C/2025/2734

8.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2734)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Reggiano“

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Reggiano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused kuuluvad määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud standardmuudatuse määratluse alla, kuna need ei kuulu kõnealuse määruse artikli 24 lõikes 3 sätestatud määratluste alla. Teisisõnu:

— need ei hõlma nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist ega tootekategooria muutmist;

— nendega ei muutu kehtetuks seos geograafilise piirkonnaga;

— need ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Kategooriat täpsustava teabe lisamine*

Kirjeldus

Kindlaks on määratud, millisesse kategooriasse kuuluvad vahuveinid „Reggiano“ (kategooriasse „kvaliteetvahuveinid“).

Põhjus

Muudatus tehti toodetava vahuveini kategooria täpsustamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 2 ja 4.

2. *Viinamarjasordi „Fogarina“ järgi nimetatud uue veiniliigi lisamine*

Kirjeldus

Sordi „Fogarina“ järgi nimetatud uus veiniliik on lisatud järgmistes tooteversioonides:

— kategooria „vein“: vaikne vein, sealhulgas noor vein (*novello*) ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein (*passito*);

— kategooria „poolvahuvein“: poolvahuvein, sealhulgas noor vein (*novello*);

— kategooria „osaliselt kääritatud viinamarjavirre“, ülerõhuga;

— kategooria „kvaliteetvahuvein“, vahuvein.

Selle veiniliigi jaoks on ka lisatud täiendav geograafiline üksus, Gualtieri vald, et edendada ajaloolist piirkonda, kus seda viinamarjasorti on sajandeid kasvatatud.

Põhjus

Viinamarjasordi „Fogarina“ järgi nimetatud uus veiniliik lisati konsortsiumi liikmete arvukate taotluste peale, kuna tootjates on tärganud selle hiljuti uuesti avastatud sordi vastu huvi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 ja 9 ning koonddokumendi punkte „Veini(de) kirjeldus“, „Maksimaalne saagikus“, „Määratletud geograafiline piirkond“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“.

3. *Noore punase veini „Reggiano“ Rosso Novello jaoks poolvahuveini (frizzante) lisamine*

Kirjeldus

Noore punase veini „Reggiano“ Rosso Novello jaoks on lisatud poolvahuvein.

Põhjus

Emilia Romagna piirkonna territooriumil keskendutakse peamiselt poolvahuveinide tootmisele ning poolvahuveini *frizzante* puudumise tõttu on kõnealuse noore punase veini tootmine ja arendamine väga ebasoodsas olukorras.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 4 ja 6 ning koonddokumendi punkte „Veini(de) kirjeldus“ ja „Maksimaalne saagikus“.

4. *Lubatud viinamarjasortide loetelu muutmine*

Kirjeldus

Eri liiki veinide tootmiseks lubatud viinamarjasortide loetelu on muudetud järgmiselt:

— vein „Reggiano“ Lambrusco (kõigis selle vormides): lisatud on viinamarjasordid „Lambrusco Benetti“ ja „Lambrusco del Pellegrino“, mis hõlmati hiljuti piirkondlikku kasvatamiseks heakskiidetud viinamarjasortide nimekirja;

— vein „Reggiano“ Fogarina (kõigis selle vormides): lisatud on asjakohane lubatud viinamarjasortide kombinatsioon: viinamarjasordi „Fogarina“ osakaal peab olema 85 %, ülejäänud 15 % võivad moodustada kõik perekonna „Lambrusco“ sordid ja samuti sort „Malbo Gentile“, mida tootmispiirkonnas laialdaselt kasvatatakse;

— punane vein „Reggiano“ Rosso: lubatud viinamarjasortide loetelu on ajakohastatud, lisades sinna perekonna „Lambrusco“ sordid, mis varem ei olnud selle veiniliigi puhul hõlmatud („Lambrusco Barghi“, „Lambrusco Benetti“, „Lambrusco del Pellegrino“ ja „Lambrusco Monterrico“).

Põhjus

Muudatuse tingis vajadus hõlmata kõik perekonna „Lambrusco“ sordid, mida saab piirkonnas kasvatada, ja vajadus lisada sordi „Fogarina“ järgi nimetatud uus veiniliik.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti „Veiniviinamarjasordid“.

5. *Tekstiparandus, millega kustutati säte, mille kohaselt jäetakse välja teatavad tootmise jaoks sobimatuks peetavad alad*

Kirjeldus

Teksti eri osades on kustutatud sätted, mille kohaselt jäetakse välja teatavad „tootmise jaoks sobimatuks peetavad alad“.

Põhjus

Viinamarjakasvatus on viimase 30 aasta jooksul tänu põhjalikele põllumajandus- ja tehnilistele teadmistele paranenud nii kujundussüsteemide kui ka viljelusmeetodite osas. Sama kolmekümneaastase perioodi jooksul on suvetemperatuur märkimisväärselt tõusnud, nii et viinamarjad saavad kindlasti täiesti küpseks. Nendes uutes keskkonnaoludes ehk praeguste kliima- ja põllumajandustingimuste juures, ei ole sätted viinamarjakasvatuseks sobimatuks peetavate alade kohta enam kohaldatavad. Pealegi oli piirkonna määratlus ebaselge ja võis tekitada vaidlusi tootjate ja nende ametiasutuste vahel, kes väljastavad lube viinamarjaistanduste rajamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 3.

6. *Uue veiniliigi Fogarina valmistamiseks kasutatavate viinamarjade tootmispiirkonna lisamine*

Kirjeldus

Lisatud on sordi „Fogarina“ järgi nimetatud uue veiniliigi valmistamiseks kasutatavate viinamarjade tootmispiirkond. See hõlmab tervet selliste valdade territooriumi nagu Boretto, Gualtieri ja Guastalla, mis asuvad Reggio Emilia provintsi põhjaosas.

Põhjus

Muudatus oli vajalik tulenevalt sordi „Fogarina“ järgi nimetatud uue veiniliigi lisamisest.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 3.

7. *Viinamarjakasvatuse standardeid käsitleva artikli ümbersõnastamine*

Kirjeldus

Lisatud on viinamarjakasvatuse eeskirjadega seotud nõuded viinamarjasordi „Fogarina“ järgi nimetatud uue veiniliigi kohta, mille maksimaalne saagikus on 18 tonni viinamarju hektari kohta nii vaiksete, poolvahuveinide, vahuveinide, noorte (*novello*) veinide kui ka noorte poolvahuveinide (*novello frizzante*) puhul. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini Fogarina Passito puhul on maksimaalse saagikusena sätestatud 10 tonni viinamarju hektari kohta, mis saadakse sobivate viinamarjade väljavalimisega. Viinamarjaistandustes hektari kohta saadavat ülejäänud saagikogust võib kasutada tootespetsifikaadis ette nähtud muud liiki veini Fogarina valmistamiseks, pidades siiski kinni asjaomase liigi jaoks ette nähtud ülempiirist. Lisatud on ka viinamarjasordi „Fogarina“ järgi nimetatud uue veiniliigi minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides. See on vaikse veini (*tranquillo*), poolvahuveini (*frizzante*), vahuveini (*spumante*), noore veini (*novello*) ja noore poolvahuveini (*novello frizzante*) puhul 9,5 %. Lisatud on nõuded kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini Fogarina Passito kohta, sätestades, et viinamarjade minimaalne naturaalne alkoholisisaldus saagikoristusel on 9,5 mahuprotsenti, samuti nõuded kuivatamisprotsessi kohta, sätestades, et minimaalne naturaalne alkoholisisaldus pärast kuivatamist on 13 mahuprotsenti ja et viinamarjadest veini ekstraheerimise ülemmäär on 50 mahuprotsenti.

Peale selle on ümber sõnastatud kogu maksimaalset saagikust käsitlev lõik ning välja on jäetud lõik, milles viidatakse võimalusele saada piirkondlikku abi halbade ilmastikutingimuste korral.

Põhjus

Muudatus tuli teha viinamarjasordi „Fogarina“ järgi nimetatud uue veiniliigi lisamise tõttu. Ümbersõnastamine oli vajalik, et koostada täielik loetelu veiniliikide kaupa ning viinamarjade sordi või värvi järgi jaotatuna, et muuta säte loetavamaks ja jätta välja lõik, milles viidatakse piirkondlike omavalitsuste sekkumisele, kuna kehtivate eeskirjade alusel ei ole see enam kohaldatav.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4 ning koonddokumendi punkte „Maksimaalne saagikus“ ja „Konkreetsed veinivalmistustavad“.

8. *Veinivalmistamise eeskirju käsitleva artikli ümbersõnastamine*

Kirjeldus

Ajakohastatud on mõningad viited õigusaktidele ja tehtud parandused ministeeriumi nimes; samuti on parandatud artikli teksti, eraldades sätted poolvahuveinide teise kääritamise kohta ja lisades teabe, et teise kääritamise võib teha kas autoklaavides või pudelis.

Põhjus

Muudatus tehti selleks, et lisada õiged viited ja vältida kahtluste teket sätte tõlgendamisel.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

9. *Kääritamine ja teine kääritamine*

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Reggiano“ hõlmatud veinide tootmise kirjeldusse on lisatud lõik, mille kohaselt veine ja tooteid, millest veini valmistatakse, tohib kääritada või teist korda kääritada kauem kui iga aasta 31. detsembrini, nimelt järgmise aasta 30. juunini.

Põhjus

Muudatus on lisatud selleks, et kogu Emilia Romagna maakonnas tootmistingimusi ühtlustada, võttes arvesse „Lambrusco“ sordi viinapuude vajadusi ja piirkonnas aja jooksul välja kujunenud traditsioonilisi tootmismeetodeid.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

10. *Värvuse intensiivsuse määratlus*

Kirjeldus

Lisatud on lõik, milles määratakse kindlaks veinide värvuse suurim intensiivsus igas tootmisetapis.

Põhjus

Muudatus on lisatud selleks, et hoida veini ja veini eeltoodete värvuse intensiivsus kindlaksmääratud vahemikus, mis vastab kaitstud päritolunimetusega „Reggiano“ hõlmatud veinide autentsele traditsioonile. Nimelt on viimastel aastatel leitud, et käesolevas muudatuses ette nähtust intensiivsema värvusega veiniliike, mille etiketil on nimetus „Reggiano“ ja sordi „Lambrusco“ märgis, käsitletakse turustamisetapis lihtsalt lõpptoodete valmistamisel kasutatavate segude täiendava koostisosana, mitte otse pudelisse villitava tootena.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

11. *Tarbimisomadused*

Kirjeldus

Mõne olemasoleva veiniliigi tarbimisomaduste kirjelduses on tehtud parandusi ja lisatud on uute veiniliikide tarbimisomaduste kirjeldus. Samuti on lisatud lõik selle kohta, et käärimisjääkide tõttu võivad eri liiki veinid olla pisut hägused, välja arvatud veinid, mis kuuluvad kategooriasse „kvaliteetvahuveinid“.

Põhjus

See muudatus oli vajalik selleks, et jätta välja ebatäpsed, ebamäärased või tootekategooria suhtes vastuolulised mõisted, lisada uute veiniliikide omadused ning parandada ja ajakohastada tootekirjeldusi. Lisatud on ka lõik, milles sätestatakse võimalus, et eri liiki veinid peale vahuveini (*spumante*) kategooria veinide võivad olla käärimisprotsessi jääkidest tingituna hägused, sest taas on kasutusele võetud käsitööndusliku veinivalmistamisviis ja teine kääritamine pudelis ilma käärimisjääke eemaldamata.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veini(de) kirjeldus“.

12. *Üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti piirnorme käsitleva lõigu väljajätmine*

Kirjeldus

Välja on jäetud lõik, milles kirjeldati võimalust reguleerida üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti piirnorme ministeeriumi dekreediga.

Põhjus

Lõik on välja jäetud, sest see säte ei ole kehtivate õigusaktidega kooskõlas.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6.

13. *Veinide märgistamist ja esitlemist käsitlevad muudatused*

Kirjeldus

Selgelt on määratletud keeld kasutada märgistusel teatavaid omadussõnu. Kõigi veiniliikide puhul, mille märgistusel viidatakse sordile „Fogarina“, on lisatud võimalus hõlmata täiendavalt viide geograafilisele üksusele Gualtierile ja esitatud asjaomased märgistamise erieeskirjad. Lisatud on ka lõik, mis käsitleb võimalust kasutada märgistusel sõnu „rifermentazione in bottiglia“ (teine kääritamine pudelis), samuti on ette nähtud võimalus kasutada kaitstud päritolunimetusega roosade veinide „Reggiano“ puhul sõna „rosè“.

Põhjus

See muudatus oli vajalik viinamarjasordi „Fogarina“ järgi nimetatud uue veiniliigi lisamise tõttu ning selleks, et sätestada võimalus viidata täiendavalt geograafilisele üksusele Gualtierile; lisaks on kaitstud päritolunimetusega poolvahuveinide „Regiano“ tootmiseks hakatud viimastel aastatel taas kasutama tootmismeetodit, mis hõlmab teist kääritamist pudelis. Nende veinide puhul jäetakse käärimissete sageli eemaldamata ning selliste käärimisjääkide tõttu võib vein paista hägune. Seega oli muudatus vajalik, et tarbijat sellisest omadusest nõuetekohaselt teavitada. Muudatus, millega lisati võimalus kasutada mõiste „rosato“ alternatiivina mõistet „rosè“, oli vajalik turunõudluse rahuldamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

14. *Veinide pakendamisega seotud muudatused*

Kirjeldus

Nende klaaspudelite maksimaalset mahtu, milles vein turule lastakse, on suurendatud viielt liitrilt üheksale liitrile, ning sõnaselgelt on lisatud keeld kasutada viieliitriseid korvpudeleid. Lubatud korke käsitlev lõik on ümber sõnastatud, täpsustades keermega korkide, kroonkorkide ja pudelisuudmesse paigutatavate nööriga seotud standardkorkide kasutamist.

Põhjus

Muudatuse tingis vajadus tootjatele rohkem turustamisvõimalusi anda, sest tarbijad soovivad mõnikord suuremaid pudeleid, peamiselt seltskondlikeks koosviibimisteks ja muude erisündmuste puhuks. Viieliitrine korvpudel on keelatud, et säilitada pudeli traditsiooniline kuju. Sulgemissüsteeme käsitlev muudatus oli vajalik, et tagada selgus, muuta tekst hõlpsamini loetavaks ning vältida vastuolulisi tõlgendusi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8.

15. *Geograafilist seost käsitleva teabe ajakohastamine*

Kirjeldus

Artiklit, mis käsitleb seost geograafilise keskkonnaga, on ajakohastatud ja täiendatud teabega, mis on seotud sordi „Fogarina“ järgi nimetatud veiniliigi lisamisega ning võimalusega viidata märgistusel täiendavalt geograafilisele üksusele Gualtierile.

Põhjus

Artiklit oli vaja muuta, et lisada viinamarjasordi „Fogarina“ järgi nimetatud uus veiniliik ning võimalus viidata täiendavale geograafilisele üksusele Gualtierile. Lisaks sellele on sõnastatud ümber koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“, et seda tootespetsifikaadis esitatu põhjal ajakohastada. See muudatus on puhtalt vormiline.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 9 ja koonddokumendi punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

16. *A lisa lisamine*

Kirjeldus

Tootespetsifikaadile on lisatud A lisa, milles kirjeldatakse täiendava geograafilise üksuse, Gualtieri valla geograafilisi piire.

Põhjus

Uus lisa on lisatud tulenevalt vajadusest kirjeldada uue täiendava geograafilise üksuse piire.

Muudatusega lisatakse tootespetsifikaadile uus lisa.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Reggiano

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

11. Osaliselt kääritatud viinamarjavirre

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 4. 22 – JOOGID, ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

1. *Vein „Reggiano“ Lambrusco*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva intensiivsusega roosa; rubiin- kuni tumepunane;

lõhnabukett: meeldiv, puuvilja- kuni lillenüanssideni;

maitse: kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus, värske, meeldiv, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 5,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *Poolvahuvein „Reggiano" Lambrusco*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv;

värvus: erineva intensiivsusega roosa; rubiin- kuni tumepunane;

lõhnabukett: meeldiv, puuvilja- kuni lillenüanssideni;

maitse: kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus, värske, meeldiv, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 7,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *Noor vein „Reggiano" Lambrusco Novello*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: punane;

lõhnabukett: lilleline, intensiivne, puuviljane;

maitse: rikkalik, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. *Noor poolvahuvein „Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv;

värvus: punane;

lõhnabukett: tugev, puuviljane;

maitse: rikkalik, särtsakas;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 5,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. *Vahuvein „Reggiano" Lambrusco Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: tihe ja püsiv;

värvus: erineva intensiivsusega roosa; rubiin- kuni tumepunane;

lõhnabukett: meeldiv, puuvilja- kuni lillenüanssideni;

maitse: loomulikust kuivapoolsest (*brut nature*) magusani, harmooniline, värske, mahe, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 5,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 6,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

6. *Vein „Reggiano“ Lambrusco Salamino*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: roosa või punane;

lõhnabukett: meeldiv, puuvilja- kuni lillenüanssideni;

maitse: kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus, värske, meeldiv, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 5,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

7. *Poolvahuvein „Reggiano“ Lambrusco Salamino Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv;

värvus: roosa või punane;

lõhnabukett: meeldiv, puuvilja- kuni lillenüanssideni;

maitse: kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus, värske, meeldiv, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 7,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

8. *Vein „Reggiano“ Fogarina*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: roosast punaseni, mõnikord väga intensiivne;

lõhnabukett: iseloomulik, puuviljane (küpsed punased puuviljad);

maitse: kuivast magusani, värske, hea happesusega;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 6,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

9. *Poolvahuvein „Reggiano“ Fogarina Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv;

värvus: roosast punaseni, mõnikord väga intensiivne;

lõhnabukett: iseloomulik, puuviljane (küpsed punased puuviljad);

maitse: kuivast magusani, rikkalik, hea happesusega;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 7,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 6,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

10. *Vahuvein „Reggiano“ Fogarina Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: tihe ja püsiv;

värvus: roosast punaseni, mõnikord väga intensiivne;

lõhnabukett: iseloomulik, puuvilja- ja lillenüansiga;

maitse: loomulikust kuivapoolsest (*brut nature*) magusani, harmooniline, värske;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 5,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 6,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

11. *Noor vein „Reggiano" Fogarina Novello*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: roosast punaseni, mõnikord väga intensiivne;

lõhnabukett: iseloomulik, puuviljane;

maitse: mahe, rikkalik, happeline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 6,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

12. *Noor poolvahuvein „Reggiano" Fogarina Novello Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv;

värvus: roosast punaseni, mõnikord väga intensiivne;

lõhnabukett: iseloomulik, puuviljane;

maitse: mahe, rikkalik, happeline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 6,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

13. *Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein „Reggiano" Fogarina Passito*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: roosast punaseni, mis võib olla intensiivne, mõnikord oranži varjundiga;

lõhnabukett: iseloomulik, tunda on punaste puuviljade ja lillenooti, mõnikord kergelt vürtsikas;

maitse: magus, ümar, täidlane, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13 %;

minimaalne üldhappesus: 5,5 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

14. *Punane vein „Reggiano" Rosso*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: punane;

lõhnabukett: iseloomulik, puuviljanüansiga, lillenüansiga;

maitse: kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus, värske, meeldiv, täidlane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 5,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

15. *Punane poolvahuvein „Reggiano“ Rosso Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv;

värvus: punane;

lõhnabukett: iseloomulik, puuviljanüansiga, lillenüansiga;

maitse: kuiv, poolkuiv, poolmagus või magus, värske, meeldiv, täidlane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 7,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

16. *Noor punane vein „Reggiano“ Rosso Novello*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: punane;

lõhnabukett: veinine, intensiivne, puuviljanüansiga;

maitse: rikkalik, vaikne;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

17. *Noor punane poolvahuvein „Reggiano“ Rosso Novello Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv;

värvus: punane;

lõhnabukett: veinine, intensiivne, puuviljanüansiga;

maitse: rikkalik, mahe;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

18. *Valge vahuvein „Reggiano“ Bianco Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: tihe ja püsiv;

värvus: valge, milles on kergelt aimata õlgkollast;

lõhnabukett: iseloomulik, puuviljanüansiga, lillenüansiga;

maitse: rikkalik, värske, harmooniline, sametine, mahe, loomulikust kuivapoolsest (*brut nature*) magusani;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %;

minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 5,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Vaadis laagerdumise korral võib kergelt aimata puidunüanssi.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 6,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Poolvahuveinide ja osaliselt kääritatud viinamarjavirde tootmine

Konkreetne veinivalmistustava

Kõnealuste veinide tootmisel kasutatakse aja jooksul täiustatud traditsioonilisi meetodeid, mis on endiselt usaldusväärsed ja töökindlad ning hõlmavad üksnes naturaalset järelkääritamist pudelites ja naturaalset järelkääritamist autoklaavis, mis on kaitstud päritolunimetusega veinide „Reggiano“ ainulaadsete omaduste tekkeks hädavajalikud. Teine kääritamine ja magustamisprotsess on lubatud vastavalt liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud tingimustele ja piirnormidele.

2. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini Fogarina Passito tootmine

Konkreetne veinivalmistustava

Kuivatatud viinamarjadest valmistatava veini „Reggiano“ Fogarina Passito tootmisel ei tohi maksimaalne viinamarjatoodang olla rohkem kui 10 tonni hektari kohta ning see toodang peab olema saadud, valides veini „Reggiano“ Fogarina tootmiseks viinamarjad, mis vastavad selle eri liikide jaoks kehtestatud nõuetele. Viinamarjadest võib veini valmistada alles pärast nende kuivatamist looduslikul viisil või selliseid süsteeme või tehnoloogiaid kasutades, mis toimivad loodusliku protsessi temperatuurile sarnastel temperatuuridel. Kuivatatud viinamarjade naturaalne alkoholisisaldus peab olema ilma rikastamiseta vähemalt 13 mahuprotsenti. Sellistest viinamarjadest veini ekstraheerimise ülemmäär on 50 %.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Vein „Reggiano“ Lambrusco, sealhulgas poolvahuvein Frizzante, kvaliteetvahuvein Spumante VSQ, noor vein Novello ja noor poolvahuvein Novello Frizzante

18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Vein „Reggiano“ Lambrusco Salamino (sealhulgas poolvahuvein)

18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Vein „Reggiano“ Fogarina, sealhulgas poolvahuvein Frizzante, kvaliteetvahuvein Spumante VSQ, noor vein Novello ja noor poolvahuvein Novello Frizzante

18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Punane vein „Reggiano“ Rosso, sealhulgas poolvahuvein Frizzante, noor vein Novello ja noor poolvahuvein Novello Frizzante

18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Valge kvaliteetvahuvein „Reggiano“ Bianco Spumante VSQ

18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein „Reggiano“ Fogarina Passito

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veini „Reggiano“ Lambrusco valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema kasvatatud Reggio Emilia provintsis. Täpsemalt hõlmab tootmispiirkond järgmiste valdade kogu territooriumi: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti ja Baiso.

Kaitstud päritolunimetusega punase veini „Reggiano“ Rosso valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema kasvatatud Reggio Emilia provintsi territooriumil. Täpsemalt hõlmab tootmispiirkond järgmiste valdade kogu territooriumi: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella ja Scandiano.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Reggiano“ Lambrusco Salamino valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema kasvatatud Reggio Emilia provintsi territooriumil. Täpsemalt hõlmab tootmispiirkond järgmiste valdade kogu territooriumi: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla ja Novellara.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Reggiano“ Fogarina valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema kasvatatud Reggio Emilia provintsi territooriumil. Täpsemalt hõlmab tootmispiirkond Boretto, Gualtieri ja Guastalla valla kogu territooriumi.

Kaitstud päritolunimetusega valge vahuveini „Reggiano“ Bianco Spumante valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema kasvatatud Reggio Emilia provintsi territooriumil. Täpsemalt hõlmab tootmispiirkond järgmiste valdade kogu territooriumi: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio ja Campegine.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Ancellotta N – Lancellotta

Cabernet Sauvignon N – Cabernet

Fogarina N

Fortana N

Lambrusco Barghi N – Lambrusco

Lambrusco Benetti N – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N – Groppello Grasparossa

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

Marzemino N – Berzemino

Merlot N

Sangiovese N – Sangioveto

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

1) Seose seisukohast olulised looduslikud tegurid

Kaitstud päritolunimetusele „Reggiano“ vastav geograafiline piirkond asub Emilia Romagna piirkonna keskosa läänepoolses servas Reggio Emilia provintsis ning hõlmab suure tasandiku ja väiksema künkliku ala, mis lõpeb mägipiirkonna jalamil. Lõuna pool kõrgus merepinnast suureneb, mistõttu moodustub mitu eristuvat maastikku:

— Po jõe orule omane alluviaalset päritolu avatud tasandik, mille pinnas koosneb erineva, peamiselt keskmiselt peene ja peene tekstuuriga looduslikest holotseeni ajastikust pärinevatest setetest ning milles on palju metamorfseid ja karbonaatseid mineraale, mis pärinevad Apenniinide mäestiku jõgedest ja ojadest, kui arvata välja need, mis pärinevad tasandikelt, mille kaudu lookleb Po jõgi ja mis asuvad kitsal ribal põhja pool, jäädes enamjaolt väljapoole määratletud piirkonda;

— künkliku reljeefi ja ebatasase pinnaga üleminekutasandik, mille pinnas moodustub pleistotseeni ajastikust pärinevatest erineva tekstuuriga iidsetest alluviaalsetest setetest. Setteline aluspõhi on kaetud väga sügava, väljakujunenud ja süsinikuvaese mullakihiga, mis on mõõdukalt peene või peene tekstuuriga, kohati klibune ja hea või mõõduka hapnikusisaldusega;

— väikese kallakuga või mõõdukalt järsud künkad, mis kulgevad peamiselt põhjast lõunasse. Nende pinnas on tekkinud peamiselt peliidist või seda märkimisväärselt sisaldavast kihtkivimist; see on peene või mõõdukalt peene tekstuuriga, kriitjas, erineva sügavusega ja kohati hüdrogeoloogiliselt ebastabiilne.

Viinamarjaistandused paiknevad üldiselt 20–450 m kõrgusel merepinnast, kuid neid on palju ka kõrgematel aladel.

Kliima on subkontinentaalne. See kehtib eelkõige tasandike piirkonnas, kus talved on iseäranis karmid (külmad ja märjad) ning suved väga kuumad, niisked ja lämbed. Piirkonda iseloomustavad suured ööpäevased temperatuurikõikumised, mis on tasandike puhul suuremad ja mägede puhul väiksemad. Sademed on sublitoraalsed, nende hulk on nii sademete liigi kui ka jaotumise poolest suurim sügisel ning väikseim suvel, eelkõige juuli esimesel kümnel päeval. Sademete hulk ja vihmaste päevade arv kasvab koos kõrguse suurenemisega, 650 mm-lt madalikel 850 mm-le mägedes, ning keskmine sademete hulk aastas on 719 mm ja keskmine vihmaste päevade arv aastas 78.

Veiniliigi Lambrusco geograafiline piirkond on kogu määratletud piirkond, ülejäänud kolme veiniliigi – punane vein Rosso, valge vahuvein Bianco Spumante ja vein Lambrusco Salamino – piirkonnad on väiksemad ning hõlmavad peamiselt madalikuala, eelkõige selle idaosa, mida iseloomustavad nii füüsikaliste kui ka keemiliste omaduste poolest hea viljakusega mullad ning kus on soojem kevade- ja suvekliima. Veini Fogarina puhul hõlmab viinamarjade tootmispiirkond ainult Boretto, Gualtieri ja Guastalla valdade territooriumi ning sellesse piirkonda jääb täiendav geograafiline üksus – Gualtieri vald.

8.2. *A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

2) Seose seisukohast olulised inimtegurid

Reggio piirkonna viinamarjaistandused pärinevad Rooma ajast (nagu nähtub 1. sajandist eKr pärinevatest Reggio Emilia linnamuuseumis säilitatavatest mosaiikidest). Viinamarjaistanduste levikut määratletud piirkonnas tõendavad arvukad tähtajatud rendilepingud (pikaajaline rent) keskajast (9.–10. sajand) ning see leiab uuesti kinnitust 1265. aasta põhimääruses. Seost kinnitava viite kohalikele viinamarjasortidele, mida tunti nime „uve lambrusche“ (Lambrusco viinamarjad) all, tegi Pietro või Pier de’ Crescenzi juba 1303. aastal.

Veini tähtsusest Reggio Emilia provintsis annab kõige paremini tunnistust viinamarjaistanduste väga suur levik selle territooriumil, millele osutavad Andrea Bacci [16. sajandi filosoof, doktor ja kirjanik, kes paljude muude teoste hulgas kirjutas veinijuhendi „De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae“] 1597. aastal, Vincenzo Tanara [agronoom ja gastronoom] 1661. aastal, seejärel 19. sajandil Filippo Re [kes kirjutas 1798. aastal esimese agronoomiaalase teose], Claudio della Fossa ja Claudio Roncaglia [kes uurivad määratletud piirkonnas asuvat viinapuude kasvuala ja dokumenteerivad istutatavad sordid], kelle kirjelduse kohaselt on seal toodetud veinid rohkem või vähem täidlased värsked poolvahuveinid.

Ugo Bellocchi [Itaalia ajaloolane, ajakirjanik ja raamatukoguhoidja] sõnul toodeti Reggio Emilia provintsis 1847. aastal 1 miljon kvintalit (100 000 000 kg) viinamarju ning aastakümnendil 1908–1918 kasvas toodang 1,7 miljonile kvintalile (170 000 000 kg) aastas. Viinamarju kasvatati 107 000 hektaril segakultuuridega viinamarjaistandustes, kasutades kujundusmeetodit, mille puhul viinapuud kasvasid ridadena eluspuude toel (*alberate*-meetod), ulatudes laugetelt küngastelt Po jõe kallasteni. Peamiselt toodeti viinamarjavirret ja punast veini, eelkõige veini Lambrusco, seejuures peamiselt poolvahuveini, mis eksporditi enamjaolt Veneto piirkonda või välismaale, nagu nähtub 20. sajandi raudteedokumentidest.

Sel ajavahemikul asutati esimesed viinamarjavirde ja veinide tootmise ja turustamise ühistud. Need levisid kiiresti kõikjale määratletud piirkonnas ja veinivalmistamine piirkonnas hoogustus. Esimene veiniühistu asutati 1906. aastal San Martino in Rios.

10. juuli 1930. aasta seadusega tunnistati vein Lambrusco üheks Itaalia tüüpiliseks veiniks.

19. sajandil kasvatati Reggio piirkonna madalikel, eelkõige Gualtieri vallas laialdaselt viinamarjasorti „Fogarina“ (Ravà, 1896; Bellini, 1924).

Viinamarjasort „Fogarina“ tegi suurima arenguhüppe 19. sajandi lõpu ja 20. sajandi alguse kümnenditel, nii et 1924. aastal oli ainuüksi Gualtieri valla toodang 50 tuhat kvintalit (5 000 000 kg) (Dolcini jt, 1967). Kogu veinitoodang oli nähtavasti 60 tuhat hektoliitrit. 1930. aastatel loobuti järk-järgult sordi „Fogarina“ kasvatamisest, kuna see polnud enam kasumlik. Selle tulemusena jäeti see sort järk-järgult kohalikest õigusaktidest välja ja seejärel ka riiklikest õigusaktidest päritolunimetuste loomise ajal.

Koos Reggio Emilia provintsi veinivalmistamise arenguga muutusid ka viinamarjaistandused. Alates 1960. aastatest muutusid segaviljelusega viinamarjaistandused üha väiksemaks, andes teed spetsialiseerunud viinamarjaistandustele ja luues seega eeltingimuse piirkonna viinamarjakasvatuse kitsamale spetsialiseerumisele.

18. detsembril 1962 loodi nn tüüpilise veini Lambrusco Reggiano kaitse vabatahtlik konsortsium, mille ülesanne oli kaitsta ja edendada Reggio piirkonna veine Itaalias ja kogu maailmas.

Vabariigi presidendi 22. juuli 1972. aasta dekreediga tunnustati kaitstud päritolunimetust „Lambrusco Reggiano“. Nimetusega hõlmati lai tasandikuala, mis jääb peamiselt Reggio Emilia kirde- ja lõunaossa, sealhulgas esimene küngasteahel, ning järgmised viinamarjasordid: „Lambrusco Marani“, „Lambrusco Salamino“, „Lambrusco di Montericco“, „Lambrusco Maestri“ ja „Ancellotta“. Viinamarjaistanduse keskkonna- ja viljelustingimused peavad olema sellised, nagu need on traditsiooniliselt olnud, et tagada saadava veini iseloomulikud omadused, ning saagi mõjutamise meetodite kasutamine on keelatud.

26. novembril 1996 muudeti päritolunimetust, asendades selle nimetusega „Reggiano“, et oleks võimalik eristada veiniliike, mida võidakse toota teistest viinamarjadest.

2000. aastate alguses tellisid kohalikud omavalitsused mõned uuringud, et kontrollida, kas viinamarjasorti „Fogarina“ endiselt esineb, et rajada viinamarjaistandusi katsetamiseks ja kontrollida nende veinitootmist, eesmärgiga see eelmisel sajandil sedavõrd tähtis olnud viinamarjasort taastada ja ellu äratada.

Selle uuringu järel ning võttes arvesse tänapäevaste viljelus- ja veinivalmistusmeetoditega saavutatud suurepäraseid tulemusi, lisati sordi „Fogarina“ järgi nimetatud veiniliigid esimest korda 2013. aastal geograafilise tähise „Emilia IGT“ või „dell'Emilia IGT“ (*Identificazione Geografica Tipica*, mis on samaväärne kaitstud geograafilise tähisega (KGT)) tootespetsifikaati ja seejärel praegusesse tootespetsifikaati, kuna leiti, et need peavad teenitult kuuluma Reggio provintsis toodetavate veinide nimistusse.

On leitud, et päritolunimetuse seisukohast olulised inimtegurid on seotud järgmisega:

— traditsiooniliselt kasvatatavad sordid, mis pärinevad peamiselt kohalikust piirkonnast või laiemast Emilia piirkonnast;

— piirkonnas kasutatud traditsioonilised agronoomilised meetodid, mille eesmärk on saagikust piirata ja saavutada tootespetsifikaadis ette nähtud kvaliteet;

— piirkonnas aja jooksul väljakujunenud meetodid poolvahuveinide ja vahuveinide, aga ka vaiksete punaste veinide ja noorte veinide tootmiseks.

8.3. *B) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest piirkonnast*

Päritolunimetusega „Reggiano“ on hõlmatud eri liiki veinid, mille analüütilised ja organoleptilised omadused, mida on kirjeldatud tootespetsifikaadi artiklis 6, tulenevad lubatud viinamarjasortide kombineerimisest, kasutatavatest veinivalmistusviisidest ja tootmispiirkondadest, kus viinamarju kasvatatakse.

Lambrusco veinid on traditsiooniliselt väikese mulliga (poolvahuveinid ja vahuveinid), mis on tasakaalustatud maitseomaduste saavutamiseks oluline. Veinid on valmistatud seguna perekonna „Lambrusco“ viinamarjasortidest, mis on kasvanud keskkonnas,, kus tulevad esile nende happesus ja värskus. Tarbides neid noore veinina on neil puuvilja- ja lillenüansid, mis on omased nii punastele kui ka roosadele põhisortidele.

Vein Lambrusco Salamino, mis võib olla punane või roosa, on tavaliselt poolvahuvein, millel on hea happesus, sealhulgas hea õunhappe sisaldus, ning mida iseloomustab hästi tuntav värskus, mis tuleneb tootmispiirkonnast, ning domineerivale sordile iseloomulikust lõhnast ja maitsest.

Veini Fogarina, mida valmistatakse roosadest kuni väga intensiivse ja vaikse punaseni, sealhulgas kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini Passito, poolvahuveini ja vahuveini iseloomustavad suurepärane struktuur, tugev happesus, hea järelmaitsega elegantne maitse ning küpsetele punastele puuviljadele omane intensiivne puuviljalõhn, mis on iseloomulik veini valmistamisel kasutatud viinamarjasordile.

Punane vein Rosso on nii vahuveini kui ka vaikse veinina tugevalt mõjutatud viinamarjasordist „Ancellotta“, millel on intensiivsem värv ja mahedam maitse ning mis on vähem happeline kui perekonna Lambrusco sordid.

Valge vahuvein Bianco Spumante on valmistatud viinamarjasordist „Lambrusco Marani“, mis on küll punane sort, kuid mille antotsüaniini sisaldus on väiksem kui teistel perekonna „Lambrusco“ sortidel. Seda iseloomustab tugev maitse ja eriline värskus, mis on seotud tootmispiirkonna karmimate tingimustega ja kasutatud viinamarjasordiga.

Punased veinid on üldiselt täidlasemad ning nende lõhnas on rohkem tunda puuviljaseid marja- ja luuviljaaroome võrreldes roosade veinide ja valge vahuveiniga Bianco Spumante, mis eristuvad oma happesuse ja lillearoomi poolest. Noored veinid (*novello*) on süsihappegaasi keskkonnas leotamise mõjul saanud veinise, puuviljase ja intensiivse aroomi.

Sortidest 'Lambrusco', 'Lambrusco Salamino' ja 'Rosso' saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirre on piirkonnale tüüpiline ja väga väärtuslik tänu oma suurele antotsüaniini-, lõhnaainete ja suhkrusisaldusele.

8.4. *C) Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos*

Määratletud geograafilisele piirkonnale on iseloomulik suur päikesepaisteliste päevade arv ja kõrge kogusoojuse näitaja (kraadpäevade arv, GDD), mis jääb 2 032 GGD juurde (Winkleri indeksi järgi), võimaldades viinamarjadel piisavalt küpseks saada. Varjulisematel sisemaale jäävatel künklikel aladel, kus kogusoojus on väiksem, kuid harva alla 1 700 GGD, saavutatakse parimad tulemused, valides sellise keskkonna jaoks kõige sobivamad traditsioonilised sordid, päikese suhtes parima asetusega nõlvad ning heledamat värvi viinamarjad.

Määratletud piirkond lõppeb lõunas, kus algavad kõrgemad künkad ja järsemad nõlvad ning kus kõrgus merepinnast on üldiselt üle 600 meetri, kus kliima muutub ega ole enam kontinentaalne ning kus pinnas koosneb peamiselt kihtkivimist, mis on tavaliselt happeline. Sellised tingimused ei võimalda toota veini niisugusel viisil ja selliste omadustega, nagu on päritolunimetuse puhul nõutav.

Et päritolupiirkonna mullad tagavad tänu suurele sademehulgale piisavad veevarud ning on peamiselt alluviaalsed ja sügavad ning et põhjavesi on kohalikult kättesaadav, on võimalik toota hea happesusega, sealhulgas õunhappe sisaldusega viinamarju, mis on vajalik piirkonnale tüüpiliste poolvahuveinide ja vahuveinide ning muude traditsiooniliselt toodetavate värskete veinide tootmiseks.

Väiksema mullaviljakusega piirkonnas, eelkõige madalamatel kõrgustel, kus pinnas on peene tekstuuriga ja kipub suvel pragunema, pidurdades taimekasvu ja vähendades saaki, on viinamarjasordid ühtlasema alkoholisisalduse ja väiksema happesusega, kuid suurema polüfenoolisisaldusega; need piirkonnad on kõige sobivamad noorte veinide Novello tootmiseks.

Kogu määratletud piirkonnale on omased suured erinevused öise ja päevase temperatuuri vahel viinamarjade valmimise ajal. Mullad on mõõdukalt kuni väga kriitjad, nõrgalt aluselised või aluselised, peene või mõõdukalt peene tekstuuriga; sellest tulenevalt on toodetavad veinid aromaatsed ning suure antotsüaniini- ja polüfenoolisisaldusega, mis on tihedalt seotud artiklis 6 kirjeldatud veinide organoleptiliste omadustega.

Piirkonnale omane ulatuslik viinamarjakasvatus, mille dokumentaalsed tõendid ulatuvad Rooma ajast läbi keskaja tänapäevani ja mis on lahutamatult seotud kindlate pärismaiste viinamarjasortidega, on tõend tihedast seosest keskkonna- ja inimtegurite ning piirkonnas toodetud veinide vahel.

Piirkonna veinivalmistustavade areng toimub kooskõlas piirkonna traditsiooniliste viinamarjasortide, eelkõige sordi „Lambrusco“ arenguga. See sort oli olemas juba antiikajal, millest annab tunnistust nende viinamarjade kasvamine metsikult looduses.

Viinapuud on kasvanud määratletud piirkonnas alati, nii tasandikel kui ka künklikul maal. Viinamarjakasvatuse tähtsusest selles piirkonnas annab tunnistust Andrea Bacci 1597. aasta kirjeldus, mille kohaselt laiuvad seal viinamarjaistandused kaugemale silmapiirist, viinapuud on pandud kasvama puude najale [*alberate*-kujundusmeetod, mille puhul tavaliselt kasutatakse papleid] ja viinamarjakobarad kasvavad ülespoole, küünitades taeva ja päikese suunas. Seal olevat toodetud silmapaistvaid, peamiselt punaseid veine, mis olid kerged või tüüpilisemalt täidlased, sageli mõrkjad ja hapukad, kuid tervislikud, ning „mulliga poolvahuveine“. 17. sajandi agronoom Vincenzo Tanara kiitis sordi „Lambrusco“ viinamarjadest valmistatud hea happesusega poolvahuveine, nentides, et need on „värskendavad, küpsed, teravad ja kokkuvõttes silmapaistvad veinid“.

Alates 1800. aastast on Filippo Re, Claudio della Fossa ja Claudio Roncaglia loetlenud üles hulgaliselt viinamarjaistandusi, mis asuvad määratletud piirkonnas, alates Reggiolo vallast, mis jääb veidi üle 20 meetri kõrgusele merepinnast, kuni kõrgel mägedes asuvate valdadeni, ja seal kasvatatavaid arvukaid viinamarjasorte.

Reggio Emilia provintsis pani viinamarjakasvatusele ja -kaubandusele aluse dr Antonio Galloni 1847. aastal, kui ta juhtis tähelepanu vajadusele vähendada kasvatatavate sortide arvu, et kujundada välja veinid, mis oleksid läbi aastakäikude kindlate omadustega ja äratuntavad, ning vajadusele kasutada sordi „Lambrusco“ viinamarju punaste, eelkõige ekspordiks mõeldud veinide valmistamiseks, kuna „sordi „Lambrusco“ viinamarjadest valmistatud veinid, mis on saanud oma eripärase maitse rohkest päikesevalgusest, kuuluvad armastatumate veinide hulka“ ja kuna need olid suurepäraste kvaliteedinäitajatega kogu Reggio Emilia provintsis, „nii piirkonna madalatel ja keskosa tasandikel kui ka künklikel aladel“. Veinide ja muude veinitoodete ekspordi maht oli suur juba 1487. aastal, mil Reggio piirkonna viinamarjatoodang oli ligikaudu 1 miljon kvintalit (100 000 000 kg) aastas.

Bellocchi sõnul anti esimene kaitstud päritolunimetuse tõend välja 1859. aastal, et võimaldada kaubelda kohaliku veiniga, mida toodeti Gattatico vallas Olmos Este dünastia valitsemise ajal, Austria kontrolli all olevate alade lähedal.

1876. aastal soovitas agronoom Antonio Zanelli keskenduda „hästi säilivatele lauaveinidele, kasutades piirkonna parimaid viinamarju,“ et valmistada kindla kvaliteediga meeldivaid veine.

Samal perioodil, 1873. aastal, analüüsis professor Pellegrino Spallanzani [kes oli keemik] tol ajal üha enam populaarsust kogunud viinamarjasordist „Fogarina“ valmistatud viinamarjavirret ja veine. Spallanzani arvates oli vein „intensiivse lõhna ja kohati väga meeldiva maitsega“, kuid selle sõstra- ja vaarikaaroomi tõttu ei peetud seda tol ajal nn standardseks lauaveiniks. Jacopo Ravà märkis 1896. aastal, et sort „Fogarina“ on „väga vastupidav sort, mis lokkab isegi madalates ja niisketes kasvukohtades. Seda kinnitab asjaolu, et viinamarjaistanduste kese jääb Reggio provintsis Guastalla lähedal asuva Gualtieri alale, ligikaudu 20 meetri kõrgusele merepinnast.“

Alates 20. sajandi algusest on viinamarja- ja veinitootmine piirkonnas kasvanud. Veinivalmistamise arenguga koos arenesid veinitootjate ühistud, kel olid kasutada moodsad töötlemistehased. Ühistud viisid veinivalmistamise meetodid ja toote kvaliteedi kõrgemale ja professionaalsele tasemele ning kontrollisid, et toodetud autentseid veine, mis veinikaupmeestele üle anti, ei „lahjendataks ega solgitaks“ ja sellega tundmatuseni ei moonutataks, ning püüdsid ka viinamarjaistandustes viinamarjade tootmise kvaliteeti optimeerida, pakkudes sobivat tehnilist abi.

1922. aastal kirjeldasid Adelio Franceschini ja Vittorio Premuda veinivalmistamise meetodeid, keskendudes ka osaliselt kääritatud või filtreeritud magusa viinamarjavirde tootmisele, mis oli märkimisväärne, ning rõhutades kunstlikult gaseeritud ja naturaalsete vahuveinide (nagu Lambrusco) vahelise ebaausa konkurentsi ohtu. Seejärel loetlesid nad üles kohalikult kasvatatavad arvukad viinamarjasordid, mida sai kokku üle kuuekümne.

Lambrusco on õigupoolest vein, mida valmistatakse traditsiooniliselt erinevaid viinamarjasorte kombineerides, nagu märgiti 22. juulil 1971 päritolunimetuse „Lambrusco Reggiano“ ametlikul kinnitamisel; see on iseloomuliku maitse ja suure happesusega lõhnav poolvahuvein, millel on hea alkoholi- ja ekstraktisisaldus.

20. sajandi esimestel aastakümnetel kasvatati Reggio Emilia tasandikel, eelkõige Gualtieri vallas intensiivselt ka viinamarjasorti „Fogarina“. 1927. aastal kirjutas aga G. Toni, et veini Fogarina mittelenduvate hapete suure sisalduse tõttu „kasutati seda segamisveinina, et anda veinidele erksat värvi ja pikendada nende kõlblikkusaega. Gualtieri, Boretto ja Brescello valdades on kuni 80 % viinamarjadest sellest sordist ning nii nagu sorti „Ancellotta“, esineb sedagi teataval määral kogu provintsis ja ka naaberprovintsides.“

1976. aastal oli Reggio Emilia provintsis toodetud sort „Lambrusco“ tänu viinamarjaistanduste ühendusele Cantine Cooperative Riunite kõige enam Ameerika Ühendriikidesse eksporditud Itaalia veiniviinamarjasort ja see kuulus maailma enim kasvatatud sortide hulka.

Pärast teist maailmasõda sordi „Fogarina“ kasvatamine aga vähenes ja tulenevalt veinivalmistuse arengust ja muutustest tarbijate maitses loobuti sellest pikapeale täielikult. Lõpuks jäeti see veiniviinamarjasorte ja päritolunimetusi käsitlevatest siseriiklikest õigusaktidest välja.

Aastate jooksul on järjestikuste muudatuste tulemusena võetud kasutusele päritolunimetus „Reggiano“, mis kiideti heaks 1996. aastal. Selle nimetusega tähistatakse tootmispiirkondi ja seal toodetavaid veiniliike, sidudes tooted kõige asjakohasemate piirkondadega, võttes arvesse mitte ainult nende looduslikke omadusi, vaid ka ajalugu ja traditsioone.

Punase veini „Reggiano“ Rosso geograafiline tootmispiirkond hõlmab peamiselt Crostolo jõest ida poole jäävaid tasandikke, mis sobivad just punaste veinide tootmiseks, eriti kui arvestada kõrgemate alade pinnase suurt lubjakivisisaldust ja ka temperatuurivahemikku saagikoristusele eelneval kuul, mil sort „Ancellotta“ saavutab oma parima küpsusaste, mille juures selle iseloomulikud omadused kõige paremini väljenduvad. Seda sorti on (Claudio della Fossa andmetel) tunnustatud alates 1800. aastast ja selle sünonüüm „Ancellotta di Massenzatico“ on tuletatud Reggio Emilias asuva valla (Massenzatico) nimest. See on levinud ja selle kasvuala kattub ajaloolistel põhjustel päritolunimetusega hõlmatud piirkonnaga, kus sellel sordil kujuneb eriti suur antotsüaniini-, polüfenooli- ja lõhnaainete sisaldus.

Veini Lambrusco Salamino ja valge vahuveini Bianco Spumante määratletud tootmispiirkonnas on soodne alluviaalsete muldadega tasane pinnas, mille kõrgus merepinnast jääb alla 129 meetri. Samal ajal tagab see üle 2 100 kraadpäevase kogusoojuse, kuna suvetemperatuurid on kõrged, ning põhjustab kevadel ja suvel märkimisväärse veepuuduse, mida põhjavee olemasolu leevendab vaid osaliselt. Künklikuma reljeefiga aladel, kus on rohkem lubjakivi ja vähem veestressi, on toodetavad veinid kergemad, suurema happesuse ning intensiivsema lõhna ja värviga. Väiksemal kõrgusel kasvatatud viinamarjadest valmistatud vein on struktuursem, kuid tagasihoidlikuma värvusega. Sordi „Lambrusco Salamino“ ajalooline tootmispiirkond jäi kaugemale itta Modena provintsi piiri poole, kus selle levik oli suurem (A. Greco, 1968), sorti „Lambrusco Marani“ on aga kasvatatud rohkem põhja- ja läänepoolsete valdade aladel, mäejalamitel laiuvatel tasandikel.

Päritolunimetust, mille eesmärk on tagada üha parema kvaliteedi ja väärtusega veinide tootmine, on sellest ajast saatnud edu, mida kinnitab asjaolu, et kaitstud päritolunimetusega veinidel „Reggiano“ on kujunenud väga hea maine.

Seda illustreerib hästi viinamarjasordi „Fogarina“ tagasitulek viimase kahekümne aasta jooksul, millele aitas kaasa väikesemahulise veinivalmistamise uurimine, mille eesmärk oli töötada välja parimad meetodid sordi potentsiaali kasutamiseks; see viis sordi taasavastamiseni ja kulmineerus sellega, et veiniliik Fogarina lisati päritolunimetuse „Reggiano“ tootespetsifikaati.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

—

Link tootespetsifikaadile

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22202