C/2025/2475

30.4.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2475)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

PDO-IT-A0337-AM03 – 3. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ Kmetijski izdelki

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Te spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne sodijo v opredelitve iz člena 24(3) navedene uredbe. Povedano drugače,

— ne vključujejo spremembe imena, ali uporabe imena, ali kategorije proizvoda;

— ne izničujejo povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta;

— ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Vključitev določitve kategorije*

Opis:

Določena je bila kategorija, v katero spadajo peneča vina „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ („peneča vina“ ali „kakovostna peneča vina“).

Razlog:

Ta sprememba je bila uvedena, da se pojasnijo kategorije pridelanega penečega vina.

Sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda.

2. *Dodajanje podobmočja „Monte Barello“*

Opis:

Dodana je bila možnost vključitve sklica na podobmočje „Monte Barello“ (ki ustreza obstoječi geografski lokaciji ali krajevnemu imenu v občini Castelvetro di Modena v bližini okrožja Cà di Sola) v skladu s pogoji iz (na novo uvedene) Priloge A k specifikaciji proizvoda. Priloga A določa posebna pravila, ki urejajo podobmočje, za edino vrsto rdečega biser vina „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ in vzpostavlja ustrezno območje proizvodnje z natančnim opisom njegove razmejitve, vinogradniškimi pravili, standardi pridelave vina, lastnostmi ob porabi ter določbami o označbi, predstavitvi in pakiranju. Pojasnjeno je bilo tudi, da za podobmočje, razen kot je izrecno določeno v navedeni prilogi, veljajo pravila iz specifikacije proizvoda za ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

Razlogi:

Podobmočje „Monte Barello“ je bilo vključeno na podlagi številnih zahtev članov konzorcija. To območje na območju proizvodnje ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ izstopa zaradi posebnih okoljskih in proizvodnih pogojev, za katere so značilni zlasti skoraj izključno gričevnata pokrajina, posebej nizek donos grozdja na hektar in vinogradniški sistem.

Sprememba se nanaša na člena 1 in 9 specifikacije proizvoda ter Prilogo A k njej ter na oddelka enotnega dokumenta Opis vin in Povezava z geografskim območjem.

3. *Posodobitve in redakcijski popravki*

Opis:

Sklicevanja na zakonodajo so bila posodobljena, v različnih točkah specifikacije pa so bili vneseni redakcijski popravki.

Razlog:

Spremembe so bile uvedene, da bi vključili pravilna sklicevanja na zakonodajo ter da bi bilo besedilo jasnejše in lažje berljivo.

Sprememba se nanaša na člen 5(2), člen 7(1) in (3), člen 8(4), člen 9 ter člen 10 specifikacije proizvoda.

4. *Popravek opisa metode proizvodnje z razvojem v steklenici za peneča in biser vina*

Opis:

Opis metode proizvodnje z razvojem v steklenici za peneča in biser vina je bil preoblikovan tako, da vključuje izraz „vključno z“.

Razlog:

Namen spremembe je pojasniti, da je treba v zvezi z enološkim postopkom vrenja v steklenici uporabo izrazov „vrenje v steklenici po tradicionalni metodi“, „tradicionalna metoda“, „klasična metoda“ ali „klasična tradicionalna metoda“ šteti za neobvezno pod določenimi pogoji in ne za obveznost proizvajalcev.

Sprememba se nanaša na člen 5(3) specifikacije proizvoda.

5. *Zmanjšanje največjega donosa predelave grozdja v vino*

Opis:

Največji donos predelave grozdja v vino, vključno z morebitnim presežkom pri pridelavi vina, se je zmanjšal z 80 % na 75 %, brez poseganja v omejitev 70 % za končno vino z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

Razlogi:

Namen te spremembe je bil omejiti pridelavo vina z imenom po sorti lambrusco, vključno z vinom iz presežne pridelave vina z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, ki ga je treba prerazvrstiti med vrste vina iz sorte lambrusco z nižjo tipično geografsko označbo „Emilia“. Namen spremembe je tudi preprečiti prekomerni izkoristek grozdja.

Sprememba se nanaša na člen 5(5) specifikacije proizvoda.

6. *Vrenje in sekundarno vrenje*

Opis:

Dodan je bil odstavek o proizvodnji vin z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, s katerim se dovoli podaljšanje vrenja oziroma sekundarnega vrenja vin in proizvodov za predelavo v vino po 31. decembru vsakega leta do 30. junija naslednjega leta.

Razlog:

Sprememba je bila dodana zaradi standardizacije pogojev proizvodnje po vsej deželi Emilija, pri čemer so bile upoštevane zahteve vinske trte lambrusco in tradicionalne tehnike proizvodnje, ki so se sčasoma ustalile v tej deželi.

Sprememba se nanaša na člen 5(6) specifikacije proizvoda.

7. *Opredelitev barvne intenzivnosti vin*

Opis:

Dodan je bil odstavek, v katerem je opredeljena največja barvna intenzivnost različnih vin v vsaki fazi proizvodnje.

Razlog:

Ta sprememba je bila dodana, da vino in proizvodi za proizvodnjo vina ostanejo v natančno določenem razponu intenzivnosti barve v skladu s tradicijo in pristnostjo vin z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“. V zadnjih letih je bilo namreč ugotovljeno, da se vrste vina z označbo „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ z večjo barvno intenzivnostjo, kot je predlagana v tej spremembi, v fazi trženja uporabljajo zgolj kot pomožna sestavina pri zvrščanju končnih vin, in ne kot proizvod, neposredno namenjen za stekleničenje.

Sprememba se nanaša na člen 5(7) specifikacije proizvoda.

8. *Popravek nekaterih lastnosti ob porabi*

Opis:

Popravljene so bile nekatere lastnosti ob porabi za obstoječe vrste in dodan je bil odstavek, da so lahko različne vrste vina, razen tistih iz kategorije kakovostno peneče vino, motne zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Razlog:

Ta sprememba je bila potrebna zaradi črtanja izrazov, ki so bili netočni, nejasni ali neskladni s kategorijo proizvodov, ter zaradi izboljšanja in posodobitve opisov proizvodov. Dodan je bil tudi odstavek, da so lahko biser in peneča vina, razen tistih iz kategorije kakovostno peneče vino, motna zaradi usedlin, nastalih pri vrenju. Vzrok za to je vračanje k tehniki pridelave s sekundarnim vrenjem v steklenici, ne da bi se odstranile vinske droži.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vin enotnega dokumenta.

9. *Črtanje odstavka o mejnih vrednostih vsebnosti skupnih kislin in ekstrakta brez sladkorja*

Opis:

Črtan je bil odstavek, v katerem je bila opisana možnost, da ministrstvo izda uredbo o spremembi mejnih vrednosti vsebnosti skupnih kislin in ekstrakta brez sladkorja.

Razlog:

Odstavek je bil črtan, ker je bila ta določba nadomeščena z veljavno zakonodajo.

Sprememba se nanaša na člen 6(2) specifikacije proizvoda.

10. *Popravek v zvezi z navedbo vsebnosti sladkorja na etiketi*

Opis:

Zahteva po navedbi vsebnosti sladkorja na etiketi je bila črtana za peneča vina.

Razlog:

Zahteva ni potrebna.

Sprememba se nanaša na člen 7(1) specifikacije proizvoda.

11. *Uporaba izraza „rosé“ kot alternativa izrazu „rosato“*

Opis:

Razširjena je bila možnost, da se izraz „rosé“ kot alternativa izrazu „rosato“, prej dovoljena le za vrsto penečega vina rosé, uporabi tudi za vrsto biser vina rosé.

Razlog:

S spremembo se izpolnjujejo zahteve trga in proizvajalcev.

Sprememba se nanaša na člen 7(3) specifikacije proizvoda.

12. *Možnost uporabe izraza sekundarno vrenje v steklenici („rifermentazione in bottiglia“) na etiketi*

Opis:

Dodan je bil odstavek, ki omogoča, da se na etiketi uporabi izraz sekundarno vrenje v steklenici.

Razlog:

Ta sprememba je bila uvedena, da so potrošniki ustrezno obveščeni o uporabi tehnike pridelave, ki vključuje sekundarno vrenje v steklenici, ki se je v zadnjih letih ponovno uveljavila za pridobivanje biser vina. Iz tega vina se vinske droži pogosto ne odstranijo, zaradi prisotnosti teh ostankov pa je vino videti motno.

Sprememba se nanaša na člen 7(4) specifikacije proizvoda.

13. *Povečanje največje prostornine steklenic, v katerih se vino daje na trg*

Opis:

Največja prostornina steklenic, v katerih se vino daje na trg, je bila s 3 litrov povečana na 9 litrov, pri čemer je izrecno prepovedana uporaba steklenih balonov.

Razlog:

Sprememba je bila potrebna, da bi proizvajalci imeli več komercialnih priložnosti, saj stranke včasih želijo večje steklenice, predvsem za družabne in druge posebne dogodke. Petlitrski balon je bil prepovedan, da bi se ohranila tradicionalna oblika steklenice.

Sprememba se nanaša na člen 8(1) specifikacije proizvoda.

14. *Zapirala*

Opis:

Odstavek o dovoljenih zapiralih je bil preoblikovan s specifikacijami o uporabi navojnih zamaškov, kronskih zamaškov in plutovinastih zamaškov, pritrjenih z vrvico.

Razlog:

Ta sprememba je bila uvedena zaradi pojasnitve dovoljenih vrst zapiral, da se olajša branje in preprečijo nasprotujoče si razlage.

Sprememba se nanaša na člen 8(3) specifikacije proizvoda.

15. *Posodobitev povezave z geografskim okoljem*

Opis:

Člen o povezavi z geografskim okoljem je bil posodobljen in spremenjen tako, da vključuje informacije o uvedbi podobmočja „Monte Barello“, vključno s podrobnostmi o naravnih in človeških dejavnikih, zgodovinskimi omembami in manjšimi popravki besedila.

Razlog:

Sprememba člena je bila potrebna zaradi uvedbe podobmočja „Monte Barello“. Zdelo se je tudi potrebno preoblikovati oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem, da bi bil usklajen s specifikacijo proizvoda. To je torej zgolj redakcijska sprememba.

Sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Lambrusco grasparossa di Castelvetro

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009;

4. **Opis vina**

1. *Rdeče peneče vino „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in obstojna.

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: dišeč, s cvetličnimi notami.

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, usklajen, z nežnim pridihom kvasa.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vino, razen različic, pridelanih v kategoriji kakovostno peneče vino, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Peneče vino rosé „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“*

KRATEK OPIS

Pena: drobna in obstojna.

Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: razpoznaven, s cvetličnimi in sadnimi notami.

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, usklajen, z nežnim pridihom kvasa.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vino, razen različic, pridelanih v kategoriji kakovostno peneče vino, je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Rdeče biser vino „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna.

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: razpoznaven s cvetličnimi notami.

Okus: suh do sladek, svež, mineralen, intenziven in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vino je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Biser vino rosé „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“*

KRATEK OPIS

Pena: živahna, neobstojna.

Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: dišeč, razpoznaven, s cvetličnimi in sadnimi notami.

Okus: suh do sladek, svež, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vino je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Rdeče biser vino „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ – podobmočje Monte Barello*

KRATEK OPIS

Pena: rožnata in neobstojna.

Barva: intenzivna rubinasto rdeča z možnimi vijoličnimi odtenki.

Vonj: intenziven, razpoznaven, saden; s časom se lahko razvijejo tudi začimbni odtenki.

Okus: suh do srednje sladek, skladen, prijetno taničen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %. Vrsta z izrazom „srednje sladek“ mora imeti najmanjši delež dejanskega alkohola 9,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23 g/l.

Vino je lahko motno zaradi usedlin, nastalih pri vrenju.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Lambrusco grasparossa di Castelvetro

Posebni enološki postopek

Ta vina se pridelujejo po tradicionalno ustaljenih, poštenih in stalnih metodah, ki vključujejo le naravno sekundarno vrenje v steklenicah in naravno sekundarno vrenje v zaprti posodi, kar je bistveno za zagotavljanje edinstvenih lastnosti vin z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“. Postopka obogatitve in vliva sladilnega likerja sta dovoljena pod pogoji in omejitvami iz zakonodaje EU.

5.2 *Največji donosi*

1. Peneča vina „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

18 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Biser vina „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

18 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo penečih in biser vin z zaščiteno označbo porekla „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ zajema celotno upravno ozemlje občin Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola in San Cesario sul Panaro, vse v pokrajini Modena, ter del upravnega ozemlja občine Modena.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *(A) Podatki o geografskem območju*

1. Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Pokrajina Modena leži v središču italijanske dežele Emilija. Ima vse podnebne značilnosti Padske nižine, čeprav se polovica pokrajine razteza v predgorske in gorske predele Apeninov, zaradi česar so precejšnje razlike. Zaradi posebne lege ravnine ob vznožju Apeninov so značilne celinske temperaturne razlike in padavine ter vroča poletja in ostre zime. Vlažni južni vetrovi so na splošno suhi, ko dosežejo to območje, zato je padavin malo, veliko manj, kot je zabeleženih na primer v osrednji Italiji. Povprečne vrednosti svetlobe, temperaturnih razlik in padavin potrjujejo zelo celinsko naravo podnebja, za katero so značilne neenakomerno razporejene padavine z dvema vrhovoma nevarnega presežka padavin (spomladi in jeseni) in dvema obdobjema njihovega velikega pomanjkanja (zima in poletje). Mnogo manj padavin kot v preostalem delu Emilijske nižine pade zlasti v Modenski nižini, predvsem v poletnih mesecih, tako da naravne padavine v povprečju ne oskrbijo več kot polovice vode, potrebne za gojenje poljščin. Kmetovanje na območju Modene je bilo v preteklosti oteženo, ker je večina tal zelo glinastih in zbitih, kar je še danes eden glavnih izzivov. Te geografske značilnosti je Giuseppe Gorani opisal v zvezku VI (*Vojvodina Modena in Reggio*) dela *Italija v 18. stoletju* v poglavju o geografskem okolju, ki se začne z navedbo, da „se zdi, da je bila narava še posebej prijazna do mesta in ozemlja države Modena“.

Tla so ostala naravna in rodovitna predvsem zaradi človekovih posegov v obliki drenažnih kanalov, zaščite pred poplavami ter tehnik in sistemov kmetovanja, pri katerih se uporabljajo organski izboljševalci tal, s katerimi se izravnajo pomanjkljivosti, tj. zelo visoka vsebnost gline na ornih zemljiščih v pokrajini.

Na območju proizvodnje vina „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ izstopa podobmočje „Monte Barello“, ki zajema le vznožje in griče pokrajine Modena. Podnebje na tem območju ima Winklerjev indeks, ki znaša od 1 900 do 2 000 stopinjskih dni rasti, odvisno od lokacije. Natančneje, za celotno ozemlje je izračunana povprečna vrednost 1 941 stopinjskih dni rasti, pri čemer povprečna količina padavin v obdobju od aprila do oktobra znaša 500 mm, razlike med posameznimi območji pa so majhne. Nadmorska višina podobmočja Monte Barello se giblje od približno 90 metrov do 560 metrov nad morjem.

Tla na podobmočju Monte Barello se lahko razvrstijo kot tla z nizko vsebnostjo apnenca z obrobja Apeninov (meljasto-glinasto ilovnata tla Montefalcone, z naklonom od 1–20 %, valovita) in apnenčasta tla nižje ležečih Apeninov, ki se lokalno povezujejo z žlebovi (meljasto-glinasto ilovnata tla Banzola in Grifone, z naklonom od 7–35 %, valovita in zmerno strma). V teh okoljih je za kakovostno vinogradništvo ključnega pomena človeški dejavnik z uporabo agronomskih tehnik upravljanja voda za preprečevanje erozije tal, strukturiranjem vinogradov z zasaditvijo vzdolžno na grič (rittochino) tako, da so vrste pravokotne na pobočja, in izbiro najbolj sončne lege.

8.2 *(A) Podatki o geografskem območju*

2. Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

V Katonovem delu *O poljedelstvu* (*De Agri Cultura)* in Varonovem delu *O kmetijstvu* (*De Re Rustica*) je omenjena *Vitis labrusca*. Plinij je v *Naturalis Historia* (Naravoslovje) dokumentiral lastnosti trte *Vitis vinifera*, pri čemer je navedel, da „se njeni listi, tako kot listi vinske trte *labrusca*, pred odpadanjem obarvajo krvavo“. V razpravi o kmetijstvu, ki jo je leta 1300 napisal Pier dè Crescenzi iz Bologne, je navedeno, da je grozdje labrusca „črno in vinu daje barvo, zato to postane bistro, vendar se v posode da celo in z zmečkanimi stebli, kar pa ne kvari okusa vina“. To je najzgodnejši dokumentiran zapis, da so iz grozdja teh vinskih trt v tistem obdobju prvič pridelali vino, kar kaže, da vinske trte morda niso bile več tako „divje“. Ne smemo pozabiti, da je antično grozdje *labrusca* označevalo divjo vrsto vinske trte (*Vitis vinifera sylvestris*) ali pa samorodno podvrsto vinske trte *Vitis vinifera sativa*, ki je rasla na neobdelanih zemljiščih. Zato sorta lambrusco velja za eno najbolj avtohtonih sort vinske trte na svetu, saj izhaja iz genetskega razvoja sorte *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, ki je bila udomačena na območju Modene.

Podobmočje „Monte Barello“ je poimenovano po ustreznem krajevnem imenu, ki se nahaja v občini Castelvetro di Modena. Njegov obstoj je bil zabeležen že leta 1020, kar dokazuje bibliografska dokumentacija iz leta 1824, v kateri je navedeno, da je markiz Bonifacio v zameno za Montebarello, ki je očitno veljal za ugleden kraj, škofu Verinu dal nekaj zemlje.

Monte Barello je bil zagotovo naseljen že v etruščanskih časih, kar dokazuje odkritje dragocenih arheoloških predmetov, kot so bronasta igla za lase, eleganten doprsni kip ženske ter orožje in orodje iz kamna, brona in železa. Znano je, da so Etruščani gojili grozdje in pridelovali vino v Italiji, ki je bilo na tem območju lahko le lambrusco.

Vino lambrusco so vedno zelo cenili vojvode Modene. Niccolò III. d'Este je dve stoletji in pol pred tem, junija 1430, v enem od svojih lastnoročno zapisanih dokumentov odredil, da se za olajšanje trgovine z vinom „oprosti plačilo polovice dajatve za vse vino, pripeljano iz Modene v Pariz“. Najuglednejši pisci 19. stoletja potrjujejo, da je Modena skozi stoletja postala območje, specializirano za proizvodnjo penečih vin, ki so pridobila poseben sloves s tradicijo pridelave in porabe. Lastnosti vina izhajajo izključno ali predvsem iz okolja, vključno z vsemi naravnimi in človeškimi dejavniki, ki ga opredeljujejo. Zgodovinski izvor imena „Lambrusco Grasparossa“ sega v sredino 19. stoletja, kar dokazujejo številni zgodovinski dokumenti, med drugim *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* (abecedni katalog skoraj vseh sort grozdja), ki ga je leta 1854 sestavil Luigi Maini, in *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* (opisni katalog glavnih sort grozdja, pridelanih v pokrajinah Modena in Reggio Emilia), ki ga je leta 1867 objavil odvetnik Francesco Aggazzotti. Pomen človeških dejavnikov je zlasti očiten pri tehničnih vidikih pridelave, ki so pomembni za specifikacijo proizvoda.

8.3 *Sortni sestav v vinogradih*

Sortni sestav, ki se goji v vinogradih: „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ je srednje bujna rdeča sorta vinske trte s polpokončno rastjo, ki je stalno rodovitna. Vinogradi, v katerih se prideluje grozdje z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, morajo imeti naslednji sortni sestav:

— lambrusco grasparossa: najmanj 85 % skupne površine, zasajene z vinsko trto,

— druge sorte lambrusca, ki se tradicionalno gojijo na tem območju, malbo gentile, same ali mešane: do 15 % skupne površine, zasajene z vinsko trto.

8.4 *Gojitvene oblike*

Talne in podnebne razmere v Modeni so ugodne za naravno rast vinske trte. Vinogradniki so se odločili za sistem stalnih kordonov s povešenimi šparoni, ki lahko omejujejo bujno rast rastlin. Gojitvena oblika mora omogočati tudi, da so očesa enakomerno porazdeljena, da rastline dosežejo svoj rodni potencial, da zajemajo sevalno energijo ter da se do grozdov prepusti dovolj zraka in svetlobe. Najpogosteje uporabljene gojitvene oblike so prosti kordon, kordon z rezniki, ženevska dvojna zavesa in guyot. Gostota zasaditve je 2 500–3 000 trsov na hektar na delno razgljičenih tleh podgorskih ravnic in 3 000–4 000 trsov na hektar na tleh z obrobja Apeninov in nižje ležečih Apeninov, ki se povezujejo z žlebovi. Najpogosteje uporabljene podlage so Kober5BB, SO4 in 420A.

8.5 *Vinifikacija in vinarske prakse*

Ta vina se pridelujejo po tradicionalnih dolgoletnih, preverjenih in uveljavljenih metodah, ki vključujejo le naravno sekundarno vrenje v steklenicah in naravno sekundarno vrenje z avtoklaviranjem, kar je bistveno za zagotavljanje edinstvenih lastnosti vin z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“. Postopka obogatitve in vliva sladilnega likerja sta dovoljena pod pogoji in omejitvami iz zakonodaje EU.

Latinski pisci Katon, Plinij in Kolumela v svojih delih opisujejo pridelavo vina z mehurčki (lambrusco), ki se lahko peni, kar kaže na to, da gre za biser vino. Vendar biološki proces in kemična narava alkoholnega vrenja ter drugi s tem povezani vidiki vinarstva niso bili ustrezno razumljeni, dokler se ni od konca 17. stoletja do konca 19. stoletja razvilo znanstveno znanje. Toda za zagotovitev, da bi ves ogljikov dioksid, ki je nastal med vrenjem, ostal raztopljen v vinu, sta bili potrebni drugi odkritji, in sicer posoda, ki bi lahko zadržala tlak, in pokrov, ki bi lahko preprečeval njegovo uhajanje. Ta sta bila razvita od konca 17. stoletja do začetka 18. stoletja. To naklonjenost pridelavi belega in rdečega biser vina so v 17. in 18. stoletju evidentirali zaporedni avtorji, dokler se v tem dolgem procesu genetskega razvoja niso bolje opredelile divje bele in zlasti rdeče sorte vinske trte antičnega ljudstva Latinov (družina sort lambrusco z območja Modene), ki so jih opisali ampelografi iz 19. stoletja (zlasti Acerbi, Mendola in Agazzotti). Poleg tega tehnološkega napredka se je tudi močno spremenilo podnebje (mala ledena doba), kar je povzročilo hladne in mokre jeseni, zapoznelo zorenje in nepopolno vrenje, zaradi česar je bilo potrebno sekundarno vrenje v sodih, ki so zaradi tega počili. Od sredine 19. stoletja do sredine 20. stoletja je bila najpogostejša metoda za pridelavo velikih količin naravnega biser vina lambrusco sekundarno vrenje v steklenici. Tako se je pridelalo motno biser vino lambrusco brez degoržiranja in je predstavljalo večino proizvodnje. Prva vinska klet v Emiliji, v kateri so pridelovali biser vino lambrusco, je začela delovati v Modeni leta 1860. Pridelava najkakovostnejših vin pa je vključevala odstranitev droži s postopki, ki so zmanjšali izgubo kakovosti in količine, najprej z uporabo strojev za izobarno dekantiranje (ki jih je konec 19. stoletja razvil Martinotti). Danes se pri pridelavi biser in penečega vina s sekundarnim vrenjem v steklenici droži odstranijo, tako da se omogoči usedanje droži proti zamašku, vrat steklenice pa se zamrzne.

8.6 *(B) Podrobnosti o kakovosti in lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ zajema pridelavo rdečih penečih in biser vin ter penečih in biser vin rosé. Z analitičnega in organoleptičnega vidika imajo ta vina zelo jasne in posebne lastnosti, kot so opisane v členu 6 specifikacije proizvoda, kar pomeni, da jih je mogoče jasno opredeliti in so značilna za lokalno območje.

Iz grozdja, ki se goji na podgorskih ravnicah in na pobočjih gričev, nastane strukturirano vino rdeče barve, ki vleče na vijolično, z voljnim telesom, nizko vsebnostjo kislin in zelo jasnimi sadnimi notami. Svežina in vonj arome prispevata k uravnoteženemu okusu.

8.7 *(C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)*

Vinogradništvo v Modeni ima velik družbeno-gospodarski pomen, ki je povezan s pridelavo penečih in biser vin. Tla so najpomembnejši okoljski dejavnik pri vzdrževanju ravnotežja med bujnostjo in rodnostjo trsov ter kakovostjo vina. Čeprav se kmetijska zemljišča v Modeni zaradi okolja in načinov kmetovanja nekoliko razlikujejo, se lahko štejejo za izjemno rodovitna in spadajo v naslednje tri kategorije:

(a) rahla tla rumene ali rdečkaste barve z nizko vsebnostjo apnenca ter pogosto tudi skupnega in dostopnega fosforja, ki se nahajajo na vznožju gričevja, pa tudi na višjih nadmorskih višinah. Tla na ravnicah se imenujejo delno razogljičena tla podgorskih ravnic, dve vrsti tal na višjih nadmorskih višinah pa tla z nizko vsebnostjo apnenca z obrobja Apeninov in apnenčasta tla nižje ležečih Apeninov, ki se lokalno povezujejo z žlebovi;

(b) tla s srednjo teksturo z odličnimi fizikalnimi in kemičnimi lastnostmi v osrednjem delu nižine, nastala kot posledica poplavljanja rek Secchia in Panaro, ki se lahko opredelijo kot apnenčasti fluvialni naplavinski robovi s santomobonoskimi meljasto-glinasto ilovnatimi tlemi;

(c) zelo kompaktna glinasta tla, ki pa so bogata z različnimi kemičnimi snovmi in rodovitna, razširjena po večini nižine, ki se imenujejo glinasta tla izsušenih dolin.

Nižinska tla so del poplavnih ravnic iz pleistocena in holocena, gričevnat in gorski teren pa je značilen za kredo in eocen ter je zelo bogat s finimi in koloidnimi delci. Tla po nižinah so praktično brez grobega skeleta, ki je pogost na obdelanih gričevnatih in gorskih območjih v obliki delcev breče, ki lahko ovirajo običajne kmetijske dejavnosti.

Vinogradi, namenjeni pridelavi grozdja z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, ležijo na ravnini na jugu pokrajine Modena. Glavna vrsta tal tukaj so delno razogljičena tla podgorskih ravnic. Winklerjev indeks se giblje od 2 169 do 2 193 stopinjskih dni rasti, povprečna količina padavin v obdobju od aprila do oktobra pa znaša od 437 do 449 mm. Vinogradi z ZOP „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ se nahajajo tudi ob vznožju gričev in na gričih pokrajine Modena, kjer sta značilni vrsti tal, imenovani tla z nizko vsebnostjo apnenca z obrobja Apeninov in apnenčasta tla nižje ležečih Apeninov, ki se lokalno povezujejo z žlebovi. Winklerjev indeks se giblje od 1 890 stopinjskih dni rasti na območju Vignola na nadmorski višini 120–125 m do 2 028 stopinjskih dni rasti v Levizzano Rangone na nadmorski višini 135 m. Vinogradi so srednje bujni, s srednje visoko proizvodnjo na podgorskih ravnicah in srednje nizko proizvodnjo na gričih.

Na podobmočju „Monte Barello“ je Winklerjev indeks približno 1 900–2 000 stopinjskih dni rasti s povprečjem 1 941 stopinjskih dni rasti. Tla, ki so valovita ali zelo valovita do zmerno strma, je mogoče opredeliti kot tla z nizko vsebnostjo apnenca z obrobja Apeninov (tla Montefalcone) in apnenčasta tla nižje ležečih Apeninov, ki se lokalno povezujejo z žlebovi (tla Banzola in Grifone).

Zgodovina vina lambrusco in pridelave penečih vin v Modeni je dolga in sega vse do zanimivih prvih zapisov antičnih pesnikov in pisateljev (Vergil, Katon in Varon), ki so v svojih delih pisali o „*labrusca vitis*“, tj. divji trti na obrobju polj, ki je rodila grozdje trpkega okusa. Rdeče vino lambrusco, ki je lahko biser vino ali peneče vino, je svetlo rubinasto rdeče barve in ga je treba postreči pri 12 °C do 14 °C, da se v celoti razvijejo njegove dišave in arome. Izvorno je iz Modene, od koder se je razširilo na nacionalne in tuje trge. Vino „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ je za modensko vinsko industrijo pomembno zaradi več dejavnikov: v ustreznem registru vinogradov z ZOP je registriranih 1 532 hektarjev zemljišč, zasajenih z vinsko trto, na katerih se letno pridela povprečno 14 500 000 kg grozdja z ZOP. Zaščitena označba porekla „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ modenskim pridelovalcem omogoča, da potrošnikom ponudijo proizvode s prepričljivejšo zgodbo od drugih: o njihovem poreklu, načinu predelave ter lastnostih in posebnostih, zaradi katerih se razlikujejo od proizvodov, za katere ni mogoče ugotoviti, da pripadajo natančno razmejenemu območju.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

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