C/2025/2734

8.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2734)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Reggiano”

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Reggiano”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia, koska ne eivät kuulu kyseisen asetuksen 24 artiklan 3 kohdan määritelmien piiriin. Toisin sanoen:

— ne eivät sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka tuotteen luokassa

— ne eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— ne eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Luokan määrittelyn sisällyttäminen*

Kuvaus:

Täsmennetty, mihin kuohuviiniluokkaan Reggiano-kuohuviinit kuuluvat (laatukuohuviinit).

Perustelu:

Muutoksella on täsmennetty tuotetun kuohuviinin luokka.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 2 ja 4 kohtaa.

2. *Fogarina-rypälelajikkeen mukaan nimetyn uuden tyypin lisääminen*

Kuvaus:

Fogarina-lajikkeen mukaan nimetty uusi tyyppi on lisätty seuraavina versioina:

— luokka ”viini”: kuohumattomien viinien tyyppi, mukaan lukien viinit, joiden luokitus on ”novello” (nuori) ja ”passito” (kuivatuista rypäleistä valmistettu)

— luokka ”helmeilevä viini”: helmeilevien viinien tyyppi, mukaan lukien viinit, joiden luokitus on ”novello” (nuori)

— luokka ”osittain käynyt rypäleen puristemehu”, tuotettu ylipaineella

— luokka ”laatukuohuviini”: kuohuviinien tyyppi.

Tämän tyypin osalta on myös lisätty täydentävä maantieteellinen yksikkö ”Gualtieri”, jolla edistetään historiallista aluetta, jolla kyseistä rypälelajiketta on kasvatettu vuosisatojen ajan.

Perustelu:

Uusi Fogarina-lajikkeen mukaan nimetty tyyppi on lisätty konsortion jäsenten lukuisten pyyntöjen perusteella, sillä lajike on löydetty äskettäin uudelleen ja se on herättänyt tuottajien kiinnostuksen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 ja 9 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtia ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Enimmäistuotokset”, ”Rajattu maantieteellinen alue” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

3. *Version ”Frizzante” (helmeilevä) lisääminen tyyppiin ”Reggiano Rosso Novello” (nuori punaviini)*

Kuvaus:

Tyyppiin ”Reggiano Rosso Novello” (nuori punaviini) on lisätty versio ”helmeilevä”.

Perustelu:

Emilia-Romagnan alueen viinintuotannossa keskitytään pääasiassa helmeileviin viineihin, ja version ”Frizzante” (helmeilevä) puuttuminen on asettanut tämän nuorten punaviinien tyypin erittäin epäedulliseen asemaan tuotannon ja kehityksen kannalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 4 ja 6 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtia ”Viinin/viinien kuvaus” ja ”Enimmäistuotokset”.

4. *Sallittuja rypälelajikkeita koskeva muutos*

Kuvaus:

Eri tyyppien tuotannossa sallittuihin rypälelajikkeisiin on tehty seuraavat muutokset:

— ”Reggiano” Lambrusco (kaikkien tyyppien osalta): sallittuihin rypälelajikkeisiin on lisätty lajikkeet ”Lambrusco Benetti” ja ”Lambrusco del pellegrino”, jotka on äskettäin lisätty viljeltäviksi hyväksyttyjen lajikkeiden alueelliseen luetteloon.

— ”Reggiano” Fogarina (kaikkien tyyppien osalta): tuote-eritelmään on lisätty sallitut rypälelajikkeiden yhdistelmät: Fogarina-lajikkeen osuuden on oltava 85 prosenttia kaikista lajikkeista, ja loput 15 prosenttia saa koostua Lambrusco-perheen eri lajikkeista sekä tuotantoalueella laajalti viljellystä Malbo Gentile -lajikkeesta.

— ”Reggiano Rosso” (punaviini): sallittuja rypälelajikkeita on saatettu ajan tasalle niin, että niihin on sisällytetty tyyppiin aiemmin kuulumaton Lambrusco-perhe (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del pellegrino ja Lambrusco Monterrico).

Perustelu:

Muutoksen taustalla on tarve sisällyttää sallittuihin rypälelajikkeisiin kaikki alueella viljeltävissä olevat Lambrusco-perheen lajikkeet sekä lisätä uusi Fogarina-lajikkeen mukaan nimetty tyyppi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rypälelajikkeet”.

5. *Tekstin oikaisu, tiettyjen tuotantoon soveltumattomiksi katsottujen alueiden jättämistä soveltamisalan ulkopuolelle koskevan säännöksen poistaminen*

Kuvaus:

Tekstin eri osista on poistettu säännös, jolla tietyt ”tuotantoon soveltumattomiksi katsotut alueet” on jätetty soveltamisalan ulkopuolelle.

Perustelu:

Viininviljelyn kehitys kuluneiden 30 vuoden aikana on ollut merkittävää niin koulutusjärjestelmien kuin rypäleiden viljelymenetelmien saralla. Perustan viininviljelylle muodostaa vahva agronominen ja tekninen asiantuntemus. Samaisten 30 vuoden aikana kesälämpötilat ovat nousseet merkittävästi, joten rypäleet kypsyvät varmasti täydellisesti. Tässä uudessa ympäristötilanteessa säännöstä, joka koskee viininviljelyyn soveltumattomiksi katsottuja alueita, ei enää sovelleta vallitsevien ilmasto- ja maatalousolosuhteiden vuoksi. Määritelmä oli myös epämääräinen ja olisi voinut johtaa kiistoihin tuottajien ja viinitarhojen istutuslupien myöntämisestä vastaavien viranomaisten välillä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohtaa.

6. *Uuden Fogarina-viinityypin valmistukseen käytettävien rypäleiden tuotantoalueen lisääminen*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty tuotantoalue Fogarina-lajikkeen mukaan nimetyn uuden viinityypin rypäleille. Tuotantoalue käsittää seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Boretto, Gualtieri ja Guastalla, jotka sijaitsevat Reggio Emilian maakunnan pohjoisosassa.

Perustelu:

Muutos oli tarpeen Fogarina-lajikkeen mukaan nimetyn uuden tyypin lisäämisen vuoksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohtaa.

7. *Viininviljelyn vaatimuksia koskevan kohdan uudelleenlaatiminen*

Kuvaus:

Eritelmiä on täydennetty lisäämällä viininviljelyä koskevat säännöt Fogarina-lajikkeen mukaan nimetylle uudelle viinityypille, jonka enimmäistuotos on 18 tonnia rypäleitä hehtaaria kohden versioiden kuohumaton viini, helmeilevä viini, kuohuviini, novello (nuori viini) ja novello frizzante (nuori helmeilevä viini) osalta. Fogarina-viinityypin Passito-version (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) osalta enimmäistuotokseksi on vahvistettu 10 tonnia hehtaaria kohden, mikä saavutetaan rypäleiden valikoinnilla. Viinitarhoissa jäljellä oleva rypälemäärä hehtaaria kohden voidaan käyttää jonkin muun tuote-eritelmässä säädetyn Fogarina-viinityypin valmistukseen, mutta kyseiselle tyypille vahvistettua ylärajaa on kuitenkin noudatettava. Fogarina-lajikkeen mukaan nimetylle uudelle viinityypille on myös lisätty luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina. Pitoisuus on 9,5 tilavuusprosenttia versioille ”tranquillo” (kuohumaton viini), ”frizzante” (helmeilevä viini), ”spumante” (kuohuviini), ”novello” (nuori viini) ja ”novello frizzante” (nuori helmeilevä viini). Versiolle ”Fogarina Passito” (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) on lisätty eritelmä, jonka mukaan rypäleiden luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina sadonkorjuuhetkellä on 9,5 tilavuusprosenttia ja kuivausprosessin osalta luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus kuivauksen jälkeen on 13 tilavuusprosenttia ja jolla viinin uuttaminen näistä rypäleistä on rajoitettu 50 prosenttiin.

Lisäksi enimmäistuotoksia koskeva kohta on laadittu kokonaisuudessaan uudelleen ja alueelta huonoissa sääolosuhteissa mahdollisesti saatavaa apua koskeva alakohta on poistettu.

Perustelu:

Muutos oli tarpeen Fogarina-lajikkeen mukaan nimetyn uuden viinityypin lisäämisen vuoksi. Uudelleenmuotoilu oli tarpeen, jotta voidaan laatia täydellinen luettelo viinityypeistä rypälelajikkeen tai värin mukaan eriteltynä, helpottaa säännösten lukemista ja poistaa alueviranomaisten avustustoimiin viittaava alakohta, jota ei enää sovelleta voimassa olevien sääntöjen nojalla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtia ”Enimmäistuotokset” ja ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

8. *Viininvalmistussääntöjä koskevan kohdan uudelleenlaatiminen*

Kuvaus:

Joitakin lainsäädäntöviittauksia on päivitetty ja ministeriön nimeen on tehty korjauksia; kohdan tekstiä on myös selvennetty erottamalla helmeilevien viinityyppien jälkikäymistä koskevat säännökset omaksi kokonaisuudekseen ja lisäämällä, että jälkikäyminen voidaan toteuttaa joko autoklaaveissa tai pullossa.

Perustelu:

Muutoksella on pyritty sisällyttämään oikeat viittaukset ja välttämään säännöksen tulkintaan liittyvät epäselvyydet.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

9. *Käyminen ja jälkikäyminen*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty suojatun alkuperänimityksen ”Reggiano” saaneiden viinien tuotantoa koskeva kohta, jonka mukaan viinien ja viiniksi valmistettavien tuotteiden käymistä tai jälkikäymistä voidaan jatkaa kunkin vuoden joulukuun 31 päivän jälkeen seuraavan vuoden kesäkuun 30 päivään saakka.

Perustelu:

Muutos on tehty tuotanto-olosuhteiden yhdenmukaistamiseksi koko Emilia-Romagnan alueella ja huomioon on otettu Lambrusco-viiniköynnösten vaatimukset ja perinteiset tuotantotekniikat, jotka ovat kehittyneet alueella ajan myötä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

10. *Värin voimakkuuden määrittäminen*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty kohta, jossa määritetään eri viinien suurin värin voimakkuus kussakin tuotantovaiheessa.

Perustelu:

Muutos on tehty, jotta viinin ja viiniä alempaa jalostusastetta olevien tuotteiden värin voimakkuus pysyisi tarkoin määritetyllä vaihteluvälillä suojatun alkuperänimityksen ”Reggiano” saaneiden viinien perinteiden ja aitousvaatimusten mukaisesti. Syynä ovat viime vuosina tehdyt havainnot, joiden mukaan Reggiano-viinityyppejä, joiden nimessä mainitaan Lambrusco-lajike ja joiden väri on tässä muutoksessa ehdotettua voimakkaampi, ei käsitellä kaupanpitovaiheessa suoraan pullotettaviksi tarkoitettuina tuotteina vaan pelkkinä sivutuotteina, joita käytetään valmiiden viinien sekoittamiseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

11. *Ominaisuudet kulutushetkellä*

Kuvaus:

Joitakin nykyisten tyyppien ominaisuuksia kulutushetkellä on korjattu ja ominaisuuksiin on lisätty uusien tyyppien ominaisuudet kulutushetkellä. Ominaisuuksiin on myös lisätty kohta, jossa todetaan, että eri viinityypit – lukuun ottamatta laatukuohuviinien luokan viinejä – saattavat olla sameita käymisjäännösten vuoksi.

Perustelu:

Muutos oli tarpeen, jotta voitiin poistaa epätarkat, monitulkintaiset tai tuoteluokan kannalta epäolennaiset ilmaisut, lisätä uusien viinityyppien ominaisuudet ja parantaa ja päivittää tuotekuvauksia. Lisäksi on lisätty kohta, jossa selvennetään, että eri viinityypit, lukuun ottamatta luokan ”spumante” (kuohuviini) viinejä, saattavat olla sameita käymisjäännösten vuoksi. Tämä johtuu paluusta käsityöläisviinien suuntaan sekä tuotantotekniikasta, jossa jälkikäyminen tapahtuu pullossa ilman käymissakan poistamista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinin/viinien kuvaus”.

12. *Kokonaishappopitoisuuden ja sokerittoman uutoksen raja-arvoja koskevan kohdan poistaminen*

Kuvaus:

Tuote-eritelmästä on poistettu kohta, jonka mukaan ministeriö voi antaa asetuksen, jolla muutetaan kokonaishappopitoisuuden ja sokerittoman uutoksen raja-arvoja.

Perustelu:

Kohta on poistettu, koska säännös on korvattu voimassa olevalla lainsäädännöllä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa.

13. *Viinien merkintöjä ja esillepanoa koskevat muutokset*

Kuvaus:

Kielto, joka koskee tiettyjen adjektiivien käyttöä merkinnöissä, on määritetty selkeästi. Kaikkien niiden viinityyppien osalta, joiden merkinnöissä mainitaan Fogarina-lajike, tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää täydentävää maantieteellistä yksikköä ”Gualtieri” ja annettu erityiset säännöt sen käytöstä merkinnöissä. Tuote-eritelmään on myös lisätty kohta, jonka nojalla merkinnöissä saa käyttää ilmaisua ”rifermentazione in bottiglia” (jälkikäyminen pullossa), ja mahdollisuus käyttää ilmaisua ”rosè” suojatun alkuperänimityksen ”Reggiano” saaneiden viinien roseeviiniversioissa

Perustelu:

Muutos oli tarpeen, jotta voitiin lisätä Fogarina-lajikkeen mukaan nimetty uusi tyyppi ja ottaa käyttöön mahdollisuus viitata täydentävään maantieteelliseen yksikköön ”Gualtieri”; Lisäksi viime vuosina suosiotaan on kasvattanut uudelleen tuotantotekniikka, jossa suojatun alkuperänimityksen ”Reggiano” saaneita helmeileviä viinejä valmistetaan jälkikäyttämällä viiniä pullossa. Näistä viineistä ei useinkaan poisteta käymisestä aiheutuvaa sakkaa, ja jäämien vuoksi viini voi näyttää samealta. Muutos oli näin ollen tarpeen, jotta kuluttajille voidaan asianmukaisesti tiedottaa tästä ominaisuudesta. Muutos, jolla ilmaisu ”rosè” otetaan käyttöön vaihtoehtona ilmaisulle ”rosato”, oli tarpeen markkinoiden vaatimuksiin vastaamiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa.

14. *Viinien pakkaamista koskevat muutokset*

Kuvaus:

Myytäväksi tarkoitettujen viinien lasipullojen enimmäistilavuutta on nostettu viidestä litrasta yhdeksään litraan. Viiden litran koripullojen käyttö on nimenomaisesti kielletty. Sallittuja sulkimia koskeva kohta on myös muotoiltu uudelleen siten, että siinä annetaan täsmällisiä ohjeita kierrekorkkien, kruunukorkkien ja langalla sidottujen luonnonkorkkien käytöstä.

Perustelu:

Muutos oli tarpeen, jotta tuottajille annettaisiin enemmän kaupallisia mahdollisuuksia, sillä asiakkaat haluavat joskus suurempia pulloja, lähinnä sosiaalisiin tapahtumiin ja muihin erityistilaisuuksiin. Viiden litran koripullo on kielletty, jotta pullon perinteinen muoto säilyisi. Sulkimia koskeva muutos oli tarpeen selkeyden ja luettavuuden vuoksi sekä ristiriitaisten tulkintojen välttämiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa.

15. *Maantieteelliseen ympäristöön liittyvän yhteyden päivittäminen*

Kuvaus:

Kohtaa, joka koskee maantieteelliseen ympäristöön liittyvää yhteyttä, on päivitetty ja täydennetty tiedoilla Fogarina-lajikkeen mukaan nimetyn uuden tyypin lisäämisestä ja mahdollisuudesta viitata merkinnöissä täydentävään maantieteelliseen yksikköön ”Gualtieri”.

Perustelu:

Kohdan muuttamisen taustalla oli tarve lisätä Fogarina-lajikkeen mukaan nimetty uusi tyyppi ja mahdollisuus viitata täydentävään maantieteelliseen yksikköön ”Gualtieri”; Lisäksi katsottiin tarpeelliseksi muotoilla uudelleen yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”, jotta kohta olisi tuote-eritelmän mukainen. Näin ollen kyseessä on yksinomaan toimituksellinen muutos.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

16. *Liitteen A lisääminen*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty liite A, jossa kuvataan täydentävän maantieteellisen yksikön ”Gualtieri” maantieteelliset rajat.

Perustelu:

Uusi liite on lisätty, koska uuden täydentävän maantieteellisen yksikön rajat on kuvattava.

Muutos koskee uuden liitteen lisäämistä tuote-eritelmään.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Reggiano

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

11. Osittain käynyt rypäleen puristemehu

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 4. 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus**

1. *”Reggiano” Lambrusco*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt; rubiininpunaisesta syvänpunaiseen.

Bukee: miellyttävä, vaihtelee hedelmäisestä kukkaiseen.

Maku: kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea, raikas, miellyttävä, tunnusomainen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 5,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— 6. Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— 7. Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— 8. Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— 9. Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— 10. Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *"Reggiano" Lambrusco Frizzante (helmeilevä viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt; rubiininpunaisesta syvänpunaiseen.

Bukee: miellyttävä, vaihtelee hedelmäisestä kukkaiseen.

Maku: kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea, raikas, miellyttävä, tunnusomainen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *"Reggiano" Lambrusco Novello (nuori viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: punainen.

Bukee: kukkainen, voimakas, hedelmäinen.

Maku: maukas, tunnusomainen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *"Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante (nuori helmeilevä viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: punainen.

Bukee: voimakas, hedelmäinen.

Maku: maukas, eloisa.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 5,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *"Reggiano" Lambrusco Spumante (kuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia.

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt; rubiininpunaisesta syvänpunaiseen.

Bukee: miellyttävä, vaihtelee hedelmäisestä kukkaiseen.

Maku: kuivasta (brut nature) makeaan, tasapainoinen, raikas, pehmeä, tunnusomainen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 5,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

6. *"Reggiano" Lambrusco Salamino*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rosee tai punainen.

Bukee: miellyttävä, vaihtelee hedelmäisestä kukkaiseen.

Maku: kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea, raikas, miellyttävä, tunnusomainen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 5,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

7. *"Reggiano" Lambrusco Salamino Frizzante (helmeilevä viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: rosee tai punainen.

Bukee: miellyttävä, vaihtelee hedelmäisestä kukkaiseen.

Maku: kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea, raikas, miellyttävä, tunnusomainen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

8. *"Reggiano" Fogarina*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: roseenvärisestä punaiseen, toisinaan erittäin voimakas.

Bukee: tunnusomainen, hedelmäinen (kypsät punaiset marjat).

Maku: kuivasta makeaan, raikas, sopivan hapokas.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

9. *"Reggiano" Fogarina Frizzante (helmeilevä viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: roseenvärisestä punaiseen, toisinaan erittäin voimakas.

Bukee: tunnusomainen, hedelmäinen (kypsät punaiset marjat).

Maku: kuivasta makeaan, maukas, sopivan hapokas.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

10. *"Reggiano" Fogarina Spumante (kuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia.

Väri: roseenvärisestä punaiseen, toisinaan erittäin voimakas.

Bukee: tunnusomainen, hedelmäinen ja kukkainen.

Maku: kuivasta (brut nature) makeaan, tasapainoinen, raikas.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 5,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

11. *"Reggiano" Fogarina Novello (nuori viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: roseenvärisestä punaiseen, toisinaan erittäin voimakas.

Bukee: tunnusomainen, hedelmäinen.

Maku: pehmeä, maukas, hapokas.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

12. *"Reggiano" Fogarina Novello Frizzante (nuori helmeilevä viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: roseenvärisestä punaiseen, toisinaan erittäin voimakas.

Bukee: tunnusomainen, hedelmäinen.

Maku: pehmeä, maukas, hapokas.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

13. *"Reggiano" Fogarina Passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: roseenvärisestä punaiseen, voi olla voimakaskin, mahdollisesti häivähdys oranssia.

Bukee: tunnusomainen, punaisten marjojen ja hedelmien ja kukkien vivahteita, toisinaan hieman mausteinen.

Maku: makea, pyöristynyt, täyteläinen, tasapainoinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13 %.

Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l

Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

14. *"Reggiano" Rosso (punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: punainen.

Bukee: tunnusomainen, hedelmäinen, kukkainen.

Maku: kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea, raikas, miellyttävä, täyteläinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 5,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

15. *"Reggiano" Rosso Frizzante (helmeilevä punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: punainen.

Bukee: tunnusomainen, hedelmäinen, kukkainen.

Maku: kuiva, puolikuiva, puolimakea tai makea, raikas, miellyttävä, täyteläinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

16. *"Reggiano" Rosso Novello (nuori punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: punainen.

Bukee: viinillinen, voimakas, hedelmäinen.

Maku: maukas, hiilihapoton.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

17. *"Reggiano" Rosso Novello Frizzante (nuori helmeilevä punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: punainen.

Bukee: viinillinen, voimakas, hedelmäinen.

Maku: maukas, pehmeä.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

18. *"Reggiano" Bianco Spumante (valkoinen kuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia.

Väri: valkoinen, hieman oljenkeltaiseen taittuva.

Bukee: tunnusomainen, hedelmäinen, kukkainen.

Maku: maukas, raikas, tasapainoinen, samettinen, pehmeä, kuivasta (brut nature) makeaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00 %.

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 5,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l

Tynnyrissä vanhennetussa viinissä voi olla hieman puun vivahteita.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Helmeilevien viinien sekä osittain käyneiden rypäleen puristemehujen valmistus

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Viinien valmistuksessa käytetään ajan mittaan täydellisiksi hiottuja ja edelleen luotettavina ja varmoina pidettyjä perinteisiä menetelmiä, joihin sisältyy ainoastaan luonnollinen jälkikäyminen pullossa ja autoklavoimalla toteutettava luonnollinen jälkikäyminen. Nämä menetelmät ovat välttämättömiä Reggiano (SAN) -viinien ainutlaatuisten ominaisuuksien aikaansaamiseksi. Jälkikäyminen ja makeuttaminen sallitaan kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen ehtojen ja raja-arvojen mukaisesti.

2. Viinityypin ”Fogarina Passito” (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) tuotanto

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Viinityypin ”Reggiano Fogarina Passito” (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) tuotannossa käytettävän rypäleen tuotos saa olla enintään 10 tonnia hehtaaria kohden. Tämä saavutetaan valikoimalla ”Reggiano Fogarina” -viinien tuotantoon tarkoitetut rypäleet, jotka täyttävät eri tyypeille vahvistetut vaatimukset. Rypäleistä voidaan valmistaa viiniä vasta, kun ne on kuivatettu luonnollisesti tai käyttäen järjestelmiä tai tekniikoita, joissa käytetään luonnollista prosessia vastaavia lämpötiloja. Kuivatettujen rypäleiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13 tilavuusprosenttia, ilman väkevöintiä. Viinin uuttaminen näistä rypäleistä on rajoitettu 50 prosenttiin.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. ”Reggiano” Lambrusco, mukaan lukien Frizzante (helmeilevä viini), Spumante VSQ (laatukuohuviini), Novello (nuori viini) ja Novello Frizzante (nuori helmeilevä viini)

   18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. ”Reggiano” Lambrusco Salamino (mukaan lukien helmeilevä viini)

   18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. ”Reggiano” Fogarina, mukaan lukien Frizzante (helmeilevä viini), Spumante VSQ (laatukuohuviini), Novello (nuori viini) ja Novello Frizzante (nuori helmeilevä viini)

   18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. ”Reggiano” Rosso (punaviini), mukaan lukien Frizzante (helmeilevä viini), Novello (nuori viini) ja Novello Frizzante (nuori helmeilevä viini)

   18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. ”Reggiano” Bianco Spumante VSQ (valkoinen laatukuohuviini)

   18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. ”Reggiano” Fogarina Passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini)

   10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Reggiano Lambrusco” oikeutetun viinin valmistukseen käytettävät rypäleet on viljeltävä Reggio Emilian maakunnan alueella. Tarkemmin ottaen tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen: 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.

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Reggiano Rosso” oikeutetun viinin valmistukseen käytettävät rypäleet on viljeltävä Reggio Emilian maakunnan alueella. Tarkemmin ottaen tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen: 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.

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Reggiano Lambrusco Salamino” oikeutetun viinin valmistukseen käytettävät rypäleet on viljeltävä Reggio Emilian maakunnan alueella. Tarkemmin ottaen tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla ja Novellara.

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Reggiano Fogarina” oikeutetun viinin valmistukseen käytettävät rypäleet on viljeltävä Reggio Emilian maakunnan alueella. Tarkemmin ottaen tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen: Boretto, Gualtieri ja Guastalla.

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Reggiano Bianco Spumante” (valkoinen kuohuviini) oikeutetun viinin valmistukseen käytettävät rypäleet on viljeltävä Reggio Emilian maakunnan alueella. Tarkemmin ottaen tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen: 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. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

1) yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Suojatun alkuperänimityksen ”Reggiano” maantieteellinen alue sijaitsee Emilia Romagnan alueen läntisessä keskiosassa Reggio Emilian maakunnassa, ja se käsittää suuren tasangon sekä pienemmän kukkulaisen alueen, joka ulottuu vuoristoalueen alarinteille. Etelään kuljettaessa maanpinnan korkeus kasvaa, ja havaittavissa on useita erilaisia maisemia:

— Pojoen laaksolle tyypillinen alluviaalinen avotasanko, joka koostuu holoseenikauden aikaisista koostumukseltaan pääasiassa karkeahkoista tai hienojakoisista luonnollisista sedimenteistä, joissa on runsaasti Apenniinien joista ja vesistöistä peräisin olevia metamorfisia mineraaleja ja karbonaattimineraaleja, lukuun ottamatta niitä, jotka ovat peräisin tasangoilta, jotka sijaitsevat kapealla kaistaleella pohjoisessa enimmäkseen rajatun alueen ulkopuolella ja joiden kautta Pojoki mutkittelee.

— Siirtymävyöhykkeelle sijoittuva tasanko, jonka pinnanmuodostukseltaan vaihteleva ja epätasainen maasto koostuu muinaisista, koostumukseltaan vaihtelevista pleistoseenikauden aikaisista alluviaalisista sedimenteistä. Näiden alla olevien sedimenttikerrostumien päällä on hyvin syvää, kehittynyttä ja hiiltymätöntä maaperää, joka on koostumukseltaan kohtalaisen hienojakoista tai hienojakoista, paikoin soraista, ja jossa on hyvä tai kohtalainen happipitoisuus.

— Loivat tai kohtalaisen jyrkät kukkulat, jotka kulkevat pääasiassa pohjoisesta etelään: Maaperä on muodostunut pääasiassa peliittisestä kivestä tai kerroksellisesta kivestä, jossa on runsaasti peliittistä ainesta. Maaperä on koostumukseltaan hienojakoista tai kohtalaisen hienojakoista, kalkkipitoista, vaihtelevan syvyistä ja paikallisesti altista hydrogeologiselle epävakaudelle.

Viinitarhat sijaitsevat yleensä 20–450 metrin korkeudella merenpinnasta, mutta viinitarhoja on runsaasti vielä korkeammalla sijaitsevilla alueilla.

Alueella vallitsee lauhkea mannerilmasto. Näin on etenkin tasankoalueella, missä talvet ovat erityisen ankaria (kylmiä ja sateisia) ja kesät erittäin kuumia, kosteita ja hiostavia. Lämpötila alueella vaihtelee suuresti päivittäin. Lämpötilan vaihtelu on suurempaa tasangolla ja vähäisempää kukkuloilla. Sateet ovat rannikolle tyypillisiä eli runsaimpia syksyllä niin sadetyypin kuin sademäärän osalta ja vähäisimpiä kesällä, erityisesti heinäkuun kymmenen ensimmäisen päivän aikana. Sateen ja sateisten päivien määrä kasvaa korkeuden kasvaessa. Alankotasangolla sademäärä on 650 millimetriä ja kukkuloilla 850 millimetriä. Keskimäärin sademäärä on 719 millimetriä ja sadepäiviä on 78 päivää vuodessa.

Lambrusco-tyypin maantieteellinen alue käsittää nimityksen koko alueen, kun taas kolmeen muuhun tyyppiin – Rosso (punaviini), Bianco Spumante (valkoinen kuohuviini) ja Lambrusco Salamino – liittyvät alueet ovat rajallisempia ja käsittävät pääasiassa alankotasangon alueen ja erityisesti sen itäosan, jolle on ominaista fysikaalisilta ja kemiallisilta ominaisuuksiltaan hedelmällinen maaperä sekä ilmasto, joka on lämpimämpi keväällä ja kesällä. Fogarina-tyypin rypäleiden tuotantoalue käsittää ainoastaan Boretton, Gualtierin ja Guastallan kuntien alueen, ja samalla tuotantoalueella sijaitsee myös täydentävä maantieteellinen yksikkö ”Gualtieri”.

8.2 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

2) yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Reggion alueella on ollut viinitarhoja jo Rooman valtakunnan aikaan (kuten voidaan nähdä ensimmäiseltä vuosisadalta peräisin olevista mosaiikeista, jotka ovat esillä Reggio Emilian kansalaismuseoissa). Viininviljelyn yleistymisestä rajatulla alueella ovat todisteena lukuisat keskiajalla (800- ja 900-luvulla) tehdyt pitkäaikaiset maanvuokrasopimukset (arentit). Viinitarhat mainitaan myös vuoden 1265 sääntökirjoissa. Pietro tai Pier de’ Crescenzi viittasi paikallisiin rypälelajikkeisiin – ”uve lambrusche” eli Lambrusco-rypäleisiin – jo vuonna 1303.

Viinien merkitys Reggio Emilian maakunnassa käy parhaiten ilmi siitä, miten viinitarhat levisivät maakunnan alueelle. Aiheesta ovat kirjoittaneet vuonna 1597 Andrea Bacci (1500-luvulla elänyt filosofi, lääkäri ja kirjailija, joka kirjoitti muun muassa viinioppaan *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*), vuonna 1661 (agronomi ja gastronomi) Vincenzo Tanara, myöhemmin 1800-luvulla Filippo Re (joka kirjoitti ensimmäisen agronomiaa käsittelevän teoksen vuonna 1798) sekä Claudio della Fossa ja Claudio Roncaglia (jotka selvittivät viininviljelyn laajuutta rajatulla alueella ja raportoivat istutetuista lajikkeista). He kuvailevat, että tuotettu viini on tyypillisesti virkistävää ja helmeilevää ja enemmän tai vähemmän täyteläistä.

Italialaisen historioitsijan, journalistin ja kirjastonhoitajan Ugo Bellocchin mukaan vuonna 1847 Reggio Emilian maakunnassa tuotettiin rypäleitä miljoona kvintaalia (100 000 000 kilogrammaa). Vuosina 1908–1918 rypälemäärä oli jo 1,7 miljoonaa kvintaalia (170 000 000 kilogrammaa) vuodessa. Viiniköynnöksiä viljeltiin 107 000 hehtaarin sekaviljellyissä viinitarhoissa, joissa käytäntönä oli sitoa viiniköynnösrivit eläviin puihin. Viinitarhat ulottuivat loivilta kukkuloilta aina Pojoelle asti. Tuotannossa keskityttiin puristemehuihin ja punaviineihin, erityisesti Lambruscoon, joka oli pääasiassa helmeilevää viiniä, jota vietiin enimmäkseen Veneton alueelle tai ulkomaille, kuten 1900-luvun alussa laaditut rautatieasiakirjat osoittavat.

Samaisella ajanjaksolla perustettiin ensimmäiset osuuskunnat, jotka keskittyivät rypälemehujen ja viinien tuotantoon ja kaupan pitämiseen. Osuuskuntamuotoinen toiminta levisi nopeasti koko rajatulle alueelle, ja viinin valmistus alueella sai uutta vauhtia. Ensimmäinen osuustoiminnallinen viininvalmistamo perustettiin San Martino in Riossa vuonna 1906.

Vuoden 1930 heinäkuun 10. päivänä annetussa laissa Lambrusco tunnustetaan yhdeksi Italian tyypillisistä viineistä.

Jo 1800-luvulla Fogarina-lajiketta viljeltiin laajalti Reggion alueen alavilla tasangoilla, erityisesti Gualtierin kunnassa (Ravà, 1896; Bellini, 1924).

Fogarina-rypälelajikkeen suosio kasvoi 1800-luvun viimeisiltä vuosikymmeniltä 1900-luvun alkupuolelle niin, että vuonna 1924 jo pelkästään Gualtierin kunnassa rypäleitä tuotettiin 50 tuhatta kvintaalia (5 000 000 kilogrammaa) (Dolcini et al., 1967). Viinin kokonaistuotanto näyttäisi olleen 60 000 hehtolitraa. Fogarina-lajikkeen viljelystä luovuttiin vähitellen 1930-luvulla, koska se ei enää ollut kannattavaa. Tämän seurauksena lajike jäi vähitellen paikallisen lainsäädännön soveltamisalan ulkopuolelle ja myöhemmin, alkuperänimityksiä laadittaessa, myös kansallisen lainsäädännön soveltamisalan ulkopuolelle.

Reggio Emilian maakunnan viininvalmistuksen kehittyessä myös viinitarhat muuttuivat. Sekaviljelyä harjoittavien viinitarhojen pinta-ala pieneni huomattavasti 1960-luvulta lähtien. Tilalle tulivat tiettyihin viiniköynnöksiin erikoistuneet viinitarhat, mikä oli edellytys alueen erikoistuneemmalle viininviljelylle.

Vuoden 1962 joulukuun 18. päivänä perustettiin vapaaehtoinen konsortio tyypillisen Lambrusco Reggiano -viinin suojelemiseksi. Konsortio oli myöhemmin vastuussa Reggio-viinien suojelusta ja edistämisestä Italiassa ja maailmanlaajuisesti.

Suojattu alkuperänimitys ”Lambrusco Reggiano” tunnustettiin 22 päivänä heinäkuuta 1972 annetulla tasavallan presidentin asetuksella. Nimitys koskee laajaa tasankoaluetta, joka sijaitsee pääasiassa Reggio Emilian koillisosissa ja etelässä ja ulottuu vuoriston alarinteille asti, sekä seuraavia lajikkeita: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri ja Ancellotta. Viinitarhan ympäristö- ja viljelyolosuhteiden on vastattava perinteisiä, jotta tuotettu viini saa erityiset ominaisuutensa. Myös kaikki keinotekoiset kasvatusmenetelmät ovat kiellettyjä.

Alkuperänimityksen nimi muutettiin 26 päivänä marraskuuta 1996 muotoon ”Reggiano”, jotta tuotannossa sallitut viinityypit voidaan erottaa muista viineistä.

Paikallisviranomaiset teettivät 2000-luvun alussa tutkimuksia, joiden tarkoitus oli selvittää, kasvatettiinko Fogarina-rypälelajiketta edelleen, sekä kokeilla lajikkeen viljelyä viinitarhoilla tuotannon arvioimiseksi. Tavoitteena oli saada tämä edeltävällä vuosisadalla tärkeä rypälelajike elvytettyä ja palautettua tuotantoon.

Tutkimusten jälkeen ja kun nykyaikaisilla viljely- ja viininvalmistustekniikoilla oli saatu erinomaisia tuloksia, Fogarina-lajikkeen mukaan nimetyt viinityypit lisättiin ensin tuote-eritelmään ”Emilia o dell’Emilia IGT” (*Identificazione Geografica Tipica* eli tyypillinen maantieteellinen merkintä, joka vastaa suojattua maantieteellistä merkintää – SMM) vuonna 2013 ja sittemmin tähän eritelmään. Viinityypit ovatkin löytäneet paikkansa Reggion maakunnassa tuotettujen viinien joukossa.

Inhimillisten tekijöiden on todettu olevan nimityksen kannalta olennaisia seuraavien seikkojen osalta:

— perinteisesti kasvatetut lajikkeet, jotka ovat pääasiassa kotoperäisiä tai peräisin laajemmalta Emilian alueelta;

— alueella käytetyt perinteiset viljelytekniikat, joilla pyritään rajoittamaan tuotosta ja saavuttamaan tuote-eritelmässä määritetyt laadulliset ominaisuudet;

— viininvalmistusmenetelmät, jotka on ajan myötä kehitetty tällä alueella helmeilevien viinien ja kuohuviinien valmistusta varten sekä kuohumattomien punaviinien ja nuorten viinien valmistamiseksi alueella.

8.3 *B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Alkuperänimitys ”Reggiano” käsittää erilaisia tyyppejä, joiden tuote-eritelmän 6 kohdan mukaiset analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet perustuvat hyväksyttyjen rypälelajikkeiden yhdistelmään, käytettyihin viininvalmistusmenetelmiin ja tuotantoalueisiin, joilla rypäleitä viljellään.

Lambrusco-viinit ovat perinteisesti kuplivia (helmeileviä tai kuohuvia), mikä on tärkeää tasapainoisen maun kannalta. Nämä nuorena juotaviksi tarkoitetut viinit valmistetaan Lambrusco-rypälelajikkeiden sekoituksista ympäristöissä, jotka tuovat esiin rypäleiden hapokkuuden ja raikkauden sekä pääasialliselle lajikkeelle tyypillisiä hedelmäisiä ja kukkaisia tuoksuja niin puna- kuin roseeviinin tapauksessa.

Lambrusco Salamino on joko punaviiniä tai roseeviiniä. Viini on tavallisesti helmeilevää, ja sen happopitoisuus, myös omenahappopitoisuus, on hyvä. Erityisen raikkautensa viini saa tuotantoalueeltaan, ja tuoksut ja maut ovat hallitsevalle lajikkeelle tyypillisiä.

Fogarina-viini vaihtelee roseeviinistä erittäin täyteläiseen ja kuohumattomaan punaviiniin sekä Passito-viiniin (kuivatuista rypäleistä valmistettuun viiniin), helmeilevään viiniin ja kuohuviiniin. Sen rakenne on erinomainen, happopitoisuus on suuri, maku on hienostunut ja jälkimaku on hyvä, ja siinä on havaittavissa valmistukseen käytetylle rypälelajikkeelle tyypillisiä voimakkaita kypsien punaisten hedelmien aromeja.

Rosso-viinin (punaviinin) ominaisuudet, niin kuohuviininä kuin kuohumattomana viininä, perustuvat pääasiassa Ancellotta-lajikkeeseen, joka on voimakkaamman värinen ja pehmeämpi ja vähemmän hapokas kuin Lambrusco-lajikkeet.

”Bianco Spumante” (valkoinen kuohuviini) on Lambrusco Marani -lajikkeesta valmistettava valkoviini. Kyseinen lajike on punainen viiniköynnöslajike, jonka antosyaanipitoisuus on kuitenkin pienempi kuin muissa Lambrusco-lajikkeissa. Viinin aromikkuus ja raikkaus perustuvat tuotantoalueen haastavampiin olosuhteisiin sekä rypälelajikkeeseen.

Punaviinit ovat yleensä täyteläisempiä, ja niissä on hedelmäisempiä marjojen ja luumarjojen aromeja kuin roseeviineissä ja ”Bianco Spumante” -viinissä (valkoisessa kuohuviinissä), joille puolestaan on tyypillistä hapokkuus ja kukkaiset aromit. Nuorissa viineissä (Novello) on havaittavissa hiilidioksidin avulla tehdyn maseroinnin vaikutus sekä viinimäisiä, hedelmäisiä ja erittäin maukkaita aromeja.

Lambrusco-, Lambrusco Salamino- ja Rosso-tyypeistä saadut osittain käyneet rypäleen puristemehut ovat tyypillisiä ja erittäin arvokkaita, koska ne sisältävät runsaasti antosyaania, aromeja ja sokereita.

8.4 *C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä*

Rajatulle maantieteelliselle alueelle on ominaista runsas auringonpaiste ja suuri lämpökertymä eli kasvukauden tehoisan lämpötilan summa (Winkler-indeksi), joka on noin 2 032 astepäivää. Sen ansiosta rypäleet kypsyvät riittävästi. Sisämaan kukkulaisilla alueilla olosuhteet ovat rajoittavammat ja lämpökertymä alhaisempi mutta harvoin alle 1 700 astepäivää. Näillä alueilla parhaat tulokset saavutetaan valitsemalla perinteisiä lajikkeita, jotka soveltuvat parhaiten kyseisiin ympäristöihin, valitsemalla niille parhaat sijainnit ja suosimalla vähemmän värikkäitä rypäleitä.

Rajattu alue ulottuu etelässä korkeammille kukkuloille ja jyrkemmille rinteille, tavallisesti yli 600 metrin korkeudelle merenpinnasta. Ilmasto muuttuu eikä ole enää luonteeltaan mannermainen. Maaperä koostuu pääasiassa kerroksellisista kivilajeista, jotka ovat yleensä happamia. Näissä olosuhteissa ei ole mahdollista tuottaa viiniä, jonka ominaisuudet vastaisivat niitä, joita nimitys edellyttää.

Sademäärän, maaperän pääasiassa alluviaalisen ja syvän luonteen ja pohjaveden paikallisen saatavuuden ansiosta tuotantoalueen maaperässä on saatavilla runsaasti vettä. Tämä tarkoittaa, että tuotantoalueella voidaan tuottaa rypäleitä, joiden happopitoisuus on hyvä, omenahappopitoisuus mukaan lukien, mikä on tarpeen alueelle tyypillisten helmeilevien viinien ja kuohuviinien sekä muiden perinteisesti tuotettujen raikkaiden viinien tuottamiseksi.

Varsinkin alemmissa korkeuksissa hienojakoinen maaperä voi halkeilla kesäisin, eikä maaperä ole yhtä hedelmällistä. Kasvien kasvu on hitaampaa, ja sato jää siksi pienemmäksi. Näillä alueilla lajikkeiden alkoholipitoisuus on tasaisempi ja happopitoisuus alhaisempi mutta polyfenolipitoisuus puolestaan korkeampi. Nämä alueet soveltuvat parhaiten nuorten viinien (Novello) tuotantoon.

Koko rajatulla alueella yö- ja päivälämpötilojen välillä on suurta vaihtelua rypäleiden kypsymisen aikana. Maaperä on kohtalaisen tai erittäin kalkkipitoista, vähäemäksistä tai emäksistä ja koostumukseltaan hienojakoista tai kohtalaisen hienojakoista. Tämän ansiosta alueella voidaan tuottaa aromaattisia viinejä, joiden antosyaani- ja polyfenolipitoisuus on suuri, millä on selvä yhteys 6 kohdassa kuvattuihin viinien aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Viininviljelystä tällä alueella on todisteita aina Rooman valtakunnan ajoilta keskiaikaan ja nykyaikaan asti. Alueen viininviljely on aina liittynyt olennaisesti tiettyihin kotoperäisiin rypälelajikkeisiin, mikä osoittaa, että ympäristötekijöiden ja inhimillisten tekijöiden sekä alueella tuotettujen viinien välillä on tiivis yhteys.

Viininviljely alueella on kehittynyt perinteisten rypälelajikkeiden ja etenkin Lambrusco-lajikkeen kehitystä noudatellen ja sen rinnalla. Viiniköynnöksiä on tavattu alueella jo antiikin aikoina, kuten luonnossa kasvavat rypälelajikkeet osoittavat.

Rajatulla alueella, tasangolta kukkuloille, on aina kasvanut viiniköynnöksiä. Vuonna 1597 Andrea Bacci kuvaili viininviljelyn merkitystä näillä alueilla, joilla viinitarhat ulottuivat silmänkantamattomiin, viiniköynnökset oli sidottu puihin (perinteisesti poppelipuihin, noudattaen erityistä kasvatustapaa) ja rypäletertut kasvoivat ylöspäin kohoten kohti aurinkoa. Tuotannossa keskityttiin erinomaisiin viineihin, pääasiassa punaviineihin, jotka olivat keveitä tai tyypillisimmin täyteläisiä, usein karvaita ja jyrkästi hapokkaita mutta terveitä, sekä ”helmeileviin viineihin, joissa oli kuplia”. Myöhemmin 1600-luvulla agronomi Vincenzo Tanara ylisti sopivasti hapokkaita helmeileviä viinejä, jotka oli valmistettu Lambrusco-rypäleistä, joista hänen mukaansa ”saadaan raikasta, pitkälle kehittynyttä, pistelevää ja kaikin puolin erinomaista viiniä”.

Vuodesta 1800 alkaen Filippo Re, Claudio della Fossa ja Claudio Roncaglia listasivat rajatulla alueella sijaitsevia lukuisia viinitarhoja alkaen Reggiolon kunnasta, joka sijaitsee hieman yli 20 metrin korkeudella merenpinnasta, aina korkealla vuoristossa sijaitseviin kuntiin asti. Listaus käsitti myös viinitarhoissa viljellyt erilaiset rypälelajikkeet.

Vuonna 1847 tohtori Antonio Galloni loi perustan Reggio-Emilian maakunnan viininviljelylle ja kaupankäynnille huomauttaen, että viljeltyjen lajikkeiden määrää on vähennettävä, jotta satovuosina voidaan tuottaa vakiintuneempaa ja tunnistettavampaa viiniä, ja että punaviineissä ja erityisesti vientiin tarkoitetuissa punaviineissä on käytettävä Lambrusco-rypäleitä, sillä ”viinit, jotka valmistetaan Lambrusco-rypäleistämme ja jotka siksi saavat tunnusomaisen makunsa tästä auringonvalosta, olivat pidetyimpien joukossa”, ja ne olivat myös laadultaan erinomaisia koko Reggio-Emilian maakunnassa: ”ala- ja keskitasangoilla ja kukkuloilla, kuten on todistettu”. Viinejä ja muita viininvalmistustuotteita vietiin suurissa määrin jo vuonna 1487, ja Reggio-alueella rypäleitä tuotettiin noin miljoonaa kvintaalia (100 000 000 kilogrammaa).

Bellocchin mukaan ensimmäinen suojattua alkuperää koskeva todistus myönnettiin vuonna 1859 paikalliselle viinille, jota tuotettiin Olmossa, Gattaticon kunnassa, joka tuolloin oli Esten suvun hallinnassa. Todistuksen ansiosta viinillä voitiin käydä kauppaa Itävallalle kuuluvien alueiden läheisyydessä.

Vuonna 1876 agronomi Antonio Zanelli suositteli keskittymistä ”pöytäviineihin, jotka säilyvät hyvin ja joissa käytetään alueen parhaita rypäleitä”, jotta viinit olisivat miellyttäviä ja tasalaatuisia.

Samoihin aikoihin, vuonna 1873, professori (kemisti) Pellegrino Spallanzani analysoi yhä suositummasta Fogarina-rypälelajikkeesta valmistettuja rypäleen puristemehuja ja viinejä. Spallanzanin mukaan viini oli ”tuoksultaan voimakasta ja suutuntumaltaan toisinaan hyvin miellyttävää”, mutta herukoiden ja vadelman aromien vuoksi viiniä ei tuolloin pidetty ”tavallisena pöytäviininä”. Kuten Jacopo Ravà raportoi vuonna 1896, Fogarina-lajike ”on erittäin sitkeä lajike, joka viihtyy myös matalissa korkeuksissa ja kosteissa paikoissa. Tämän voi päätellä siitä, että Reggion maankunnassa Guastallan lähellä sijaitseva Gualtieri on viinitarhojen keskellä, noin 20 metriä merenpinnan yläpuolella”.

Rypäleiden ja viinien tuotanto on kasvanut 1900-luvun alusta lähtien. Viininviljely on kehittynyt käsi kädessä osuustoiminnallisten viininvalmistamojen kanssa. Tavallisesti viininvalmistamoilla oli käytössään nykyaikaisia tuotantolaitoksia. Nämä viininvalmistamot veivät viininvalmistustekniikat ja tuotteiden laadun uudelle ammattimaiselle tasolle. Ne vastasivat siitä, että tuotetuissa ja kauppiaille toimitetuissa aidoissa viineissä ei ollut ”leikkauksia ja sekoituksia”, joiden takia viini ei ollut tunnistettavissa. Ne myös pyrkivät optimoimaan viinitarhoilla tuotettujen rypäleiden laadun tarjoamalla asianmukaista teknistä apua.

Vuonna 1922 Adelio Franceschini ja Vittorio Premuda kuvailivat viininvalmistustekniikoita ja kiinnittivät huomiota myös osittain käyneiden tai makeiden suodatettujen rypäleen puristemehujen merkittävään tuotantoon. He korostivat, että vaarana oli epäreilu kilpailu keinotekoisesti hiilihapotettujen viinien ja Lambruscon kaltaisten luonnostaan kuohuvien viinien välillä. He myös listasivat paikallisesti viljeltyjen rypälelajikkeiden ominaisuudet. Lajikkeita oli yli kuusikymmentä.

Lambrusco todella on viini, jota on perinteisesti valmistettu yhdistämällä erilaisia rypälelajikkeita, kuten 22 päivänä heinäkuuta 1971 virallistetun nimityksen ”Lambrusco Reggiano” eritelmissä mainitaan. Kyseessä on viini, jonka maku on tunnusomainen ja happopitoisuus korkea, joka on helmeilevä ja tuoksuva ja jonka alkoholi- ja uutospitoisuus ovat hyvät.

Vielä 1900-luvun ensimmäisten vuosikymmenten ajan Fogarina-lajiketta kasvatettiin yleisesti myös Reggio Emilian tasangoilla, erityisesti Gualtierin kunnan alueella. Vuonna 1927 G. Toni kuitenkin kirjoitti, että Fogarina-viinin tuolloisen haihtumattomien happojen suuren pitoisuuden takia viiniä ”käytetään sekoitusviininä tuomaan eloisaa väriä ja pidentämään säilyvyysaikaa. Gualtierin, Boretton ja Brescellon kunnissa jopa 80 prosenttia rypäleistä on tätä lajiketta, ja Ancellotta-lajikkeen tavoin sitä esiintyy jossain määrin myös koko maakunnan ja viereisten maakuntien alueella.”

Vuonna 1976 Lambrusco, jonka tuotannosta Reggio Emilian maakunnassa kiitos kuului yhdistyneille osuustoiminnallisille viininvalmistajille (Cantine Cooperative Riunite), oli Yhdysvaltoihin eniten viety italialainen viinilajike ja yksi maailman huippulajikkeista.

Toisen maailmansodan jälkeen Fogarina-lajikkeen suosio alkoi kuitenkin hiipua. Viininviljelyn kehittyessä ja kuluttajien maun muuttuessa lajikkeen viljelystä vähitellen luovuttiin. Lopulta lajike jätettiin rypälelajikkeita ja alkuperänimityksiä koskevan kansallisen lainsäädännön soveltamisalan ulkopuolelle.

Vuosien mittaan tehtyjen tarkistusten seurauksena vuonna 1996 hyväksyttiin nimitys ”Reggiano”. Nimityksen hyväksymisen yhteydessä tuotantoalueet ja niillä tuotettavaksi hyväksytyt tyypit on määritetty siten, että tuotteilla on yhteys tärkeimpiin alueisiin. Huomioon otetaan luonnollisten ominaisuuksien lisäksi myös historia ja perinteet.

Erityisesti tyypin ”Reggiano Rosso” (punaviini) maantieteellinen tuotantoalue käsittää pääasiassa Crostolojoen itäpuolella sijaitsevia tasankoja. Tuotantoalue soveltuu etenkin punaviinien tuotantoon, mihin syynä ovat korkeammalla sijaitsevien alueiden maaperän suuri kalkkikivipitoisuus sekä lämpötilanvaihtelut sadonkorjuuta edeltävän kuukauden aikana, jolloin Ancellotta-rypäleet kehittyvät ja kypsyvät saaden lajikkeelle tyypilliset ominaisuudet. Lajike on ollut suosittu vuodesta 1800 lähtien (kuten Claudio della Fossa on maininnut). Rinnakkaisen nimensä ”Ancellotta di Massenzatico” lajike on saanut Reggio Emilian kunnassa sijaitsevalta samannimiseltä kylältä (Massenzatico). Lajike on levinnyt ja historiallisista syistä päätynyt kasvamaan nimityksen kattamalle alueelle, jolla lajike saa erityisen suuren antosyaani- ja polyfenolipitoisuutensa ja aromikkuutensa.

Tyyppien ”Lambrusco Salamino” ja ”Bianco Spumante” (valkoinen kuohuviini) rajatulla alueella maaperä on alluviaalista ja tasaista ja korkeus merenpinnasta on alle 129 metriä. Näissä olosuhteissa lämpökertymä on kuitenkin yli 2 100. Kesällä lämpötilat ovat korkeita, ja keväällä ja kesällä vesivaje on merkittävä, mitä pohjaveden esiintyminen lievittää vain osittain. Pinnanmuodoiltaan epätasaisemmilla alueilla, joiden maaperässä on enemmän kalkkikiveä, maaperään kohdistuu vähemmän vesistressiä. Näillä alueilla tuotetut viinit ovat kevyempiä, ja niissä on enemmän hapokkuutta, tuoksua ja väriä. Viinit, joiden valmistuksessa käytetään alemmissa korkeuksissa viljeltyjä rypäleitä, ovat ryhdikkäämpiä, mutta niiden väri on haaleampi. Lambrusco Salamino -lajikkeen tuotantoalue on perinteisesti sijainnut kauempana idässä, lähellä Modenan maakunnan rajaa, missä lajiketta kasvatetaan yleisemmin (A. Greco, 1968). Lambrusco Marani -lajiketta viljellään puolestaan enemmän pohjoisissa ja läntisissä kunnissa, alarinteiden välissä olevilla tasangoilla.

Nimityksen tavoitteena on tuottaa yhä laadukkaampia ja arvokkaampia viinejä. Nimitys on noussut uuteen kukoistukseen, mistä osoituksena on suojatun alkuperänimityksen ”Reggiano” saaneiden viinien erinomainen maine.

Esimerkkinä on myös Fogarina-rypälelajikkeen elvyttäminen viimeisten kahdenkymmenen vuoden aikana. Pienimuotoista viinivalmistusta tutkimalla on selvitetty parhaat tekniikat, joilla lajikkeen potentiaali saadaan hyödynnettyä. Lajike on löydetty uudelleen, ja työ huipentuu Fogarina-viinityyppien lisäämiseen Reggiano-nimitystä koskevaan tuote-eritelmään.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

—

Linkki tuote-eritelmään

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