C/2025/2734

8.5.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún ([1])

(C/2025/2734)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Reggiano'

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.2.2025

1. **Ainm an táirge**

'Reggiano'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☒ Ainmniúchán Tionscnaimh Faoi Chosaint (ATFC)

☐ Tásc Geografach Faoi Chosaint (TGFC)

☐ Tásc Geografach (TG)

3. **Earnáil**

☐ Táirgí talmhaíochta

☒ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **An tír ar léi an limistéar geografach**

an Iodáil

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

An Aireacht Talmhaíochta, Bhiafhlaithis agus Foraoiseachta

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Comhlíonann na leasuithe seo an sainmhíniú ar leasuithe caighdeánacha in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 ós rud é nach dtagann siad faoi na sainmhínithe in Airteagal 24(3) den rialachán céanna. Is é sin le rá:

— ní chuimsítear leo athrú ar ainm ná ar úsáid an ainm, ná ar an gcatagóir táirgí;

— ní chuirtear an nasc leis an limistéar geografach dá dtagraítear sa doiciméad aonair ar neamhní leo;

— níl tuilleadh srianta i gceist leo maidir le margaíocht a dhéanamh ar an táirge.

([1]) Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Tuairisc ar an leasú (nó ar na leasuithe) caighdeánach formheasta**

1. *Sonraíocht catagóire a chur leis*

Tuairisc:

Sonraíodh an chatagóir lena mbaineann fíonta súilíneacha 'Reggiano' ('fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán')

Cúis:

Rinneadh an leasú sin chun catagóir an fhíona shúilínigh a tháirgtear a shoiléiriú.

Baineann an t-athrú sin le hAirteagail 1, 2 agus 4 den tsonraíocht táirge.

2. *Cineál nua, a ainmnítear as an gcineál fíniúna 'Fogarina', a chur leis*

Tuairisc:

An cineál nua a ainmnítear as an gcineál 'Fogarina', cuireadh leis na leaganacha seo a leanas é:

— catagóir 'fíon': cineál fíona shocair, lena n-áirítear iad siúd atá cáilithe mar 'novello' (óg) agus 'passito' (rísínithe)

— catagóir 'fíon leathshúilíneach'; cineál leathshúilíneach, lena n-áirítear fíon atá cáilithe mar 'novello' (nua)

— catagóir 'úrfhíona leathchoipthe', a bhfuil farasbarr brú iontu

— catagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán'; cineál súilíneach

Maidir leis an gcineál sin, cuireadh aonad geografach breise 'Gualtieri' leis freisin chun an limistéar stairiúil inar fásadh an cineál fíniúna sin leis na céadta blianta a chur chun cinn.

Cúis:

Cuireadh an cineál nua a ainmnítear as an gcineál 'Fogarina' isteach tar éis iarrataí iomadúla ó chomhaltaí an chuibhreannais, toisc gur spreagadh spéis na dtáirgeoirí nuair a thángthas ar an gcineál sin arís le déanaí.

Baineann an leasú seo le hAirteagail 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 agus 9 den tsonraíocht táirge, agus leis na ranna 'Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)', 'Uastáirgeachtaí', 'Limistéar geografach críochaithe', agus 'Nasc leis an limistéar geografach' sa doiciméid aonair.

3. *Leagan 'Frizzante' (leathshúilíneach) a chur isteach le haghaidh an chineáil 'Reggiano Rosso Novello' (dearg nua)*

Tuairisc:

Cuireadh an leagan 'leathshúilíneach' isteach le haghaidh an chineáil 'Reggiano Rosso Novello' (dearg nua).

Cúis:

Tá críoch réigiún Emilia-Romagna dírithe den chuid is mó ar tháirgeadh fíonta leathshúilíneacha, agus in éagmais an leagain 'Frizzante' (leathshúilíneach) sin, tá an cineál fíona dheirg óig sin faoi fhíor-mhíbhuntáiste i dtéarmaí táirgthe agus forbartha.

Baineann an leasú le hAirteagail 1, 4 agus 6 den tsonraíocht táirge chomh maith leis na ranna 'Tuairisc ar na fíonta' agus 'Uastáirgeachtaí' sa doiciméid aonair.

4. *Leasú ar na cineálacha fíniúna údaraithe*

Tuairisc:

Rinneadh na hathruithe seo a leanas ar na cineálacha fíniúna atá údaraithe chun na cineálacha éagsúla a tháirgeadh:

— 'Reggiano' Lambrusco (ina fhoirmeacha uile): cuireadh isteach na cineálacha 'Lambrusco Benetti' agus 'Lambrusco del pellegrino', ar cineálacha iad a cuireadh ar liosta réigiúnach na gcineálacha a formheasadh le haghaidh saothrú le déanaí.

— ‘Reggiano’ Fogarina (ina fhoirmeacha uile): cuireadh an teaglaim údaraithe ábhartha de chineálacha fíniúna leis: ní mór an cineál Fogarina a bheith in 85 % den iomlán, agus údaraítear gach cineál d’fhine Lambrusco, chomh maith leis an gcineál ‘Malbo Gentile’, a fhástar go forleathan sa limistéar táirgeachta, a bheith sa 15 % eile.

— ‘Reggiano Rosso’ (Dearg): Tugadh na cineálacha fíniúna údaraithe cothrom le dáta chun an fhine ‘Lambrusco’ a chuimsiú, fine nár cuimsíodh roimhe seo leis an gcineál sin (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del pellegrino agus Lambrusco Monterrico).

Cúis:

Eascraíonn an leasú seo as an ngá atá ann gach cineál den fhine ‘Lambrusco’ is féidir a fhás sa limistéar a chuimsiú, agus an cineál nua a ainmnítear as an gcineál Fogarina a chur leis.

Baineann an leasú le hAirteagal 2 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn ‘Cineálacha fíonchaor’ den doiciméid aonair.

5. *Ceartúchán ar an téacs, lena scriostar an fhoráil lena n-eisiatar limistéir áirithe a mheastar a bheith neamhoiriúnach le haghaidh táirgeadh*

Tuairisc:

Scriosadh an fhoráil i gcodanna éagsúla den téacs lena n-eisiatar ‘limistéir áirithe a mheastar a bheith neamhoiriúnach le haghaidh táirgeadh’.

Cúis:

tá feabhas as cuimse tagtha ar an bhfíonsaothrú le 30 bliain anuas maidir leis na córais oiliúna agus maidir leis na modhanna saothraithe fíonchaor araon, agus sin bunaithe ar shaineolas fónta agranamaíoch agus teicniúil. Tháinig méadú mór ar theochtaí an tsamhraidh le linn na tréimhse 30 bliain céanna, méadú atá chomh mór sin agus go bhfuiltear cinnte de go n-aibeoidh na fíonchaora go foirfe. Sa chomhthéacs nua comhshaoil sin, an fhoráil maidir le limistéir a mheastar a bheith neamhoiriúnach d’fhás fíniúnacha, is foráil í nach bhfuil infheidhme a thuilleadh i bhfianaise na ndálaí aeráide agus talmhaíochta atá ann faoi láthair. Thairis sin, bhí an sainmhíniú doiléir agus d’fhéadfadh sé a bheith ina chúis le díospóidí a bheith ann idir táirgeoirí agus na húdaráis atá freagrach as údaruithe a eisiúint chun fíonghoirt a chur.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 3 den tsonraíocht táirge.

6. *Cuimsiú an limistéir táirgeachta le haghaidh na bhfíonchaor a úsáidtear chun an cineál nua fíona ‘Fogarina’ a dhéanamh*

Tuairisc:

Rinneadh an limistéar táirgeachta le haghaidh na bhfíonchaor i gcomhair an chineáil nua fíona a ainmnítear as an gcineál ‘Fogarina’ a chur leis. Cumhdaítear leis sin críoch iomlán na mbardas seo a leanas: Boretto. Gualtieri, agus Guastalla, atá suite sa chuid ó thuaidh de Chúige Reggio Emilia.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú tar éis an cineál nua a ainmníodh as an gcineál ‘Fogarina’ a chur leis.

Baineann an leasú le hAirteagal 3 den tsonraíocht táirge.

7. *An t-airteagal maidir le caighdeáin fíonsaothraithe a athdhréachtú*

Tuairisc:

Cuireadh sonraíochtaí leis maidir leis na rialacha fíonsaothraithe le haghaidh an chineáil nua fíona a ainmnítear as an gcineál ‘Fogarina’, arb é 18 dtona fíonchaor in aghaidh an heicteáir an uastáirgeacht ina leith le haghaidh na leaganacha socra, leathshúilíneacha, súilíneacha, *novello* (nua) agus *novello frizzante* (leathshúilíneach nua). Maidir leis an leagan ‘Passito’ (rísínithe) de Fogarina, socraíodh uastáirgeacht 10 dtona in aghaidh an heicteáir, a bhaintear amach trí na fíonchaora a roghnú. Is féidir an chainníocht atá fágtha d’fhíonchaora in aghaidh an heicteáir sna fíonghoirt a úsáid chun ceann de na cineálacha eile fíonta ‘Fogarina’ dá bhforáiltear sa tsonraíocht táirge a dhéanamh, agus an uasteorainn a shonraítear don chineál atá i gceist á hurramú an tráth céanna. Cuireadh an neart alcóil nádúrtha íosta de réir toirte i gcás an chineáil nua fíona a ainmnítear as an gcineál Fogarina leis freisin. Tá sé sin socraithe ag 9,5 % i gcás na leaganacha ‘tranquillo’ (socair), ‘frizzante’ (leathshúilíneach), ‘spumante’ (súilíneach), ‘novello’ (nua) agus ‘novello frizzante’ (leathshúilíneach nua). Cuireadh sonraíochtaí leis le haghaidh an leagain ‘Fogarina Passito’ (rísínithe) lena socraítear neart alcóil nádúrtha íosta de réir toirte na bhfíonchaor tráth na buana ag 9,5 %, maidir leis an bpróiseas triomaithe, lena socraítear an neart alcóil nádúrtha íosta tar éis a thriomaithe ag 13 % de réir toirte, agus lena gcuirtear uasteorainn 50 % ar an ráta eastósctha fíona ó na fíonchaora.

Thairis sin, rinneadh an mhír iomlán maidir le huastáirgeachtaí a athdhréachtú agus scriosadh an fhomhír a thagraíonn do chuidiú a d'fhéadfadh a bheith ann ón Réigiún i gcás drochaimsire.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú tar éis an cineál nua fíona a ainmniodh as an gcineál 'Fogarina' a chur leis. Bhí gá leis an athdhréachtú sin chun liosta iomlán a tharraingt suas de réir cineál fíona arna mhiondealú de réir cineál nó dath fíniúna, chun go mbeadh sé níos éasca an fhoráil a léamh agus chun an fhomhír a thagraíonn d'idirghabháil na n-údarás réigiúnach a scriosadh, toisc nach bhfuil feidhm aige sin a thuilleadh faoi na rialacha atá i bhfeidhm faoi láthair.

Baineann an leasú le hAirteagal 4 den tsonraíocht táirge agus le ranna an doiciméid aonair maidir le 'uastáirgeachtaí' agus 'cleachtais fhíoneolaíocha shonracha'.

8. *An t-airteagal maidir le rialacha fionóireachta a athdhréachtú*

Tuairisc:

Tugadh roinnt tagairtí don reachtaíocht cothrom le dáta, agus rinneadh ceartúcháin ar ainm na hAireachta; cuireadh feabhas ar théacs an airteagail freisin trí na forálacha a bhaineann le coipeadh tánaisteach cineálacha fíona 'leathshúilíneacha' a dheighilt, agus trína chur leis go bhféadfar an coipeadh tánaisteach a dhéanamh in uathchláibh nó sa bhuidéal.

Cúis:

Rinneadh an leasú sin chun na tagairtí cearta a áireamh agus chun aon amhras a sheachaint maidir le conas an fhoráil a léirmhíniú.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge.

9. *Coipeadh agus coipeadh tánaisteach*

Tuairisc:

Cuireadh isteach mír maidir le táirgeadh fíonta an ATFC 'Reggiano', lenar féidir síneadh a chur le coipeadh nó coipeadh tánaisteach na bhfíonta agus na dtáirgí a ndéanfar fíon astu i ndiaidh an dáta an 31 Nollaig gach bliain go dtí an 30 Meitheamh den bhliain dár gcionn.

Cúis:

Cuireadh an leasú isteach chun dálaí táirgthe ar fud réigiún Emilia-Romagna a chaighdeánú, agus riachtanais fhíniúnacha Lambrusco agus na teicnící táirgthe traidisiúnta a forbraíodh le himeacht ama sa réigiún sin á gcur san áireamh.

Baineann an leasú le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge.

10. *Sainmhíniú ar dhéine an datha*

Tuairisc:

Cuireadh mír isteach chun déine dhathmhéadrach uasta na bhfíonta éagsúla a shainmhíniú ag gach céim den táirgeadh.

Cúis:

Cuireadh an leasú sin isteach chun an fíon agus na táirgí réamhtheachtacha fíona a choinneáil laistigh de raon dea-shainithe de dhéine dhathmhéadrach, i gcomhréir le traidisiún agus barántúlacht fhíonta an ATFC 'Reggiano'. Is amhlaidh atá toisc gur suíodh le blianta beaga anuas, maidir le cineálacha fíona ag a bhfuil an t-ainmniúchán 'Reggiano' atá lipéadaithe le cineál Lambrusco agus a bhfuil déine datha níos airde acu ná an déine a mholtar leis an leasú seo, go gcaitear leo ag an gcéim mhargaíochta mar fho-chomhábhair a úsáidtear chun na cumaisc a tháirgeadh chun na fíonta críochnaithe a dhéanamh, seachas mar tháirgí atá beartaithe go díreach lena mbuidéalú.

Baineann an leasú le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge.

11. *Saintréithe maidir le tomhaltas*

Tuairisc:

Ceartaíodh cuid de na saintréithe maidir le tomhaltas na gcineálacha atá ann cheana, agus cuireadh isteach na saintréithe maidir le tomhaltas na gcineálacha nua. Ina theannta sin, cuireadh mír isteach freisin maidir leis an bhféidearthacht go mbeadh na cineálacha éagsúla fíona – cé is moite díobh siúd sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán' – modartha mar gheall ar iarmhair an choipthe.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú sin chun téarmaí a bhí míchruinn, doiléir nó neamhréireach leis an gcatagóir táirgí a bhaint, chun saintréithe na gcineálacha nua fíona a chur leis, agus chun na tuairiscí ar tháirgí a fheabhsú agus a thabhairt cothrom le dáta. Cuireadh mír isteach freisin maidir leis an bhféidearthacht go mbeadh na cineálacha éagsúla fíona, cé is moite díobh siúd sa chatagóir 'spumante'(súilíneach), modartha mar gheall ar iarmhair choipthe, i bhfianaise go bhfuiltear ag filleadh ar fhíonta atá níos cosúla le fíonta ó lámh an cheardaí agus ar theicníc tháirgthe lena ngabhann coipeadh tánaisteach sa bhuidéal gan an mhoirt choipthe a bhaint.

Baineann an leasú le hAirteagal 6 den tsonraíocht táirge agus le roinn an doiciméid aonair maidir le 'Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)'.

12. *Scriosadh an mhír maidir leis na teorainneacha le haghaidh aigéadacht iomlán agus eastóscán saor ó shiúcra*

Tuairisc:

Scriosadh an mhír inar tugadh tuairisc ar chumas na hAireachta foraithne a eisiúint lena leasaítear na teorainneacha le haghaidh aigéadacht iomlán agus eastóscán saor ó shiúcra.

Cúis:

Scriosadh an mhír toisc gur cuireadh an reachtaíocht atá i bhfeidhm in ionad na forála sin.

Baineann an leasú le hAirteagal 6 den tsonraíocht táirge.

13. *Leasuithe a bhaineann le lipéadú agus cur i láthair fíonta*

Tuairisc:

Sonraíodh go soiléir an toirmeasc ar aidiachtaí áirithe a úsáid ar lipéadú. Maidir le gach cineál fíona a lipéadaítear leis an gcineál 'Fogarina', cuireadh isteach an rogha chun aonad geografach breise 'Gualtieri' a áireamh, agus rialacha sonracha ann maidir lena úsáid ar lipéadú. Cuireadh mír leis freisin lena gceadaítear an téarma 'rifermentazione in bottiglia' (coipeadh tánaisteach i mbuidéal) a úsáid ar an lipéad, mar aon leis an rogha 'rosè' a úsáid le haghaidh leaganacha '*rosé*' d'fhíonta an ATFC 'Reggiano'.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú sin mar gheall ar an gcineál nua a ainmníodh as an gcineál 'Fogarina' a chur leis, agus chun an rogha a thabhairt isteach tagairt a dhéanamh don aonad geografach breise 'Gualtieri'; ina theannta sin, le blianta beaga anuas tháinig borradh faoin teicníc táirgthe lena mbaineann coipeadh tánaisteach sa bhuidéal chun fíonta leathshúilíneacha ATFC Reggiano a tháirgeadh. Is minic nach mbaintear an mhoirt choipthe i gcás na bhfíonta sin, agus d'fhéadfadh cuma 'mhoirtiúil' a bheith ar an bhfíon mar gheall ar na hiarmhair sin a bheith ann. Dá bhrí sin, bhí gá leis an leasú chun an tomhaltóir a chur ar an eolas go cuí faoin saintréith sin. Bhí gá le leasú lena dtugtar isteach an téarma 'rosè' mar rogha mhalartach ar an téarma 'rosato' chun éilimh an mhargaidh a chomhlíonadh.

Baineann an leasú le hAirteagal 7 den tsonraíocht táirge.

14. *Athruithe a bhaineann le pacáistiú na bhfíonta*

Tuairisc:

Méadaíodh toilleadh uasta na mbuidéal gloine ina gcuirtear na fíonta ar an margadh ó 5 lítear go 9 lítear, agus cuireadh cosc sainráite ar bhuidéil deimiseoin 5 lítear a úsáid. Tá foclaíocht úr curtha freisin ar an mír maidir leis na dúntáin cheadaithe trí shonraíochtaí a bhaineann le húsáid scriúchlaibíní, caipíní agus coirc chaighdeánacha atá ceangailte le sreangán.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú sin chun níos mó deiseanna tráchtála a thabhairt do tháirgeoirí, ós rud é go mbíonn buidéil níos mó ag teastáil ó chustaiméirí uaireanta, le haghaidh ócáidí sóisialta agus imeachtaí speisialta eile den chuid is mó. Tá cosc curtha ar an deimiseon 5 lítear chun cruth traidisiúnta an bhuidéil a chaomhnú. Bhí gá leis an leasú maidir le córais dúntáin chun soiléireacht a sholáthar, chun é a dhéanamh níos éasca a léamh agus chun léirmhínithe contrártha a sheachaint.

Baineann an leasú le hAirteagal 8 den tsonraíocht táirge.

15. *An nasc leis an timpeallacht gheografach a thabhairt cothrom le dáta*

Tuairisc:

Rinneadh an t-airteagal maidir leis an nasc leis an timpeallacht gheografach a thabhairt cothrom le dáta agus a fhorlíonadh le faisnéis maidir leis an gcineál nua a ainmnítear as an gcineál 'Fogarina' a chur leis, agus maidir leis an rogha tagairt a dhéanamh don aonad geografach breise 'Gualtieri' ar an lipéad.

Cúis:

Bhí gá leis an airteagal a leasú chun an cineál nua a ainmnítear as an gcineál 'Fogarina' a chur leis agus an rogha tagairt a dhéanamh don aonad geografach breise 'Gualtieri'. Measadh freisin gur ghá an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Nasc leis an limistéar geografach' a athscríobh chun í a thabhairt i gcomhréir leis an tsonraíocht táirge. Dá bhrí sin, is athrú eagarthóireachta amháin é sin.

Baineann an leasú le hAirteagal 9 den tsonraíocht táirge agus le roinn an doiciméid aonair 'Nasc leis an limistéar geografach'.

16. *Iarscríbhinn A a chur leis*

Tuairisc:

Cuireadh Iarscríbhinn A leis an tsonraíocht táirge, ina dtugtar tuairisc ar theorainneacha geografacha an aonaid gheografaigh bhreise 'Gualtieri'.

Cúis:

cuireadh an Iarscríbhinn nua leis mar gheall ar an ngá atá le tuairisc a thabhairt ar theorainneacha an aonaid gheografaigh bhreise nua.

Baineann an leasú le hIarscríbhinn nua a ghabhann leis an tsonraíocht táirge a thabhairt isteach.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Reggiano

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint

3. **Catagóirí an táirge fíniúna**

1. Fíon

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

8. Fíon leathshúilíneach

11. Úrfhíon fíonchaor leathchoipthe

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 4. 22 — DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 — Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar na fíonta**

1. *'Reggiano' Lambrusco*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

dath: bándearg de dhéine éagsúil; dath dearg an rúibín go dúdhearg;

cumhracht: deas, idir torthaíoch agus bláthach;

blas: tirim, meántirim, meánmhilis nó milis, úr, taitneamhach, sainiúil;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 5,50 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

2. *'Reggiano' Lambrusco leathshúilíneach*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: bríomhar, neamhbhuan;

dath: bándearg de dhéine éagsúil; dath dearg an rúibín go dúdhearg;

cumhracht: deas, idir torthaíoch agus bláthach;

blas: tirim, meántirim, meánmhilis nó milis, úr, taitneamhach, sainiúil;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 7,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

D'fhéadfadh sé a bheith modartha mar gheall ar iarmhair an choipthe.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

3. *'Reggiano' Lambrusco Novello (nua)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

dath: dearg;

cumhracht: bláthach, dian, torthaíoch;

blas: blasta, sainiúil;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

4. *'Reggiano' Lambrusco Novello Frizzante (leathshúilíneach nua)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: bríomhar, neamhbhuan;

dath: dearg;

cumhracht: dian, torthaíoch;

blas: blasta, bríomhar

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,0 g/l.

D'fhéadfadh sé a bheith modartha mar gheall ar iarmhair an choipthe.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 5.5.

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. *'Reggiano' Lambrusco Spumante (súilíneach)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: mín agus marthanach;

dath: bándearg de dhéine éagsúil; dath dearg an rúibín go dúdhearg;

cumhracht: deas, idir torthaíoch agus bláthach;

blas: idir *brut nature* agus milis, comhchuí, úr; bog, sainiúil;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %.

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 5,50 %.

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

6. *'Reggiano' Lambrusco Salamino*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

dath: *rosé* nó dearg;

cumhracht: deas, idir torthaíoch agus bláthach;

blas: tirim, meántirim, meánmhilis nó milis, úr, taitneamhach, sainiúil;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 5,50 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

7. *'Reggiano' Lambrusco Salamino Frizzante (leathshúilíneach)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: bríomhar, neamhbhuan;

dath: *rosé* nó dearg;

cumhracht: deas, idir torthaíoch agus bláthach;

blas: tirim, meántirim, meánmhilis nó milis, úr, taitneamhach, sainiúil;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 7,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

D'fhéadfadh sé a bheith modartha mar gheall ar iarmhair an choipthe.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

8. *'Reggiano' Fogarina*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

dath: idir *rosé* agus dearg, an-dian uaireanta;

cumhracht: sainiúil, torthaíoch (torthaí dearga aibí);

blas: idir tirim agus milis, úr, aigéadacht mhaith;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

9. *'Reggiano' Fogarina Frizzante (leathshúilíneach)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: bríomhar, neamhbhuan;

dath: idir *rosé* agus dearg, an-dian uaireanta;

cumhracht: sainiúil, torthaíoch (torthaí dearga aibí);

blas: idir tirim agus milis, blasta, aigéadacht mhaith;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 7,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

D'fhéadfadh sé a bheith modartha mar gheall ar iarmhair an choipthe.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

10. *'Reggiano' Fogarina Spumante (súilíneach)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: mín agus marthanach;

dath: idir *rosé* agus dearg, an-dian uaireanta;

cumhracht: sainiúil, torthaíoch agus bláthach;

blas: idir *brut nature* agus milis, comhchuí, úr;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %.

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 5,50 %.

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

11. *'Reggiano' Fogarina Novello (nua)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

dath: idir *rosé* agus dearg, an-dian uaireanta;

cumhracht: sainiúil, torthaíoch;

blas: bog, blasta, aigéadach;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

12. *'Reggiano' Fogarina Novello Frizzante (leathshúilíneach nua)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: bríomhar, neamhbhuan;

dath: idir *rosé* agus dearg, an-dian uaireanta;

cumhracht: sainiúil, torthaíoch;

blas: bog, blasta, aigéadach;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,0 g/l.

D'fhéadfadh sé a bheith modartha mar gheall ar iarmhair an choipthe.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

13. *'Reggiano' Fogarina Passito (rísínithe)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

dath: idir *rosé* agus dearg a d'fhéadfadh a bheith dian, a bhféadfadh drithlí oráiste a bheith i gceist leis uaireanta;

cumhracht: sainiúil, a bhfuil bolaithe de thorthaí dearga agus bláthanna air, beagán spíosrach uaireanta;

blas: milis, maothlach, tathagach, comhchuí;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 13 %;

aigéadacht iomlán íosta: 5,5 g/l;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 22,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

14. *'Reggiano' Dearg*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

dath: dearg;

cumhracht: sainiúil, torthaíoch, bláthach;

blas: tirim, meántirim, meánmhilis nó milis, úr, taitneamhach, tathagach;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 5,50 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

15. *'Reggiano' Rosso Frizzante (dearg leathshúilíneach)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: bríomhar, neamhbhuan;

dath: dearg;

cumhracht: sainiúil, torthaíoch, bláthach;

blas: tirim, meántirim, meánmhilis nó milis, úr, taitneamhach, tathagach;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 7,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

D'fhéadfadh sé a bheith modartha mar gheall ar iarmhair an choipthe.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

16. *'Reggiano' Rosso Novello (dearg nua)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

dath: dearg;

cumhracht: fíonmhar, dian, torthaíoch;

blas: blasta, socair;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

17. *'Reggiano' Rosso Novello Frizzante (dearg leathshúilíneach nua)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: bríomhar, neamhbhuan;

dath: dearg;

cumhracht: fíonmhar, dian, torthaíoch;

blas: blasta, bog;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,0 g/l.

D'fhéadfadh sé a bheith modartha mar gheall ar iarmhair an choipthe.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

18. *'Reggiano' Bianco Spumante (geal súilíneach)*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

boilgeoga: mín agus marthanach;

dath: bán ar ghnách leis iompú buí na tuí;

cumhracht: sainiúil, torthaíoch, bláthach;

blas: blasta, úr, comhchuí, mín, bog, idir *brut nature* agus milis;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %;

neart alcóil iarbhír íosta de réir toirte: 5,50 %;

eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

D'fhéadfadh boladh fíneálta adhmaid a bheith air má aosaítear i mbairillí é.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Táirgeadh fíonta leathshúilíneacha agus úrfhíonta leathchoipthe

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Táirgtear na fíonta sin trí úsáid a bhaint as modhanna traidisiúnta ar ar cuireadh barr feabhais chun iad a thabhairt chun foirfeachta le himeacht ama agus a leanann de bheith iontaofa agus diongbháilte, nach mbaineann ach le cleachtas an choipthe thánaistigh nádúrtha i mbuidéil agus coipeadh tánaisteach nádúrtha trí uathchlábhú, atá fíor-riachtanach chun a saintréithe uathúla a thabhairt d'fhíonta an ATFC 'Reggiano'. Ceadaítear próisis coipthe thánaistigh agus mhilsithe i gcomhréir leis na coinníollacha agus na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

2. Táirgeadh an chineáil fíona Fogarina Passito (rísínithe)

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Níor cheart an táirgeacht uasta fíonchaor in aghaidh an heicteáir chun fíon 'Reggiano Fogarina Passito' (rísínithe) a tháirgeadh a bheith níos mó ná 10 dtona in aghaidh an heicteáir, a bhaintear amach trí na fíonchaora atá beartaithe chun fíonta 'Reggiano Fogarina' a tháirgeadh a chomhlíonann na ceanglais a leagtar síos le haghaidh na gcineálacha éagsúla a roghnú. Ní fhéadfar fíon a dhéanamh as fíonchaora den sórt sin ach amháin nuair a thriomaítear go nádúrtha iad, nó trí úsáid a bhaint as córais nó teicneolaíochtaí a oibríonn ag teochtaí atá cosúil le teochtaí an phróisis nádúrtha. Ní mór neart alcóil nádúrtha 13 % ar a laghad de réir toirte a bheith ag na fíonchaora triomaithe, gan aon saibhriú. Tá uasteorainn 50 % leis an ráta eastósctha fíona ó na fíonchaora sin.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. 'Reggiano' Lambrusco, lena n-áirítear Frizzante (leathshúilíneach), Spumante VSQ (súilíneach ar ardchaighdeán), Novello (nua), agus Novello Frizzante (leathshúilíneach nua)

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

2. 'Reggiano' Lambrusco Salamino (lena n-áirítear leathshúilíneach)

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

3. Fogarina 'Reggiano', lena n-áirítear Frizzante (leathshúilíneach), Spumante VSQ (súilíneach ar ardchaighdeán), Novello (nua), agus Novello Frizzante (leathshúilíneach nua)

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

4. 'Reggiano' Rosso (dearg), lena n-áirítear Frizzante (leathshúilíneach), Novello (nua), agus Novello Frizzante (leathshúilíneach nua)

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

5. 'Reggiano' Bianco Spumante VSQ (geal súilíneach ar ardchaighdeán)

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. 'Reggiano' Fogarina Passito (rísínithe)

10 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Na fíonchaora a úsáidtear chun fíon a dhéanamh ag a bhfuil an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Reggiano Lambrusco', ní mór iad a fhás i gcúige Reggio Emilia. Go sonrach, cuimsíonn an limistéar táirgeachta críoch iomlán na mbardas seo a leanas: 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, agus Baiso.

Na fíonchaora a úsáidtear chun fíon a dhéanamh ag a bhfuil an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Reggiano Rosso', ní mór iad a fhás laistigh de chríoch chúige Reggio Emilia. Go sonrach, cuimsíonn an limistéar táirgeachta críoch iomlán na mbardas seo a leanas: 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 agus Scandiano.

Na fíonchaora a úsáidtear chun fíon a dhéanamh faoin ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Reggiano Lambrusco Salamino', ní mór iad a fhás laistigh de chríoch chúige Reggio Emilia. Go sonrach, cuimsíonn an limistéar táirgeachta críoch iomlán na mbardas seo a leanas: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla agus Novellara.

Na fíonchaora a úsáidtear chun fíonta a dhéanamh faoin ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Reggiano Fogarina', ní mór iad a fhás laistigh de chríoch chúige Reggio Emilia. Go sonrach, cuimsíonn an limistéar táirgeachta críoch iomlán bhardais Boretto, Gualtieri agus Guastalla.

Na fíonchaora a úsáidtear chun fíon a dhéanamh faoin ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Reggiano Bianco Spumante' (geal súilíneach), ní mór iad a fhás laistigh de chríoch chúige Reggio Emilia. Go sonrach, cuimsíonn an limistéar táirgeachta críoch iomlán na mbardas seo a leanas: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio agus Campegine.

7. **Cineálacha fíonchaor**

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. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

8.1. *A) Mionsonraí an limistéir gheografaigh*

1) tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

An limistéar geografach a chomhfhreagraíonn don ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Reggiano', tá sé suite sa chuid thiar láir de réigiún Emilia Romagna, i gcúige Reggio Emilia, agus síneann sé thar mhachaire mór agus limistéar cnocach is lú, a dtagann deireadh leis ag bunchnoic an limistéir shléibhtiúil. Ó dheas, ardaíonn an airde, óna gcruthaítear roinnt tírdhreacha ar leith:

— machaire oscailte de bhunús glárach, ar saintréith de chuid Ghleann Po é, ina bhfuil dríodair nádúrtha d'uigeachtaí éagsúla, meánach agus mín den chuid is mó, a théann ón sealad Holaicéineach, ina bhfuil sciartha arda de mhianraí meiteamorfacha agus carbónáite a thagann ó aibhneacha agus sruthanna na hAipiníní, seachas iad siúd de thionscnamh na machairí trína shníonn an Po, i stráice cúng ó thuaidh, suite den chuid is mó lasmuigh den limistéar críochaithe;

— machaire idirthréimhseach ina bhfuil rilíf gharbh agus tír-raon míchothrom, ina bhfuil dríodair ghláracha ársa d'uigeachtaí éagsúla, a théann siar go dtí an sealad Pléisticéineach. Tá na sil-leagain dríodair fholuiteacha sin cumhdaithe le hithir an-domhain, forbartha agus dícharbónaithe lena mbaineann uigeacht measartha mín nó mín, gairbhéalach in áiteanna, lena mbaineann infhaighteacht ocsaigine mhaith nó measartha maith.

— ritheann na cnoic dhroimneacha nó measartha géar ón tuaisceart go dtí an deisceart den chuid is mó. Is ó charraig pheilíte nó ó charraig shrathaithe a bhfuil comhpháirt láidir pheilíte inti a dhíorthaítear a n-ithir den chuid is mó; tá sí mín nó measartha mín ó thaobh uigeachta de, cailceach, de dhoimhneachtaí éagsúla, agus bíonn sí tugtha d'éagobhsaíocht hidrigeolaíoch in áiteanna.

Bíonn airde na bhfíonghort idir 20 m agus 450 m os cionn leibhéal na farraige go ginearálta, cé go bhfuil neart fíonghort ag airdí níos airde freisin.

Tá an aeráid fo-ilchríochach. Is amhlaidh atá go háirithe i limistéar an mhachaire, ina mbíonn an geimhreadh crua go háirithe (fuar agus fliuch) agus ina mbíonn an samhradh an-te, bogthais agus marbhánta. Tá an limistéar faoi réir éagsúlachtaí arda teochta laethúla, atá níos airde sa mhachaire agus níos ísle sna cnoic. Bíonn an bháisteach de chineál fo-chladachúil, a shroicheann a uasmhéid san fhómhar, i dtéarmaí chineál agus dháileadh na báistí, agus íosmhéid sa samhradh, go háirithe sna chéad 10 lá de mhí Iúil. Méadaíonn frasaíocht agus laethanta báistí de réir airde, ó 650 mm sa mhachaire ísealchríche go 850 mm sna cnoic, le mbaineann meánluach 719 mm agus 78 lá báistí in aghaidh na bliana.

Comhfhreagraíonn an limistéar geografach don chineál Lambrusco do limistéar iomlán an ainmniúcháin, agus tá na limistéir a bhaineann leis na trí chineál eile — Rosso (dearg), Bianco Spumante (geal súilíneach) agus Lambrusco Salamino — níos teoranta agus cumhdaíonn siad an limistéar machaire ísealchríche den chuid is mó, go háirithe an chuid thoir, arb iad is saintréithe di ithreacha a bhfuil dea-thorthúlacht fhisiceach agus cheimiceach acu, agus aeráid níos teo san earrach agus sa samhradh. Ní chumhdaítear le limistéar táirgeachta fíonchaor Fogarina ach críoch bhardais Boretto, Gualtieri agus Guastalla, agus tá aonad geografach breise 'Gualtieri' laistigh den limistéar sin.

8.2. *A) Mionsonraí an limistéir gheografaigh*

2) tosca daonna is ábhartha don nasc

Téann fíonghoirt i limistéar Reggio siar go ré na Rómhánach (mar is féidir a fheiceáil i mósáicí ón 1ú céad RC a chaomhnaítear ag Músaeim Shibhialta Reggio Emilia). Tá cuntais ar leathadh fíonghort sa limistéar críochaithe in iliomad conarthaí léasacha suthaine (léas foirgníochta) ó na Meánaoiseanna (9ú go 10ú céad), agus athdhearbhaítear iad i Reachtanna 1265. Rinne Pietro nó Pier de' Crescenzi an nasc le cineálacha fíniúna dúchasaí ar a dtugtar 'uve lambrusche' (fíonchaora Lambrusco) chomh fada siar le 1303.

Is fearr a léirítear tábhacht an fhíona i gcúige Reggio Emilia le leathadh ollmhór na bhfíonghort thar a chríoch, mar a dhearbhaigh Andrea Bacci [an fealsamh, an dochtúir agus an scríbhneoir ón 16ú céad a scríobh, i measc roinnt mhaith saothar eile, treoir fíona *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*] in 1597, mar a dhearbhaigh Vincenzo Tanarain [an t-agranamaí agus an gastranómaire] in 1661, ansin sa 19ú céad mar a dhearbhaigh Filippo Re [a scríobh an chéad saothar ar agranamaíocht in 1798], Claudio della Fossa, agus Claudio Roncaglia [a rinne suirbhé ar an limistéar faoi fhíniúin laistigh den limistéar críochaithe agus a rinne tuairisciú ar na cineálacha a cuireadh], a thug tuairisc ar ghnáth-shaintréithe an fhíona a tháirgtear: friseáilte agus leathshúilíneach, tathagach a bheag nó a mhór.

In 1847 táirgeadh 1 milliún céad meáchain fíonchaor (100 000 000 kg) i gcúige Reggio Emilia, ag ardú go 1,7 milliún céad meáchain (170 000 000 kg) in aghaidh na bliana ó 1908 go 1918, de réir Ugo Bellocchi [staraí, iriseoir agus leabharlannaí Iodálach]. Fásadh iad ar 107 000 heicteár d'fhíonghoirt ilchuraíochta ina raibh rónna fíniúnacha a treoraíodh ar chrainn bheo agus úsáid á baint as an gcóras treoraithe fíniúnacha *alberate*, ag síneadh gan bhriseadh ó na cnoic réidhe síos go bruacha Abhainn Po. Ba é an príomhtháirgeadh úrfhíonta agus fíonta dearga, go háirithe Lambrusco, leathshúilíneach den chuid is mó agus a onnmhairíodh go príomha chuig réigiún Veneto nó ar an gcoigríoch, mar a léirítear i ndoiciméid iarnróid ó thús an 20ú céad.

Bunaíodh na chéad chomharchumainn chun úrfhíonta agus fíonta a tháirgeadh agus a mhargú le linn na tréimhse sin. Ina dhiaidh sin, scaip siad go tapa ar fud an limistéir chríochaithe ina iomláine, agus tháinig méadú mór ar fhíonóireacht an limistéir. Bunaíodh an chéad chomharfhíonlann in San Martino in Rio in 1906.

Aithnítear Lambrusco i nDlí an 10 Iúil 1930 mar cheann de ghnáthfhíonta na hIodáile.

Le linn an 19ú céad, fásadh an cineál fíniúna Fogarina go forleathan ar mhachairí ísle limistéar Reggio, go háirithe i mbardas Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924).

Chonacthas an tréimhse forbartha ba mhó don chineál fíniúna Fogarina sna blianta ag deireadh an 19ú agus ag tús an 20ú céad, an oiread sin forbartha gur táirgeadh, in 1924, 50 míle céad meáchain (5 000 000 kg) i mbardas Gualtieri amháin (Dolcini et al., 1967). Is cosúil gur táirgeadh 60 míle heictilítear fíona san iomlán. Tréigeadh saothrú an chineáil Fogarina de réir a chéile sna 1930í, toisc nach raibh brabús le déanamh air a thuilleadh. Mar thoradh air sin, rinneadh an cineál a eisiamh de réir a chéile ón reachtaíocht áitiúil, agus ansin, ina dhiaidh sin, ón reachtaíocht náisiúnta freisin nuair a cruthaíodh na hainmniúcháin tionscnaimh.

De réir mar a tháinig forbairt ar an bhfíonóireacht i gcúige Reggio Emilia, tháinig athrú ar na fíonghoirt freisin. Ó bhí na 1960í ann, tháinig laghdú mór ar fhíonghoirt faoi shaothrú measctha, agus tháinig fíonghoirt speisialaithe ina n-ionad, rud atá ina réamhriachtanas le haghaidh speisialtóireacht níos mó san fhíonsaothrú sa limistéar.

An 18 Nollaig 1962 bunaíodh an 'Cuibhreannas Deonach chun Fíon Tipiciúil Lambrusco Reggiano a Chosaint', a bhí freagrach ina dhiaidh sin as fíonta Reggio a chosaint agus a chur chun cinn san Iodáil agus ar fud an domhain.

Le foraithne ó Uachtarán na Poblachta an 22 Iúil 1972, aithníodh an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Lambrusco Reggiano'. Baineann sé sin le limistéar leathan machaire, soir ó thuaidh de Reggio Emilia den chuid is mó, agus i dtreo an deiscirt, lena n-áirítear limistéar atá cnocach ar dtús, agus na cineálacha seo a leanas: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri agus Ancellotta. Ní mór gurb iad dálaí comhshaoil agus saothraithe an fhíonghoirt na cinn shinsearacha, a thugann a shaintréithe sonracha don fhíon a thagann as; agus tá toirmeasc ar gach modh fórsála barr.

An 26 Samhain 1996, athraíodh ainm an ainmniúcháin tionscnaimh go 'Reggiano', chun idirdhealú a dhéanamh idir na cineálacha fíona is féidir a tháirgeadh agus fíonta eile.

Go luath sna 2000í, choimisiúnaigh na húdaráis áitiúla roinnt taighde chun a sheiceáil an raibh an cineál fíniúna Fogarina fós ann, chun fíonghoirt trialach a chur ar bun agus chun a dtáirgeadh fíona a sheiceáil, chun an cineál fíniúna sin a athshlánú agus a athbheochan, cineál a bhí an-tábhachtach sa chéad roimhe sin.

Tar éis an taighde sin agus i bhfianaise na dtorthaí sármhaithe a fuarthas le teicnící saothraithe agus fíonóireachta nua-aimseartha, cuireadh na cineálacha fíona a ainmnítear as an gcineál 'Fogarina' leis an tsonraíocht táirge le haghaidh fhíonta 'Emilia nó dell'Emilia IGT (tásc geografach tipiciúil *Identificazione Geografica Tipica*, coibhéiseach leis an Tásc Geografach faoi Chosaint - TGFC)' in 2013 agus ansin leis an tsonraíocht atá ann faoi láthair, agus ar an gcaoi sin a n-áit cheart a aimsiú i measc raon na bhfíonta a tháirgtear i gcúige Reggio.

Fuarthas go bhfuil tosca daonna fíor-riachtanach le haghaidh an ainmniúcháin, maidir leis an méid seo a leanas:

— na cineálacha a fhástar go traidisiúnta, atá dúchasach den chuid is mó sa limistéar áitiúil nó sa réigiún Emilia níos forleithne;

— na teicnící traidisiúnta agranamaíocha a úsáidtear sa limistéar, arb é is aidhm dóibh táirgeacht a theorannú agus na cáilíochtaí a leagtar síos sa tsonraíocht táirge a bhaint amach;

— na modhanna fíonóireachta, a forbraíodh le himeacht ama sa réigiún seo chun fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha a tháirgeadh, agus chun fíonta dearga socra agus fíonta nua a tháirgeadh sa réigiún.

8.3. *B) Mionsonraí maidir le cáilíocht nó saintréithe an táirge atá inchurtha go bunúsach nó go heisiach i leith na timpeallachta geografaí*

Cuimsíonn an t-ainmniúchán tionscnaimh 'Reggiano' cineálacha éagsúla, arb é is cúis lena saintréithe anailíseacha agus orgánaileipteacha, mar a thugtar tuairisc orthu in Airteagal 6 den tsonraíocht táirge, teaglaim de chineálacha fíniúna údaraithe, na cleachtais fhíoneolaíocha a cuireadh in úsáid agus na limistéir táirgeachta ina bhfástar na fíonchaora.

Is fíonta boilgeogacha iad fíonta Lambrusco go traidisiúnta (ina leaganacha leathshúilíneacha agus súilíneacha), rud atá tábhachtach le haghaidh blas cothrom. Déantar iad as cumaisc de chineálacha fíniúna Lambrusco i dtimpeallachtaí ina dtugtar a n-aigéadacht agus a n-úire chun cinn. Nuair a óltar iad agus iad óg, bíonn bolaithe torthaíocha agus bláthacha orthu atá ina saintréith de chuid na saothróige príomha, bíodh sí dearg nó *rosé*.

Is iondúil go mbíonn fíon Lambrusco Salamino, bídís dearg nó *rosé*, leathshúilíneach agus go mbaineann aigéadacht mhaith leo, lena n-áirítear aigéad malach, agus bíonn úire shuntasach aige a fhaigheann sé ón limistéar táirgeachta agus bíonn bolaithe agus blasanna atá ina saintréith de chuid an phríomhchineáil air.

Tá struchtúr den scoth, aigéadacht láidir, blas galánta lena mbaineann iarbhlas maith, agus dea-bholaithe torthaíocha diana de thorthaí dearga aibí, saintréithe an chineáil fíniúna as a ndéantar é, ag fíon Fogarina, atá idir *rosé* agus dearg an-dian agus dearg socair, lena n-áirítear na cineálacha 'Passito' (rísínithe), leathshúilíneach agus súilíneacha.

Tá tionchar mór ag an gcineál Ancellotta ar fhíon Rosso (dearg), idir shúilíneach agus shocair, a bhfuil dath níos láidre agus boige níos mó i gceist leis agus nach bhfuil chomh haigéadach céanna leis na cineálacha Lambrusco.

Is fíon geal é 'Bianco Spumante' (geal súilíneach) a dhéantar as Lambrusco Marani, ar cineál fíniúna dearg é ach ina bhfuil cion antóiciainine níos ísle ná cineálacha eile Lambrusco. Tá leibhéil arda blais agus úire aige, atá nasctha le dálaí níos foircní an limistéir táirgeachta agus leis an gcineál fíniúna.

Bíonn na fíonta dearga níos tathagaí go ginearálta agus bíonn dea-bholaithe níos torthaíche caora agus clochthorthaí orthu i gcomparáid leis na fíonta *rosé* agus 'Bianco Spumante' (geal súilíneach), a sheasann amach mar gheall ar a n-aigéadacht agus a ndea-bholaithe bláthacha. Léiríonn na leaganacha 'novello' (nua) de na fíonta an éifeacht a bhíonn ag maothú carbónach le dea-bholaithe fíonmhara, torthaíocha agus an-bhlasta.

Is gnáth-úrfhíonta úrfhíonta fíonchaor leathchoipthe a fhaightear ó na cineálacha Lambrusco, Lambrusco Salamino agus Rosso agus tá siad an-luachmhar mar gheall ar a gcion ard antóiciainine, dea-bholaithe agus siúcraí.

8.4. *C) Tuairisc ar an idirghníomhaíocht chúisíoch idir na mionsonraí dá dtagraítear i bpointe A) agus na mionsonraí dá dtagraítear i bpointe B)*

Saintréith den limistéar geografach críochaithe is ea leibhéil arda gréine agus teas-suimiúchán (laethanta céime fáis - GDD), ag thart ar 2 032 GGD (innéacs Winkler), rud a ligeann do na fíonchaora aibiú go leordhóthanach. I limistéir cnoic intíre níos sriantaí, ina bhfuil an suimiúchán teasa níos lú ach is annamh go mbíonn sé faoi bhun 1 700 GGD, baintear na torthaí is fearr amach trí na cineálacha traidisiúnta is oiriúnaí do thimpeallachtaí den sórt sin a roghnú, an nochtadh is fearr, agus trí fhíonchaora nach bhfuil chomh daite céanna a roghnú.

Tagann deireadh an limistéar críochaithe ó dheas mar a dtagann sé ar na cnoic níos airde agus ar na fánaí níos géire, ag airde os cionn 600 méadar de ghnáth, áit ina n-athraíonn an aeráid agus ina gcailleann sí a carachtar ilchríochach, agus is ó charraigeacha srathaithe, a bhíonn aigéadach de ghnáth, a thagann an ithir. Ní cheadaíonn na coinníollacha sin na saintréithe fíoneolaíocha is gá chun an t-ainmniúchán a tháirgeadh.

Mar gheall ar infhaighteacht fhairsing uisce sna hithreacha sa limistéar tionscnaimh, atá nasctha le toirt na báistí, cineál glárach agus domhain na n-ithreacha den chuid is mó, agus infhaighteacht áitiúil screamhuisce, is féidir fíonchaora a tháirgeadh a bhfuil leibhéal maith aigéadachta acu, lena n-áirítear aigéad malach, a bhfuil gá leis chun gnáthfhíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha an limistéir a tháirgeadh, chomh maith le fíonta úra eile a tháirgtear go traidisiúnta.

I gcás ina bhfuil torthúlacht na hithreach níos ísle, arb amhlaidh an cás go háirithe ag airdí níos ísle ina bhfuil ithir mhín uigeach a scoilteann sa samhradh, a chuireann bac ar fhás plandaí agus a mbíonn buain níos lú mar thoradh air, táirgeann cineálacha neart alcóil níos comhsheasmhaí agus aigéadacht níos ísle, ach leibhéil pholaifeanóil níos airde; is iad sin na limistéir is oiriúnaí chun fíonta Novello (nua) a tháirgeadh.

Ar fud an limistéir chríochaithe, feictear éagsúlachtaí tobanna sa teocht idir oíche agus lá i dtréimhse aibithe na bhfíonchaor. Tá na hithreacha idir measartha cailceach agus thar a bheith cailceach, fo-alcaileach, nó alcaileach, agus tá siad mín uigeach nó measartha mín uigeach; as a dtagann táirgeadh fíonta aramatacha ina bhfuil cion ard antóiciainine agus polaifeanóil, atá nasctha go dlúth le saintréithe orgánaileipteacha na bhfíonta ar a dtugtar tuairisc in Airteagal 6.

Le leathadh an fhíonsaothraithe sa limistéar seo, arna dhoiciméadú ó ré na Rómhánach trí na Meánaoiseanna agus suas go dtí an lá atá inniu ann, atá, ann féin, ceangailte leis na cineálacha fíniúna dúchasaí áirithe atá ann, léirítear dlúthnasc idir na tosca comhshaoil agus daonna agus na fíonta a tháirgtear ar an talamh seo.

Leanann forbairt na fíoneolaíochta sa limistéar forbairt na gcineálacha fíniúna traidisiúnta sa limistéar, go háirithe an cineál Lambrusco, ar dhá fhorbairt iad atá fite fuaite le chéile. Tá siad ann ón gcianaois, mar a fhianaítear le fás na bhfíonchaor sin san fhiántas.

Bhí fíniúnacha ann i gcónaí ar fud an limistéir chríochaithe, ó na machairí go dtí na cnoic. In 1597, thug Andrea Bacci tuairisc ar an tábhacht a bhaineann leis an bhfíonsaothrú sna limistéir sin, áit ina síneann na fíonghoirt go bun na spéire, ina dtreoraítear fíniúnacha ar chrainn [cleachtas treoraithe *alberate*, ar chrainn poibleoige go traidisiúnta], ina a bhfásann a dtriopaill fíonchaor aníos, ag ardú suas san aer agus i dtreo na gréine. Fíonta den scoth a bhí mar thoradh ar an táirgeadh, fíonta dearga den chuid is mó, a bhí éadrom nó ar gnách leo a bheith tathagach, a bhí searbh agus géar go minic, ach sláintiúil, agus 'fíonta leathshúilíneacha ina bhfuil bolgáin'. Mhol an t-agranamaí ón 17ú céad Vincenzo Tanara na fíonta leathshúilíneacha a bhfuil aigéadacht mhaith acu a dhéantar as fíonchaora Lambrusco, a 'déanann fíon friseáilte, aibí, géar agus ar fheabhas ar fad'

Ó bhí 1800 ann, liostaigh Filippo Re, Claudio della Fossa, agus Claudio Roncaglia na fíonghoirt iomadúla laistigh den limistéar críochaithe, ó bhardas Reggiolo, ar bheagán níos mó ná 20 méadar os cionn leibhéal na farraige, suas go dtí na bardais atá ard sna sléibhte, agus an iliomad cineálacha fíniúna a shaothraítear iontu.

In 1847, rinne an Dr Antonio Galloni an bhunobair le haghaidh fíonsaothraithe agus tráchtála i gcúige Reggio-Emilia, ag léiriú gur gá líon na gcineálacha a fhástar a laghdú chun fíon níos seanbhunaithe agus níos inaitheanta a fháil thar bhlianta an fhíona agus gur gá fíonchaora Lambrusco a úsáid le haghaidh fíonta dearga, go háirithe iad siúd atá beartaithe lena n-onnmhairiú, mar seo a leanas: 'bhí fíonta a rinneadh as ár bhfíonchaora Lambrusco, a fhaigheann a mblas sainiúil dá bhrí sin ón solas gréine seo, i measc na bhfíonta is ansa' agus bhí torthaí cáilíochtúla den scoth acu ar fud chúige Reggio-Emilia ar fad: 'sna machairí ísle agus lárnacha agus sna cnoic, mar a cruthaíodh.' Bhí onnmhairí fíonta agus táirgí fíoneolaíocha eile ard chomh fada siar le 1487, a raibh táirgeadh i limistéar Reggio ag thart ar 1 mhilliún céad meáchain fíonchaor (100 000 000 kg).

De réir Bellocchi, eisíodh an chéad deimhniú tionscnaimh faoi chosaint in 1859 chun trádáil fíona áitiúil a táirgeadh in Olmo a cheadú, trádáil a bhí i mbardas Gattatico, a bhí faoi riail Theach Este, in aice leis na críocha atá faoi rialú na hOstaire.

In 1876, mhol an t-agranamaí Antonio Zanelli díriú ar 'fhíonta boird a choimeádann go maith, agus úsáid á baint as na fíonchaora is fearr a tháirgtear sa limistéar seo', chun fíonta taitneamhacha de cháilíocht iontaofa a dhéanamh.

Thart ar an tréimhse chéanna sin, in 1873, rinne an tOllamh Pellegrino Spallanzani [a bhí ina cheimiceoir] anailís ar úrfhíonta agus ar fhíonta a táirgeadh ón gcineál fíniúna Fogarina, a raibh an-éileamh ag teacht air ag an am. Mheas Spallanzani go raibh an fíon 'an-chumhra agus uaireanta an-deas sa bhéal,' ach mar gheall ar a dhea-bholaithe cuiríní agus sútha craobh, níor measadh ag an am gur 'fíon boird caighdeánach' é. Mar a thuairiscigh Jacopo Ravà in 1896, 'is cineál an-chrua é an cineál Fogarina a mbíonn rath air fiú i suíomhanna ísealairde agus tais. Is léir sin toisc go bhfuil Gualtieri, gar do Guastalla, i gcúige Reggio, i lár na bhfíonghort, ag thart ar 20 méadar os cionn leibhéal na farraige'.

Ó bhí tús an 20ú céad ann, tá táirgeadh fíonchaor agus fíona ag dul i méid. Bhí forbairt na fíoneolaíochta fite fuaite le forbairt comharfhíonlann, a bhíonn feistithe le gléasraí próiseála nua-aimseartha de ghnáth. D'ardaigh agus ghairmiúlaigh na fíonlanna sin teicnící fíonóireachta agus cáilíocht táirgí agus bhí siad freagrach as a sheiceáil nach raibh na fíonta barántúla a táirgeadh agus a tugadh ar láimh do cheannaithe faoi réir 'gearrthacha agus posóidí' a d'fhág nach raibh an fíon inaitheanta, agus bhí sé d'aidhm acu cáilíocht táirgthe na bhfíonchaor sna fíonghoirt a bharrfheabhsú trí chúnamh teicniúil leordhóthanach a sholáthar.

In 1922, thug Adelio Franceschini agus Vittorio Premuda tuairisc ar na teicnící fíonóireachta, ag díriú freisin ar mhórtháirgeadh úrfhíonta fíonchaor leathchoipthe nó scagtha milse, agus ag cur béim ar an mbaol a bhaineann le hiomaíocht éagórach idir fíonta a bhíonn carbónáitithe go saorga agus fíonta súilíneacha nádúrtha amhail Lambrusco. Liostaigh siad ansin saintréithe an iliomad cineálacha fíniúna a shaothraítear go háitiúil, a raibh níos mó ná seasca díobh ann.

Go deimhin, is fíon é Lambrusco a dhéantar go traidisiúnta trí chineálacha éagsúla fíniúna a mheascadh le chéile, mar a luaitear san ainmniúchán 'Lambrusco Reggiano' a rinneadh oifigiúil an 22 Iúil 1971; fíon ag a bhfuil blas sainiúil, aigéadacht ard, atá leathshúilíneach agus cumhra, agus a bhfuil leibhéal maith neart alcóil agus eastóscán aige.

Sa chéad chuid den 20ú céad, rinneadh an cineál Fogarina a fhás go dian freisin i machairí Reggio Emilia, go háirithe i mbardas Gualtieri. In 1927, áfach, scríobh G. Toni gur 'úsáideadh fíon Fogarina mar fhíon cumaisc chun dath bríomhar a thabhairt agus chun cur leis an tseilfré mar gheall ar an aigéadacht sheasta ard a bhí ann ag an am sin. I mbardais Gualtieri, Boretto agus Brescello, is fíonchaora den chineál sin suas le 80 % de na fíonchaora, agus cosúil leis an gcineál Ancellotta, tá sé ar fud an chúige agus na gcúigí comharsanacha go pointe áirithe.'

In 1976, ba é Lambrusco a táirgeadh i gcúige Reggio Emilia, a bhuí leis an Cantine Cooperative Riunite (Comhar-Fhíonlanna Aontaithe), an cineál fíona Iodálaigh ba mhó a onnmhairíodh chuig na Stáit Aontaithe, agus bhí sé i measc na gcineálacha is mó a onnmhairíodh ar domhan.

Tar éis an Dara Cogadh Domhanda, áfach, tháinig meath ar an gcineál Fogarina agus tréigeadh é de réir a chéile mar gheall ar fhorbairtí san fhíoneolaíocht agus mar gheall gur athraigh mianta na dtomhaltóirí. Fágadh as an reachtaíocht náisiúnta maidir le cineálacha fíonchaor agus ainmniúcháin tionscnaimh é ar deireadh.

I gcaitheamh na mblianta, is é an toradh a bhí ar leasuithe i ndiaidh a chéile an t-ainmniúchán 'Reggiano', a formheasadh in 1996. Laistigh den ainmniúchán sin, sonraítear na limistéir táirgeachta, mar aon leis na cineálacha is féidir a tháirgeadh ansin, chun na táirgí a nascadh leis na limistéir is ábhartha, agus trína gcuirtear ní hamháin a saintréithe nádúrtha san áireamh, ach stair agus traidisiún freisin.

Go háirithe, tá an limistéar táirgeachta geografach le haghaidh 'Reggiano Rosso' (Dearg) comhdhéanta de mhachairí den chuid is mó, atá suite soir ó abhainn Crostolo, agus tá sé oiriúnach go háirithe do tháirgeadh fíonta dearga, go háirithe i bhfianaise chion ard aolchloiche na talún sna limistéir ag airdí níos airde chomh maith leis an raon teochta sa mhí roimh an mbuain, nuair a thagann an cineál Ancellotta i dtreis agus é ag aibiú chun a shaintréithe dúchasacha a léiriú ar an mbealach is fearr. Tá cáil ar an gcineál sin ó bhí 1800 ann (mar a léirigh Claudio della Fossa), agus tagann a chomhchiallach 'Ancellotta di Massenzatico' as an gceantar faoin ainm sin (Massenzatico) laistigh de bhardas Reggio Emilia. Scaip sé agus tagann sé le chéile ar chúiseanna stairiúla leis an limistéar a chumhdaítear leis an ainmniúchán, ina mbaineann an cineál sin leibhéil antóiciainine, polaifeanóil, agus dea-bholaithe an-ard amach.

Tá limistéar críochaithe na gcineálacha 'Lambrusco Salamino' agus 'Bianco Spumante' (geal súilíneach) fabhrach d'ithreacha gláracha cothroma ag a bhfuil airdí níos lú ná 129 méadar os cionn leibhéal na farraige. An tráth céanna, ráthaítear leis sin níos mó ná 2 100 lá céime, lena mbaineann teochtaí arda sa samhradh agus easnamh mór uisce san earrach agus sa samhradh, rud nach maolaítear ach go pointe áirithe trí screamhuisce a bheith ann. I limistéir ina bhfuil rilíf níos mó ina bhfuil níos mó aolchloiche, atá faoi réir níos lú struis maidir le huisce, táirgeann siad fíonta atá níos éadroime, agus a bhfuil níos mó aigéadachta, cumhrachta agus datha i gceist leo. Bíonn struchtúr níos mó ach níos lú datha ag fíonta a tháirgtear ó fhíonchaora a fhástar ag airdí níos ísle. Go stairiúil, tá limistéar táirgeachta an chineáil Lambrusco Salamino suite níos faide soir, i dtreo na teorann le Cúige Modena, áit ina bhfuil sé níos forleithne (A. Greco, 1968), agus cuireadh Lambrusco Marani níos mó sna bardais sa tuaisceart agus san iarthar, sna machairí i measc na mbunchnoc.

Tá borradh tagtha faoin ainmniúchán, arb é is aidhm dó fíonta ar ardchaighdeán agus ar luach níos airde a tháirgeadh, ón tráth sin, mar a léirítear leis an dea-cháil a fuair fíonta an ATFC 'Reggiano'.

Léirítear é sin le téarnamh an chineáil fíniúna 'Fogarina' le fiche bliain anuas, trí thaighde ar fhíonóireacht ar mhionscála chun na teicnící is fearr a oibriú amach chun leas a bhaint as a acmhainneacht, as ar eascair athaimsiú an chineáil sin, arb é an toradh a bhí air sin na cineálacha fíona a bhfuil an lipéad 'Fogarina' orthu a chur leis an tsonraíocht táirge le haghaidh an ainmniúcháin 'Reggiano'.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

—

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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