C/2025/2475
30.4.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2475)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Produktens namn**

”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Dessa ändringar uppfyller definitionen av en standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143 eftersom de inte omfattas av definitionerna i artikel 24.3 i samma förordning. Med andra ord,

— de inbegriper ingen ändring av namnet eller användningen av namnet, eller av produktkategorin,

— de upphäver inte det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— de innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

1. *Införande av kategorispecifikation*

Beskrivning:

Det har specificerats vilken kategori de mousserande vinerna ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” spumante tillhör (”mousserande vin” eller ”mousserande kvalitetsvin”).

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att precisera vilka kategorier av mousserande vin som produceras.

Ändringen rör artikel 1 i produktspecifikationen.

2. *Tillägg av delområdet Monte Barello*

Beskrivning:

Möjligheten att inkludera en hänvisning till delområdet Monte Barello (som både är ett befintligt geografiskt område och namnet på en ort i kommunen Castelvetro di Modena, nära området Cà di Sola) har lagts till i enlighet med villkoren i (den nyligen tillagda) bilaga A till produktspecifikationen. I bilaga A fastställs de särskilda bestämmelserna för delområdet, där endast vintypen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosso frizzante (pärlande rött vin) får framställas. Det berörda produktionsområdet och dess avgränsning anges i detalj. Vidare fastställs regler för vinodlingen, standarder för vinframställningen, konsumtionsegenskaper samt bestämmelser om beteckning, presentation och förpackning. Det fastställs även att delområdet, om inte annat uttryckligen föreskrivs i bilagan, omfattas av bestämmelserna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”.

Motivering:

Delområdet Monte Barello har lagts till eftersom detta upprepade gånger har efterfrågats av medlemmar i konsortiet. Denna del av produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” utmärker sig genom sina speciella miljö- och produktionsförhållanden, som främst kommer sig av det nästan uteslutande kuperade landskapet, den särskilt låga druvavkastningen per hektar och det vinodlingssystem som används.

Ändringen rör artiklarna 1 och 9 i bilaga A till produktspecifikationen samt avsnitten ”Beskrivning av vinet eller vinerna” och ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

3. *Uppdateringar och redaktionella rättelser*

Beskrivning:

Hänvisningar till lagstiftning har uppdaterats och redaktionella rättelser har gjorts i flera punkter i produktspecifikationen.

Motivering:

Ändringarna har gjorts för att införa korrekta hänvisningar till lagstiftning samt för att göra texten tydligare och mer lättläst.

Ändringen rör artiklarna 5.2, 7.1, 7.3, 8.4, 9 och 10 i produktspecifikationen.

4. *Korrigering av beskrivningen av produktionsmetoden med utveckling i flaska för mousserande och pärlande viner*

Beskrivning:

Beskrivningen av produktionsmetoden med utveckling i flaska för mousserande och pärlande viner har omformulerats så att den omfattar orden ”inklusive med”.

Motivering:

Syftet med ändringen är att förtydliga att användning av formuleringarna ”jäsning i flaskan enligt den traditionella metoden”, ”den traditionella metoden”, ”den klassiska metoden” eller ”den klassiska, traditionella metoden” i samband med den oenologiska metoden med jäsning i flaskan ska betraktas som frivillig enligt de fastställda villkoren, och inte som en skyldighet för producenterna.

Ändringen rör artikel 5.3 i produktspecifikationen.

5. *Minskning av den högsta avkastningen efter bearbetning av druvor/vin*

Beskrivning:

Den högsta avkastningen från bearbetning av druvor/vin, inklusive eventuell överskottsframställning av vin, har minskats från 80 % till 75 %, utan att det påverkar gränsen på 70 % för färdigt vin som får omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”.

Motivering:

Denna ändring har införts för att begränsa produktionen av viner som bär namnet på druvsorten lambrusco, inklusive dem som erhålls från överskottsframställning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, vilka måste omklassificeras till lambruscoviner under den underliggande typiska geografiska beteckningen Emilia. Ändringen syftar också till att undvika överexploatering av druvorna.

Denna ändring rör artikel 5.5 i produktspecifikationen.

6. *Jäsning och andra jäsning*

Beskrivning:

Ett stycke om framställningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” har lagts till, enligt vilken jäsningen eller den andra jäsningen av vinerna och av de produkter som ska omvandlas till vin får förlängas efter den 31 december varje år, fram till den 30 juni påföljande år.

Motivering:

Ändringen har gjorts för att standardisera produktionsvillkoren i hela regionen Emilia och för att ta hänsyn till kraven för lambruscovinstockarna och de traditionella produktionsmetoder som har utvecklats över tid i denna region.

Denna ändring rör artikel 5.6 i produktspecifikationen.

7. *Fastställande av vinernas färgintensitet*

Beskrivning:

Ett stycke som anger de olika vinernas maximala kolorimetriska intensitet i varje produktionsled har lagts till.

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att hålla vinet och de produkter som ska omvandlas till vin inom ett väldefinierat kolorimetriskt intervall, i enlighet med traditionen och äktheten hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”. Anledningen är att det på senare år har konstaterats att vintyper med beteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” som har en högre färgintensitet än vad som föreslås i denna ändring i saluföringsskedet endast behandlas som underordnade ingredienser som används för att framställa de blandningar som används för de färdiga vinerna, snarare än som produkter som är avsedda för direkt buteljering.

Denna ändring rör artikel 5.7 i produktspecifikationen.

8. *Korrigering av konsumtionsegenskaper*

Beskrivning:

Vissa av konsumtionsegenskaperna för de befintliga typerna har korrigerats och ett stycke har lagts till om att de olika vintyperna – med undantag för de som ingår i kategorin ”mousserande kvalitetsvin” – kan vara grumliga på grund av jäsningsrester.

Motivering:

Denna ändring var nödvändig för att ta bort termer som var felaktiga, vaga eller oförenliga med produktkategorin samt för att förbättra och uppdatera produktbeskrivningarna. Det har också lagts till ett stycke om att pärlande och mousserande viner – med undantag för viner i kategorin ”mousserande kvalitetsvin” – kan vara grumliga på grund av jäsningsrester. Detta beror på att man återgår till produktionstekniken med en andra jäsning på flaska utan avlägsnande av jäsningsrester.

Ändringen rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

9. *Strykning av stycket om gränser för total syrahalt och sockerfritt extrakt*

Beskrivning:

Det stycke som beskrev ministeriets möjlighet att utfärda ett dekret för att ändra gränserna för den totala syrahalten och halten av sockerfritt extrakt har strukits.

Motivering:

Stycket har strukits eftersom denna bestämmelse har ersatts av nu gällande lagstiftning.

Denna ändring gäller artikel 6.2 i produktspecifikationen.

10. *Rättelse gällande angivande av sockerhalt på etiketten*

Beskrivning:

Kravet på att ange sockerhalten på etiketten har strukits för mousserande viner.

Motivering:

Kravet behövs inte.

Denna ändring rör artikel 7.1 i produktspecifikationen.

11. *Användning av uttrycket ”rosé” som ett alternativ till uttrycket ”rosato” (rosé)*

Beskrivning:

Möjligheten att använda uttrycket ”rosé” som ett alternativ till uttrycket ”rosato”, som tidigare endast var tillåtet för typen ”Rosato spumante” (mousserande rosévin), har utvidgats till att även omfatta typen ”Rosato frizzante” (pärlande rosévin).

Motivering:

Ändringen var nödvändig för att tillgodose marknadens och producenternas behov.

Denna ändring rör artikel 7.3 i produktspecifikationen.

12. *Möjlighet att använda uttrycket ”rifermentazione in bottiglia” (andra jäsning på flaska) på etiketten*

Beskrivning:

Ett stycke har lagts till som innebär att uttrycket ”rifermentazione in bottiglia” får användas på etiketten.

Motivering:

Denna ändring har gjorts för att konsumenterna ska få korrekt information om användningen av produktionstekniken med en andra jäsning på flaska, som har återinförts på senare år för att framställa pärlande viner. Jäsningsresterna avlägsnas vanligtvis inte från dessa viner, och resterna gör att vinet framstår som ”grumligt”.

Denna ändring rör artikel 7.4 i produktspecifikationen.

13. *Höjning av den maximala volymen för de flaskor i vilka vinerna släpps för konsumtion*

Beskrivning:

Den maximala volymen för de glasflaskor i vilka vinet släpps för konsumtion har höjts från 3 liter till 9 liter, med ett uttryckligt förbud mot användning av damejeanner.

Motivering:

Denna ändring var nödvändig för att ge producenterna fler kommersiella möjligheter, eftersom kunderna ibland vill ha större flaskor, främst för sociala sammankomster och andra särskilda evenemang. Damejeannen på 5 liter har förbjudits för att bevara flaskans traditionella form.

Denna ändring rör artikel 8.1 i produktspecifikationen.

14. *Förslutningar*

Beskrivning:

Stycket om tillåtna förslutningar har omformulerats med specifikationer om användning av skruvkorkar, kronkorkar och platta korkar som är bundna med garn.

Motivering:

Ändringen gjordes för att tydliggöra vilka typer av förslutningar som är tillåtna, för att göra texten mer lättläslig och för att förhindra motstridiga tolkningar.

Denna ändring rör artikel 8.3 i produktspecifikationen.

15. *Uppdatering av sambandet med den geografiska omgivningen*

Beskrivning:

Artikeln om sambandet med den geografiska omgivningen har uppdaterats och ändrats för att inkludera information om tillägget av delområdet Monte Barello, inklusive uppgifter om naturliga och mänskliga faktorer, historiska hänvisningar och mindre korrigeringar av texten.

Motivering:

Det var nödvändigt att ändra artikeln på grund av tillägget av delområdet Monte Barello. Det ansågs även nödvändigt att skriva om avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet för att anpassa det till produktspecifikationen. Det rör sig därför om en rent redaktionell ändring.

Ändringen rör artikel 9 i produktspecifikationen och avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosso spumante (mousserande rött vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina, kvardröjande.

Färg: rubinröd av varierande intensitet.

Doft: väldoftande, med blommiga toner.

Smak: från *dosaggio zero* till söt, frisk och harmonisk med en lätt antydan till jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Med undantag för det vin som framställs i kategorin ”mousserande kvalitetsvin” kan vinet vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosato spumante (mousserande rosévin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina, kvardröjande.

Färg: rosa av varierande intensitet.

Doft: distinkt med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från *dosaggio zero* till söt, frisk och harmonisk med en lätt antydan till jäst.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Med undantag för det vin som framställs i kategorin ”mousserande kvalitetsvin” kan vinet vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 6,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosso frizzante (pärlande rött vin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: rubinröd av varierande intensitet.

Doft: distinkt med blommiga toner.

Smak: från torr till söt, frisk, smakrik, intensiv och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Vinet kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosato frizzante (pärlande rosévin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: sprudlande, flyktiga.

Färg: rosa av varierande intensitet.

Doft: väldoftande, distinkt med blommiga och fruktiga toner.

Smak: från torr till söt, frisk, smakrik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Vinet kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosso frizzante – delområdet Monte Barello*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: rosa och flyktiga.

Färg: intensivt rubinröd, eventuellt med rödvioletta inslag.

Doft: intensiv, distinkt och fruktig; kryddiga inslag kan också utvecklas med tiden.

Smak: från torr till halvsöt, harmonisk med behagliga tanniner.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Den halvsöta typen måste ha en lägsta verklig alkoholhalt på 9,5 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23 g/l.

Vinet kan vara grumligt på grund av jäsningsrester.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Särskilda oenologiska metoder

Dessa viner framställs med hjälp av traditionella, stabila och etablerade metoder som endast omfattar en naturlig andra jäsning på flaska och en naturlig andra jäsning i trycktank, vilket är avgörande för att ge vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” deras unika egenskaper. Berikning och tillsats av expeditionslikör är tillåtet enligt de villkor och begränsningar som fastställs i EU-lagstiftningen.

5.2 *Högsta avkastning*

1. ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” – mousserande viner

18 000 kilogram druvor per hektar

2. ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” – pärlande viner

18 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för de druvor som används för framställning av mousserande och pärlande viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” omfattar hela det administrativa territoriet i kommunerna Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola och San Cesario sul Panaro, som alla ligger i provinsen Modena, och en del av det administrativa territoriet i kommunen Modena.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *A) Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

1. Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Provinsen Modena ligger i den centrala delen av den italienska regionen Emilia. Klimatförhållandena är desamma som på Poslätten, men halva provinsen sträcker sig till Apenninernas utlöpare och berg, vilket skapar stora variationer. Slättens särskilda läge vid foten av Apenninerna ger ett typiskt kontinentalt temperaturintervall och typisk kontinental nederbörd, med varma somrar och stränga vintrar. De fuktiga vindarna söderifrån är i allmänhet torra när de når regionen, vilket resulterar i en låg nederbörd som är betydligt lägre än i till exempel centrala Italien. Det genomsnittliga antalet ljustimmar och den genomsnittliga temperaturvariationen och nederbörden bekräftar att det rör sig om ett i hög grad kontinentalt klimat, som kännetecknas av att nederbörden är ojämnt fördelad mellan två toppar (vår och höst) med ett farligt hydrologiskt överskott och två perioder (vinter och sommar) med allvarlig brist på nederbörd. Framför allt är nederbörden mycket lägre på Modenaslätten än på resten av Emiliaslätten, särskilt under sommarmånaderna. Detta innebär att den naturliga nederbörden i genomsnitt bara tillför hälften av de vattenmängder som behövs för att odla grödor. Under århundradena har jordbruket i Modenatrakten försvårats av jordens höga lerhalt och kompakta karaktär – faktorer som hör till de största utmaningarna än i dag. Dessa geografiska särdrag beskrivs i volym VI (*Ducato di Modena e Reggio*) i Giuseppe Goranis verk *L'Italia del XVIII secolo* ("1700-talets Italien") i kapitlet om den geografiska omgivningen, som inleds med konstaterandet att naturen tycks ha varit särskilt vänligt inställd mot staden och territoriet i staten Modena.

Det är huvudsakligen tack vare mänskliga ingrepp i form av dräneringskanaler, skydd mot översvämningar samt odlingstekniker och odlingssystem som använder organiska jordförbättringsmedel för att motverka nackdelarna med den ytterst höga lerhalten i provinsens åkermark som jorden har kunnat hållas naturlig och bördig.

Inom produktionsområdet för "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" utmärker sig delområdet Monte Barello. Detta område omfattar endast utlöparna och kullarna i provinsen Modena. Klimatet i detta område har ett winklerindex på omkring 1 900–2 000 graddagar, beroende på plats. Det genomsnittliga värdet för territoriet i sin helhet har beräknats till 1 941 graddagar, med en genomsnittlig nederbörd på 500 mm under perioden april till oktober, med liten variation mellan de olika platserna. Delområdet Monte Barello har en höjd över havet som varierar från cirka 90 meter till 560 meter.

Jordmånen i delområdet Monte Barello kan klassificeras som "jordmån med låga halter av kalksten från foten av Apenninerna" (siltig lerjord av typen Montefalcone, 1–20 % lutning, kuperad) och "kalkstensjord i nedre Apenninerna lokalt förknippad med raviner" (siltig lerjord av typerna Banzola och Grifone, 7–35 % lutning, kuperad och måttligt brant). I denna omgivning är den mänskliga faktorn avgörande för att vinodling ska kunna göras på ett fördelaktigt sätt, och man använder agronomiska vattenförvaltningsmetoder för att förebygga jorderosion, planterar vinstockarna i *rittochino*-formation (dvs. med rader som ligger i rak vinkel mot sluttningen) och väljer det soligaste läget.

8.2 *A) Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

2. Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Både i Catos *De Agri Cultura* och i Varros *De Re Rustica* nämns *Vitis labrusca*. Även Plinius dokumenterar i *Naturalis Historia* egenskaperna hos *Vitis vinifera* och konstaterar att deras blad, precis som hos labruscavinrankor, blir blodfärgade innan de faller. I den avhandling om jordbruk som Pier dè Crescenzi från Bologna skrev år 1300 står det att labruscadruvorna är blå, de ger vinet färg och gör det klart, men de läggs hela och med skrynkliga stjälkar i krukorna och förstör inte vinets smak. Detta är det tidigaste dokumenterade belägget för att druvor från dessa vinstockar först användes för att framställa vin under denna period, vilket tyder på att vinstockarna kanske inte längre var så "vilda". Det bör påpekas att de gamla labruscavinstockarna var vilda vinstockar (*Vitis vinifera sylvestris*) eller vinstockar av den självsådda underarten *Vitis vinifera sativa*, som växte på obrukad mark. Det är därför lambrusco bedöms vara en av de mest inhemska druvsorterna i världen, eftersom den härstammar från den genetiska utvecklingen av *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, som domesticerades i Modenatrakten.

Delområdet Monte Barello tar sitt namn från orten med samma namn, som är belägen i kommunen Castelvetro di Modena. I ett bibliografiskt dokument från 1824 ges belägg för att området existerade så tidigt som år 1020, eftersom det där sägs att markis Bonifacio ska ha gett biskop Verino en bit mark i utbyte mot Montebarello, som uppenbarligen betraktades som ett värdefullt område.

Det kan med säkerhet sägas att Monte Barello var bebott redan på etruskernas tid, vilket de värdefulla arkeologiska föremål som hittats på platsen – bland annat en hårnål i brons tillsammans med en elegant kvinnobyst och vapen samt verktyg av sten, brons och järn – vittnar om. Det är välkänt att etruskerna odlade druvor och framställde vin i Italien, och den enda druvsort som det kan ha varit fråga om i detta område är lambrusco.

Lambruscovin var alltid särskilt uppskattat av hertigarna av Modena. Två och ett halvt århundrade tidigare, i juni 1430, beordrade Niccolò III d'Este i ett egenhändigt skrivet dokument att hälften av tullen för allt vin som transporterades från Modena till Paris inte skulle betalas, för att på så sätt underlätta handeln med vinet. De mest tongivande 1800-talsförfattarna bekräftar att Modena under århundradenas lopp blev en trakt där man specialiserade sig på att producera mousserande viner som kom att få ett särskilt anseende, och att det finns en produktions- och konsumtionstradition i området. Vinerna får sina egenskaper uteslutande eller väsentligen från miljön, vilket innefattar alla naturliga och mänskliga faktorer som definierar den. Det historiska ursprunget till namnet "Lambrusco Grasparossa" kan tydligt spåras tillbaka till mitten av 1800-talet, vilket framgår av ett flertal historiska dokument, bland annat *Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* (alfabetisk katalog över de flesta druvsorterna) som upprättades av Luigi Maini 1854 och *Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* (katalog över de huvudsakliga druvsorter som odlas i provinserna Modena och Reggio Emilia) som publicerades 1867 av advokaten Francesco Aggazzotti. De mänskliga faktorernas betydelse framgår särskilt tydligt av produktionens tekniska aspekter, vilka är relevanta för produktspecifikationen.

8.3 *Kombination av druvsorter på vingårdarna*

Följande kombination av druvsorter odlas på vingårdarna: "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" är en blå druvsort med medelstark växtkraft och delvis upprätt växtsätt. Den är kontinuerligt produktiv. Vinodlingar som producerar druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" måste ha följande kombination av druvsorter:

— Lambrusco Grasparossa: minst 85 % av den totala vinodlingsarealen.

— Andra lambruscodruvor som traditionellt odlas i området, malbo gentile, ensamma eller blandade: högst 15 % av den totala vinodlingsarealen.

8.4 *Beskärnings- och uppbindningsmetoder*

Jordmånen och klimatet i Modena bidrar till vinstockarnas naturliga tillväxt. Vinodlarna har valt ett system med permanent cordon och nedhängande grenar, som kan hålla tillbaka plantornas kraftiga tillväxt. Detta system för beskärning och uppbindning innebär också att knopparna fördelas jämnt och att plantornas produktionspotential nås, samtidigt som strålningsenergin fångas upp och klasarna nås av tillräckligt med luft och ljus. De vanligaste systemen för beskärning och uppbindning är cordon, cordon spur, geneva double curtain (GDC) samt guyot. Planteringstätheten är 2 500–3 000 vinstockar per hektar på den "delvis kolfattiga jordmånen på slätterna vid foten av bergen" och 3 000–4 000 vinstockar per hektar på "jordarna vid foten av Apenninerna och jordmånen i nedre Apenninerna, förknippad med raviner". De mest använda grundstammarna är Kober5BB, SO4 och 420A.

8.5 *Vinframställningsmetoder*

Dessa viner framställs med hjälp av traditionella, stabila och etablerade metoder som endast omfattar en naturlig andra jäsning på flaska och en naturlig andra jäsning i trycktank, vilket är avgörande för att ge vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" deras unika egenskaper. Berikning och tillsats av expeditionslikör är tillåtet enligt de villkor och begränsningar som fastställs i EU-lagstiftningen.

De latinska författarna Cato, Plinius och Columella beskriver i sina verk framställningen av ett mousserande vin (lambrusco) som kan skumma, vilket tyder på ett pärlande vin. Det var dock först när den vetenskapliga kunskapen utvecklades från slutet av 1600-talet och under 1800-talet som man fick en ordentlig förståelse för den biologiska processen och den kemiska karaktären hos alkoholjäsningen och andra relaterade aspekter av vinframställningen. Det krävdes dock ytterligare upptäckter för att säkerställa att all koldioxid som bildades under jäsningen förblev upplöst i vinet. För detta krävdes en behållare som kunde stå emot trycket och en förslutning som hindrade koldioxiden från att läcka ut. Sådana behållare utvecklades mellan slutet av 1600-talet och början av 1700-talet. Denna preferens för framställning av pärlande vita och röda viner beskrevs av flera olika författare under 1600- och 1700-talen, tills den långa genetiska utvecklingsprocessen ledde till en bättre identifiering av de gröna och i synnerhet de blå druvsorterna av de vilda vinstockarna av typen ”latini” (druvfamiljen lambrusco från Modenaområdet) som beskrevs av 1800-talets ampelografer (särskilt Acerbi, Mendola och Agazzotti). Utöver dessa tekniska framsteg skedde också stora klimatförändringar (lilla istiden) som ledde till kalla och våta höstar, fördröjd mognad och ofullständig jäsning som krävde en andra jäsning på fat, vilka gick sönder som en följd av detta. Från mitten av 1800-talet till mitten av 1900-talet var en andra jäsning på flaska den vanligaste metoden för framställning av naturligt pärlande lambrusco i stora kvantiteter. Detta gav ett grumligt, pärlande lambrusco utan degorgering och stod för huvuddelen av framställningen. Den första vingård som framställde pärlande lambrusco i Emilia startade verksamheten i Modena 1860. För att kunna framställa viner av högsta kvalitet var det dock nödvändigt att avlägsna jäsningsresterna med metoder som minimerade kvalitets- och kvantitetsförlusterna, först med hjälp av isobariska dekanteringsmaskiner (som utvecklades av Martinotti i slutet av 1800-talet). Vid framställning av pärlande och mousserande vin med en andra jäsning på flaska avlägsnas numera jäsningsresterna genom att man låter dem lägga sig mot korken och sedan fryser flaskhalsen.

8.6 *B) Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” omfattar framställning av mousserande och pärlande röda viner eller roséviner. Ur analytisk och organoleptisk synvinkel har dessa viner mycket tydliga och specifika egenskaper enligt beskrivningen i artikel 6 i produktspecifikationen, vilket innebär att de tydligt kan identifieras och är typiska för det lokala området.

Druvorna, som odlas på slätten vid utlöparna och på kullarna, ger ett strukturerat, rödfärgat vin som drar åt violett, med mjuk kropp, låg syra och mycket tydliga fruktiga toner. Aromens friskhet och doft bidrar till att säkerställa en balanserad smak.

8.7 *C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

Vinodlingen i Modena har stor socioekonomisk betydelse. Detta hänger samman med framställningen av mousserande och pärlande viner. Marken är den viktigaste miljöfaktorn när det gäller att säkerställa en balans mellan tillväxten, druvavkastningen och vinets kvalitet. Även om det förekommer vissa variationer till följd av miljön och jordbruksmetoderna kan jordbruksmarken i Modena betecknas som ytterst bördig och kan delas in i följande tre kategorier:

a) Lös jord, gul eller rödaktig till färgen, med låg kalkhalt och i många fall även låg halt av totalfosfor och assimilerbar fosfor, som förekommer vid foten av bergen men även på högre höjder. Jordmånen på slätterna brukar kallas ”delvis kolfattig jordmån på slätterna vid foten av bergen”, medan de två jordmånstyperna på högre höjder brukar kallas ”jordmån med låga halter av kalksten från foten av Apenninerna” och ”kalkstensjord i nedre Apenninerna lokalt förknippad med raviner”.

b) Medelgrov jordmån som är utmärkt både i fråga om fysiska och kemiska egenskaper och som härstammar från översvämningarna av floderna Secchia och Panaro. Denna jordmån förekommer på den centrala slätten och brukar klassificeras som ”flodryggar av kalksten med siltig lerjord från Sant’Omobono”.

c) Lerig jord, mycket kompakt men rik på kemiska ämnen och bördig, som ger större delen av slätten en jordmån som brukar kallas ”lerig jord i de dränerade dalarna”.

Låglandsjordarna utgör en del av flodslätterna från pleistocen och holocen, medan den kuperade och bergiga terrängen är typisk för krita och eocen och är mycket rik på fina och kolloidala komponenter. Jordmånen på slätterna är praktiskt taget fri från de grova brottstycken som ofta finns i odlade kuperade områden och bergsområden i form av brecciafragment, vilket kan hindra normal jordbruksverksamhet.

De vinodlingar där druvor för framställning av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” växer ligger på slätten, i södra delen av provinsen Modena. Den huvudsakliga jordmånen här är en delvis kolfattig jordmån på slätterna vid bergens utlöpare. Winklerindexet varierar från 2 169 till 2 193 graddagar, och nederbörden för perioden april till oktober är i genomsnitt 437–449 mm. Det finns också vinodlingar för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” på utlöparna och kullarna i provinsen Modena, vilka kännetecknas av de jordmåner som kallas ”jordmån med låga halter av kalksten från foten av Apenninerna” och ”kalkstensjord i nedre Apenninerna lokalt förknippad med raviner”. Winklerindexet varierar från 1 890 graddagar i Vignolaområdet som har en höjd över havet på 120–125 meter till 2 028 graddagar i Levizzano Rangone som ligger på en höjd av 135 meter. Vinodlingarna har medelhög avkastning: medelhög till hög på slätten vid utlöparna och medelhög till låg på kullarna.

Delområdet Monte Barello har ett särskilt winklerindex, som ligger på omkring 1 900–2 000 graddagar, med ett genomsnitt på 1 941 graddagar. Marken, som växlar från kuperad eller mycket kuperad till måttligt brant, har jord som klassificeras som ”jordmån med låga halter av kalksten från foten av Apenninerna” (s.k. Montefalconejord) och ”kalkstensjord i nedre Apenninerna lokalt förknippad med raviner” (s.k. Banzolajord och Grifonejord).

Lambruscos historia och framställningen av mousserande viner i Modena går långt tillbaka och omfattar de fascinerande första redogörelserna från klassiska poeter och författare (Vergilius, Cato och Varro) som talade om *Labrusca vitis*, en vild vinstock som fanns i utkanten av fälten och som gav sursmakande druvor. Lambrusco är ett rött vin som kan vara pärlande eller mousserande. Det har en ljust rubinröd färg och bör serveras vid 12–14 °C för att dofterna och aromerna ska komma till sin fulla rätt. Det har sitt ursprung i Modena och har därifrån spridit sig till både inhemska och utländska marknader. Det finns flera orsaker till att ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” har fått så stor betydelse inom Modenas vinindustri: 1 532 hektar mark är planterad med vinstockar som är registrerade i det relevanta registret över vingårdar med skyddad ursprungsbeteckning och producerar i genomsnitt 14 500 000 kg druvor per år som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” gör det möjligt för producenter från Modena att erbjuda konsumenterna produkter som i högre grad än andra förmedlar en historia: varifrån de kommer, hur de bearbetas och de egenskaper och särdrag som skiljer dem från produkter som inte kan härledas till ett väl avgränsat område.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

–

Länk till produktspecifikationen

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