasenie vo fľašiach a prirodzené druhotné kvasenie v uzavretých tlakových kvasných nádobách, ktoré sú nevyhnutné na to, aby vína s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ mali svoje jedinečné vlastnosti. Obohacovanie a pridávanie expedičného likéru sú povolené za podmienok a v rozsahu stanovenom v právnych predpisoch EÚ.

Latinskí autori Cato, Plínius a Columella vo svojich dielach opisujú výrobu šumivého vína (Lambrusco), ktoré sa dokáže speniť, čo naznačuje, že ide o perlivé víno. Biologický proces a chemická podstata alkoholového kvasenia a ďalšie súvisiace aspekty výroby vína však boli správne pochopené až po rozvoji vedeckých poznatkov od konca 17. storočia a v priebehu 19. storočia. Na to, aby sa všetok oxid uhličitý, ktorý vznikol počas kvasenia, udržal vo víne, však boli potrebné ďalšie objavy. To si vyžadovalo nádobu, ktorá by bola schopná odolať tlaku, a uzáver, ktorý by zabránil jeho úniku. K ich vývoju dochádzalo od konca 17. storočia do začiatku 18. storočia. Túto záľubu vo výrobe bielych a červených perlivých vín zaznamenali viacerí autori v 17. a 18. storočí, až kým tento dlhý proces genetického vývoja neviedol k lepšej identifikácii bielych, a najmä modrých odrôd divokých viničov Latini (rod Lambrusco z oblasti Modeny), ktoré opísali ampelografi 19. storočia (najmä Acerbi, Mendola a Agazzotti). Okrem tohto technologického pokroku došlo aj k veľkej zmene klímy (malá doba ľadová), ktorá viedla k chladným a vlhkým jeseniam, oneskorenému dozrievaniu a nedokvaseniu, ktoré si vyžiadalo druhotné kvasenie v sudoch, ktoré sa v dôsledku toho roztrhli. Od polovice 19. storočia do polovice 20. storočia bola druhotné kvasenie vo fľaši najbežnejšou metódou výroby prírodného perlivého vína Lambrusco vo veľkých množstvách. Z tohto vína sa vyrábalo zakalené, perlivé víno Lambrusco bez degoržovania, ktoré predstavovalo väčšinu produkcie. Prvé vinárstvo vyrábajúce perlivé víno Lambrusco v regióne Emilia začalo fungovať v Modene v roku 1860. Pri výrobe najakostnejších vín sa však kaly odstraňovali metódami, ktoré znižovali straty kvality a množstva, najprv pomocou izobarických dekantovacích strojov (vyvinutých Martinottim koncom 19. storočia). V súčasnosti sa pri výrobe perlivého a šumivého vína s druhotným kvasením vo fľaši odstraňujú usadeniny kvasinkových kalov tak, že sa nechajú usadiť smerom k uzáveru a hrdlo fľaše sa zmrazí.

8.6. *B) Údaje o kvalite a vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím.*

CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ sa vzťahuje na výrobu šumivých a perlivých červených alebo ružových vín. Z analytického a organoleptického hľadiska majú tieto vína veľmi zreteľné a špecifické vlastnosti, ako sa opisujú v článku 6 špecifikácie výrobku, čo znamená, že ich možno jasne identifikovať a sú typické pre miestnu oblasť.

Z hrozna pestovaného na podhorských nížinách a na svahoch kopcov vzniká štruktúrované víno červenej farby, ktoré má tendenciu k fialovej, jemné telo, nízku kyslosť a veľmi výrazné ovocné tóny. Sviežosť a vôňa arómy pomáhajú zabezpečiť vyváženú chuť.

8.7. *C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)*

Pestovanie vína v Modene má veľký sociálno-ekonomický význam. Súvisí s výrobou šumivých a perlivých vín. Pôda je najdôležitejším environmentálnym faktorom, ktorý zabezpečuje rovnováhu medzi rastom rastlín a výnosom hrozna a kvalitou vína. Aj keď existujú určité rozdiely spôsobené prostredím a spôsobmi pestovania, poľnohospodársku pôdu v Modene možno považovať za mimoriadne úrodnú a patrí do týchto troch kategórií:

a) kyprá pôda, žltej alebo červenkastej farby, s nízkym obsahom vápnika a často aj celkového a asimilovateľného fosforu, nachádzajúca sa na úpätiach hôr, ale aj vo vyšších nadmorských výškach. Pôda v nížinách je známa ako „čiastočne dekarbonizovaná pôda podhorských nížin“, zatiaľ čo dva typy pôdy vo vyšších nadmorských výškach sú známe ako „pôda s nízkym obsahom vápenca z okrajových častí Apenín“ a „vápencová pôda nižších Apenín, lokálne spájaná s úvalinami“;

b) pôda so strednou štruktúrou, vynikajúca z hľadiska fyzikálnych aj chemických vlastností, pochádzajúca zo záplav riek Secchia a Panaro, ktorá sa nachádza na centrálnej rovine a ktorú možno klasifikovať ako „vápencové fluviálne chrbty s hlinito-ílovitými pôdami Sant'Omobono“;

c) ílovité pôdy, veľmi kompaktné, ale bohaté na chemické látky a úrodné, ktoré tvoria väčšinu roviny s pôdami známymi ako „ílovité pôdy odvodnených údolí“.

Nížinné pôdy sú súčasťou záplavových území z pleistocénu a holocénu, zatiaľ čo kopcovitý a hornatý terén je typický pre obdobie kriedy a eocénu a je veľmi bohatý na jemné a koloidné zložky. Pôdy na rovinách sú prakticky bez hrubého skeletu, ktorý sa často vyskytuje v kultivovaných kopcovitých a horských oblastiach v podobe úlomkov brekcií, ktoré môžu brániť bežnej poľnohospodárskej činnosti.

Vinohrady určené na pestovanie hrozna s CHOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ sa nachádzajú na rovine na juhu provincie Modena. Hlavným pôdnym typom je tu „čiastočne dekarbonizovaná pôda podhorských nížin“. Winklerov index sa pohybuje v rozmedzí od 2 169 do 2 193 dennostupňov a priemerný úhrn zrážok za obdobie od apríla do októbra je 437 – 449 mm. Vinice s CHOP Lambrusco Grasparossa di Castelvetro sa nachádzajú aj na úpätí a v kopcoch provincie Modena, ktoré sa vyznačujú typmi pôdy známymi ako „pôda s nízkym obsahom vápenca z okrajových častí Apenín“ a „vápencová pôda nižších Apenín, lokálne spájaná s úvalinami“. Winklerov index sa pohybuje od 1 890 dennostupňov v oblasti Vignola v nadmorskej výške 120 – 125 m do 2 028 dennostupňov v Levizzano Rangone v nadmorskej výške 135 m. Vinohrady majú strednú rastovú silu, so stredne vysokou produkciou v podhorských nížinách a stredne nízkou produkciou v kopcoch.

Konkrétne v podoblasti „Monte Barello“ sa Winklerov index pohybuje okolo 1 900 – 2 000 dennostupňov, s priemerom 1 941 dennostupňov. Pôdy, ktoré sa pohybujú od zvlnených alebo veľmi zvlnených až po mierne strmé, možno klasifikovať ako „pôdu s nízkym obsahom vápenca z okrajových častí Apenín“ (pôdy „Montefalcone“) a „vápencovú pôdu nižších Apenín, lokálne spájanú s úvalinami“ (pôdy „Banzola“ a „Grifone“).

História vína Lambrusco a výroby šumivých vín v Modene je dlhá a zahŕňa fascinujúce prvé správy klasických básnikov a spisovateľov (Vergília, Cata a Varra), ktorí hovorili o „*Labrusca vitis*“, divokom viniči, ktorý sa nachádzal na okrajoch polí a plodil hrozno s kyslou chuťou. Lambrusco je červené víno, ktoré môže byť perlivé alebo šumivé, má jasne rubínovo červenú farbu a malo by sa podávať pri teplote 12 – 14 °C, aby sa naplno prejavili jeho vône a arómy. Pochádza z Modeny a odtiaľ sa rozšírilo na vnútroštátne a zahraničné trhy. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro vďačí za svoj význam v modenskom vinárskom priemysle viacerým faktorom: 1 532 hektárov pôdy vysadenej viničom zapísaným v príslušnom registri vinohradov s CHOP, na ktorej sa ročne dopestuje v priemere 14 500 000 kg hrozna s CHOP. Chránené označenie pôvodu „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ umožňuje výrobcom z Modeny ponúkať spotrebiteľom výrobky, ktorých príbeh je v porovnaní s ostatnými zaujímavejší: odkiaľ pochádzajú, ako sa spracúvajú a aké sú ich vlastnosti a zvláštnosti, ktoré ich odlišujú od výrobkov, ktoré nemožno identifikovať z presne vymedzenej oblasti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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