C/2025/2734

2025 5 8

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2734)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Reggiano“

PDO-IT-A0351-AM03 – 2025 2 10

1. **Produkto pavadinimas**

„Reggiano“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

ŽEMĖS ŪKIO, APSIRŪPINIMO MAISTU SAVARANKIŠKUMO IR MIŠKININKYSTĖS MINISTERIJA

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Šie pakeitimai atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinių pakeitimų apibrėžtį, nes jiems negali būti taikomos to paties reglamento 24 straipsnio 3 dalyje pateiktos apibrėžtys. Kitaip tariant:

— jais nekeičiamas produkto pavadinimas, to pavadinimo naudojimas arba produkto kategorija,

— jais nepanaikinamas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove,

— dėl jų neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Patikslintos kategorijos įtraukimas*

Aprašymas

Patikslinta kategorija, kuriai priklauso putojantys vynai „Reggiano“ (rūšinių putojančių vynų kategorija).

Pagrindimas

Šis pakeitimas atliktas siekiant tiksliau apibūdinti gaminamo putojančio vyno kategoriją.

Jis susijęs su produkto specifikacijos 1, 2 ir 4 straipsniais.

2. *Naujos vyno rūšies, pavadintos pagal vynuogių veislę „Fogarina“, įtraukimas*

Aprašymas

Įtrauktos šios naujos vyno rūšies, pavadintos pagal vynuogių veislę „Fogarina“, versijos:

— vyno kategorija: neputojančio vyno rūšis, įskaitant *novello* (jaunas vynas) ir *passito* (vytintų vynuogių vynas);

— pusiau putojančio vyno kategorija: pusiau putojančio vyno rūšis, įskaitant *novello* (jaunas vynas);

— iš dalies raugintos misos kategorija, kai naudojamas perteklinis slėgis;

— rūšinio putojančio vyno kategorija: putojančio vyno rūšis.

Ši vyno rūšis taip pat žymima papildomu geografiniu vienetu „Gualtieri“, kad būtų atkreiptas dėmesys į istorinę vietovę, kurioje ši vynuogių veislė auginta ištisus šimtmečius.

Pagrindimas

Nauja vyno rūšis, pavadinta pagal vynuogių veislę „Fogarina“, įtraukta atsižvelgiant į ne vieną konsorciumo narių prašymą, nes gamintojai susidomėjo šia neseniai vėl pradėta auginti veisle.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 ir 9 straipsniais ir bendrojo dokumento skirsniais „Vynų aprašymas“, „Didžiausias derlius“, „Nustatyta geografinė vietovė“ ir „Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas“.

3. *Vyno „Reggiano“ rūšies Rosso Novello (jaunas raudonasis vynas) versijos Frizzante (pusiau putojantis vynas) įtraukimas*

Aprašymas

Įtraukta vyno „Reggiano“ rūšies *Rosso Novello* (jaunas raudonasis vynas) pusiau putojančio vyno versija.

Pagrindimas

Emilijos-Romanijos regione daugiausia užsiimama pusiau putojančių vynų gamyba, todėl negaminant vyno versijos *Frizzante* (pusiau putojantis vynas), šio jauno raudonojo vyno rūšies gamyba ir plėtra iš tikrųjų atsidūrė nepalankioje padėtyje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 4 ir 6 straipsniais ir bendrojo dokumento skirsniais „Vynų aprašymas“ ir „Didžiausias derlius“.

4. *Leistinų vynuogių veislių pakeitimas*

Aprašymas

Įvairių vyno rūšių gamybai leistinos naudoti vynuogių veislės pakeistos taip:

— „Reggiano“ *Lambrusco* (visų versijų): pridėtos neseniai į regioninį patvirtintų kultivuoti leistinų veislių sąrašą įtrauktos veislės „Lambrusco Benetti“ ir „Lambrusco del pellegrino“;

— „Reggiano“ *Fogarina* (visų versijų): pridėtas atitinkamas leistinas vynuogių veislių derinys: veislės „Fogarina“ vynuogės turi sudaryti 85 proc. visų vynuogių, o likusius 15 proc. gali sudaryti visų *Lambrusco* šeimos veislių, taip pat gamybos vietovėje plačiai auginamos veislės „Malbo Gentile“ vynuogės;

— „Reggiano“ *Rosso* (raudonasis vynas): Prie leistinų vynuogių veislių pridėtos *Lambrusco* šeimos vynuogių veislės, kurios anksčiau nebuvo įtrauktos į šiai vyno rūšiai leistinų vynuogių veislių sąrašą, („Lambrusco Barghi“, „Lambrusco Benetti“, „Lambrusco del pellegrino“ ir „Lambrusco Monterrico“).

Pagrindimas

Šis pakeitimas reikalingas siekiant įtraukti visas šioje vietovėje leistinas auginti *Lambrusco* šeimos vynuogių veisles ir įtraukti naują vyno rūšį, pavadintą pagal vynuogių veislę „Fogarina“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyninių vynuogių veislės“.

5. *Teksto pataisymas, išbraukiant nuostatą dėl tam tikrų teritorijų laikymo netinkamomis auginti vynuoges*

Aprašymas

Įvairiose teksto dalyse išbraukta nuostata, pagal kurią tam tikros teritorijos laikytos netinkamomis auginti vynuoges.

Pagrindimas

Per pastaruosius 30 metų, remiantis solidžia agronomine ir technine patirtimi, vynuogininkystėje įvyko didžiulės permainos – kalbant tiek apie vynmedžių formavimo sistemas, tiek apie vynuogių auginimo metodus. Per šį trisdešimties metų laikotarpį vasaros temperatūra ženkliai pakilo, todėl vynuogės visada puikiai sunoksta. Atsižvelgiant į pakitusią aplinką, nuostata dėl teritorijų, kurios laikomos netinkamomis vynmedžiams auginti, nebėra tinkama dėl dabartinių klimato ir žemės ūkio sąlygų. Be to, ši apibrėžtis nebuvo aiški, todėl tarp gamintojų ir vynuogynų sodinimo leidimus išduodančių institucijų galėjo kilti ginčų.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsniu.

6. *Įtrauktas naujos vyno „Reggiano“ rūšies Fogarina gamybai naudojamų vynuogių auginimo plotas*

Aprašymas

Įtrauktas naujos vyno rūšies, pavadintos pagal vynuogių veislę „Fogarina“, gamybai naudojamų vynuogių auginimo plotas. Jis apima visą šių komunų, esančių šiaurinėje Redžo Emilijos provincijos dalyje, teritoriją: Boretto, Gualtieri, Guastalla.

Pagrindimas

Šis pakeitimas buvo reikalingas, nes įtraukta nauja vyno rūšis, pavadinta pagal vynuogių veislę „Fogarina“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsniu.

7. *Straipsnio dėl vynuogių auginimo standartų perrašymas*

Aprašymas

Įtrauktos specifikacijos dėl vynuogių auginimo taisyklių, taikomų naujai vyno rūšiai, pavadintai pagal vynuogių veislę „Fogarina“. Šios veislės vynuogių didžiausias derlius – 18 tonų vynuogių iš hektaro ir jos skirtos neputojančiam, pusiau putojančiam, putojančiam, jaunam (*novello*) ir jaunam pusiau putojančiam (*novello frizzante*) šios rūšies vynui gaminti. Gaminant šios rūšies vytintų vynuogių vyną – *Fogarina Passito* – didžiausias derlius siekia 10 tonų iš hektaro po vynuogių atrinkimo. Iš kiekvieno hektaro likusios nepanaudotos vynuogės gali būti naudojamas gaminant kurias nors kitas produkto specifikacijoje numatytas vyno „Reggiano“ *Fogarina* versijas, tačiau neviršijant atitinkamai versijai nustatytos viršutinės ribinės vertės. Taip pat nurodyta naujos vyno rūšies, pavadintos pagal vynuogių veislę „Fogarina“, mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais. Nustatyta, kad vynų versijų *tranquillo* (neputojantis), *frizzante* (pusiau putojantis), *spumante* (putojantis), *novello* (jaunas) ir *novello frizzante* (jaunas pusiau putojantis) mažiausia natūrali alkoholio koncentracija turi būti 9,5 tūrio proc. Kalbant apie vytintų vynuogių vyno *Fogarina Passito* mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją, derliaus nuėmimo metu ji turi būti 9,5 tūrio proc., o po džiovinimo – 13 tūrio proc. Taip pat nustatyta, kad iš vynuogių išgauti galima ne daugiau kaip 50 proc. vyno.

Be to, perrašyta visa pastraipa dėl didžiausio derliaus ir išbraukta jos dalis, kurioje kalbama apie galimą regiono pagalbą esant prastoms oro sąlygoms.

Pagrindimas

Šis pakeitimas buvo reikalingas, nes įtraukta nauja vyno rūšis, pavadinta pagal vynuogių veislę „Fogarina“. Perrašyti tekstą reikėjo siekiant sudaryti baigtinį vyno rūšių sąrašą, suskirstytą pagal vynuogių veislę arba spalvą, paversti šią nuostatą lengviau suprantama ir išbraukti pastraipą, kurioje kalbama apie regioninių institucijų įsikišimą, nes pagal šiuo metu galiojančias taisykles ši nuostata nebėra taikoma.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniais „Didžiausias derlius“ ir „Specifiniai vynininkystės metodai“.

8. *Straipsnio dėl vyno gamybos taisyklių perrašymas*

Aprašymas

Atnaujintos tam tikros nuorodos į teisės aktus ir pataisytas ministerijos pavadinimas. Taip pat patobulintas straipsnio tekstas: atskirtos nuostatos dėl pusiau putojančio vyno rūšių antrinės fermentacijos ir įtraukta nauja nuostata dėl galimybės antrinę fermentaciją atlikti autoklavuose arba buteliuose.

Pagrindimas

Šis pakeitimas atliktas siekiant įtraukti teisingas nuorodas ir išvengti dviprasmiškumo aiškinant šią nuostatą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

9. *Fermentacija ir antrinė fermentacija*

Aprašymas

Įtraukta pastraipa dėl SKVN „Reggiano“ žymimų vynų gamybos, numatant, kad vynų ir produktų, iš kurių gaminamas vynas, fermentacijos arba antrinės fermentacijos procesas gali būti tęsiamas ir po kiekvienų metų gruodžio 31 d. iki kitų metų birželio 30 d.

Pagrindimas

Šis pakeitimas įtrauktas siekiant standartizuoti gamybos sąlygas visame Emilijos-Romanijos regione ir atsižvelgti į vynuogių veislės „Lambrusco“ vynmedžių reikalavimus bei šiame regione per ilgą laiką susiformavusius tradicinius gamybos metodus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

10. *Spalvos intensyvumo apibrėžimas*

Aprašymas

Įtraukta pastraipa siekiant apibrėžti įvairių vynų didžiausią kolorimetrinį intensyvumą kiekvienu jų gamybos etapu.

Pagrindimas

Šis pakeitimas įtrauktas siekiant, kad vyno ir produktų, iš kurių gaminamas vynas, kolorimetrinis intensyvumas išliktų aiškiai apibrėžtame intervale, laikantis SKVN „Reggiano“ žymimų vynų tradicijų ir autentiškumo. Taip nutarta todėl, kad per pastaruosius metus pastebėta, jog vynas, paženklintas SKVN „Reggiano“ kartu su vynuogių veislės „Lambrusco“ nuoroda, kurio spalva yra intensyvesnė, nei siūloma šiuo pakeitimu, prekybos etapu laikomas ne produktu, skirtu tiesiogiai išpilstyti į butelius, o tik papildoma mišinių, iš kurių gaminami galutiniai vynai, sudedamąja dalimi.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

11. *Vartojimo ypatybės*

Aprašymas

Pataisytos kai kurios esamų vyno rūšių savybės vartojant produktą ir įtrauktos naujų vyno rūšių savybės vartojant produktą. Be to, įtraukta pastraipa, kurioje paaiškinama, kad įvairių rūšių vynai, išskyrus rūšinio putojančio vyno kategorijos vynus, gali būti drumzlini dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti siekiant išbraukti netikslius, neaiškius ar su produkto kategorija nesuderinamus terminus, įtraukti naujų vyno rūšių savybes ir patobulinti bei atnaujinti produkto aprašymus. Taip pat įtraukta pastraipa, kurioje numatyta, kad įvairių rūšių vynas, išskyrus putojančio vyno (*spumante*) kategorijos vynus, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų, nes grįžtama prie labiau tradicinių vynų ir gamybos būdo, t. y. antrinės fermentacijos butelyje, kai fermentacijos metu susidariusios nuosėdos nėra pašalinamos.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vynų aprašymas“.

12. *Pastraipos dėl bendrojo rūgštingumo ir becukrio ekstrakto kiekio ribinių verčių išbraukimas*

Aprašymas

Išbraukta pastraipa, kurioje buvo aprašyta ministerijos teisė paskelbti dekretą, kuriuo būtų iš dalies pakeistos bendrojo rūgštingumo ir becukrio ekstrakto kiekio ribinės vertės.

Pagrindimas

Ši nuostata išbraukta, nes ją pakeitė galiojantys teisės aktai.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu.

13. *Su vynų ženklinimu ir pateikimu susiję pakeitimai*

Aprašymas

Aiškiai nustatytas draudimas etiketėse vartoti tam tikrus būdvardžius. Numatyta galimybė visų rūšių vyno, paženklinto vynuogių veislės „Fogarina“ nuoroda, etiketėje nurodyti ir papildomą geografinį vienetą „Gualtieri“, kartu nustatant konkrečias šios nuorodos vartojimo taisykles. Taip pat įtraukta pastraipa, pagal kurią etiketėje leidžiama vartoti terminą *rifermentazione in bottiglia* (antrinė fermentacija butelyje), be to, ženklinant SKVN „Reggiano“ žymimus rožinius vynus numatyta galimybė vartoti terminą *rosè*.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti įtraukus naują vyno rūšį, pavadintą pagal vynuogių veislę „Fogarina“ ir siekiant numatyti galimybę nurodyti papildomą geografinį vienetą „Gualtieri“. Be to, per pastaruosius kelerius metus vėl pradėtas taikyti antrinės fermentacijos buteliuose gamybos metodas, naudojamas pusiau putojančių SKVN „Reggiano“ vynų gamybai. Dažnu atveju iš šių vynų nepašalinamos fermentacijos metu susidariusios nuosėdos, dėl kurių vynas gali pasirodyti drumzlinas. Todėl pakeitimą atlikti reikėjo siekiant deramai informuoti vartotojus apie šią savybę. Atsižvelgiant į rinkos poreikius, terminą *rosato* reikėjo pakeisti alternatyviu terminu *rosè*.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu.

14. *Su vynų išpilstymu susiję pakeitimai*

Aprašymas

Didžiausia stiklinių butelių, kuriuose vynai pateikiami rinkai, talpa padidinta nuo 5 iki 9 litrų ir griežtai uždrausta naudoti 5 litrų talpos apipintus didbutelius. Taip pat perrašyta pastraipa dėl leidžiamų butelių uždarymo priemonių, nurodant, kad galima naudoti užsukamus kamštelius, karūninius kamštelius ir virvele pritvirtinamus standartinius kamščius.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti siekiant suteikti gamintojams daugiau prekybos galimybių, nes kartais pirkėjai pageidauja didesnių butelių, daugiausia skirtų visuomeniniams ir kitiems ypatingiems renginiams. Siekiant išsaugoti tradicinę butelio formą, uždrausta naudoti 5 litrų talpos apipintą didbutelį. Pakeitimą dėl butelių uždarymo priemonių reikėjo atlikti siekiant padaryti tekstą aiškesnį, lengviau suprantamą ir išvengti prieštaringų aiškinimų.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu.

15. *Ryšio su geografine aplinka atnaujinimas*

Aprašymas

Atnaujintas ir papildytas straipsnis dėl ryšio su geografine aplinka: pateikta informacija apie įtrauktą naują vyno rūšį, pavadintą pagal vynuogių veislę „Fogarina“, ir apie galimybę etiketėje nurodyti papildomą geografinį vienetą „Gualtieri“.

Pagrindimas

Šį straipsnį reikėjo iš dalies pakeisti siekiant įtraukti naują vyno rūšį, pavadintą pagal vynuogių veislę „Fogarina“, ir numatyti galimybę nurodyti papildomą geografinį vienetą „Gualtieri“. Taip pat buvo nuspręsta, kad būtina perrašyti bendrojo dokumento skirsnį „Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas“, kad jis atitiktų produkto specifikaciją. Todėl tai tėra redakcinio pobūdžio pakeitimas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas“.

16. *A priedo įtraukimas*

Aprašymas

Į produkto specifikaciją įtrauktas A priedas, kuriame aprašomos papildomo geografinio vieneto „Gualtieri“ geografinės ribos.

Pagrindimas

Naujas priedas įtrauktas, nes reikėjo nurodyti naujo papildomo geografinio vieneto ribas.

Šis pakeitimas susijęs su nauju į produkto specifikaciją įtrauktu priedu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Reggiano

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

11. Iš dalies rauginta vynuogių misa

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 4. 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vynų aprašymas**

1. *„Reggiano“ Lambrusco*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus intensyvumo rožinė; nuo rubino raudonumo iki tamsiai raudonos.

Aromatas: malonus, nuo vaisiško iki gėlių.

Skonis: sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus, gaivus, malonus, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 5,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *„Reggiano" Lambrusco (pusiau putojantis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus intensyvumo rožinė; nuo rubino raudonumo iki tamsiai raudonos.

Aromatas: malonus, nuo vaisiško iki gėlių.

Skonis: sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus, gaivus, malonus, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 7,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. *„Reggiano" Lambrusco Novello (jaunas vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: raudona.

Aromatas: gėlių, intensyvus, vaisiškas.

Skonis: aromatingas, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4. *„Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante (jaunas pusiau putojantis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: raudona.

Aromatas: intensyvus, vaisiškas.

Skonis: aromatingas, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 5,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. *„Reggiano" Lambrusco Spumante (putojantis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus intensyvumo rožinė; nuo rubino raudonumo iki tamsiai raudonos.

Aromatas: malonus, nuo vaisiško iki gėlių.

Skonis: nuo natūralaus briuto iki saldaus, harmoningas, gaivus, švelnus, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 5,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

6. *„Reggiano“ Lambrusco Salamino*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: rožinė arba raudona.

Aromatas: malonus, nuo vaisiško iki gėlių.

Skonis: sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus, gaivus, malonus, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 5,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

7. *„Reggiano“ Lambrusco Salamino Frizzante (pusiau putojantis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: rožinė arba raudona.

Aromatas: malonus, nuo vaisiško iki gėlių.

Skonis: sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus, gaivus, malonus, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 7,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

8. *„Reggiano“ Fogarina*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: nuo rožinės iki raudonos, kartais labai ryškios spalvos.

Aromatas: savitas, vaisiškas (prinokusių raudonųjų vaisių).

Skonis: nuo sauso iki saldaus, gaivus, su gera rūgštele.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

9. *„Reggiano“ Fogarina Frizzante (pusiau putojantis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: nuo rožinės iki raudonos, kartais labai ryškios spalvos.

Aromatas: savitas, vaisiškas (prinokusių raudonųjų vaisių).

Skonis: nuo sauso iki saldaus, aromatingas, su gera rūgštele.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 7,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

10. *„Reggiano“ Fogarina Spumante (putojantis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: nuo rožinės iki raudonos, kartais labai ryškios spalvos.

Aromatas: savitas, vaisiškas ir gėlių.

Skonis: nuo natūralaus briuto iki saldaus, harmoningas, gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 5,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

11. *„Reggiano“ Fogarina Novello (jaunas vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: nuo rožinės iki raudonos, kartais labai ryškios spalvos.

Aromatas: savitas, vaisiškas.

Skonis: švelnus, aromatingas, rūgštus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

12. *„Reggiano“ Fogarina Novello Frizzante (jaunas pusiau putojantis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: nuo rožinės iki raudonos, kartais labai ryškios spalvos.

Aromatas: savitas, vaisiškas.

Skonis: švelnus, aromatingas, rūgštus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

13. *„Reggiano" Fogarina Passito (vytintų vynuogių vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: nuo rožinės iki raudonos, gali būti ryškios raudonos, kartais matyti spindintys oranžiniai atspalviai.

Aromatas: savitas, su raudonųjų vaisių ir gėlių pokvapiais, kartais šiek tiek pikantiškas.

Skonis: Saldus, malonus, sodrus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 13 %.

Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

14. *„Reggiano" Rosso*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: raudona.

Aromatas: savitas, vaisiškas, gėlių.

Skonis: sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus, gaivus, malonus, sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 5,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

15. *„Reggiano“ Rosso Frizzante (pusiau putojantis raudonasis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: raudona.

Aromatas: savitas, vaisiškas, gėlių.

Skonis: sausas, pusiau sausas, pusiau saldus arba saldus, gaivus, malonus, sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 7,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

16. *„Reggiano“ Rosso Novello (jaunas raudonasis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: raudona.

Aromatas: vyniškas, intensyvus, vaisiškas.

Skonis: aromatingas, neputojantis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

17. *„Reggiano“ Rosso Novello Frizzante (jaunas pusiau putojantis raudonasis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: raudona.

Aromatas: vyniškas, intensyvus, vaisiškas.

Skonis: aromatingas, švelnus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

18. *„Reggiano“ Bianco Spumante (putojantis baltasis vynas)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: balta, kiek pereinanti į šiaudų geltonumą.

Aromatas: savitas, vaisiškas, gėlių.

Skonis: aromatingas, gaivus, harmoningas, aksominio švelnumo, nuo natūralaus briuto iki saldaus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 5,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

Jei vynas brandintas statinėje, gali būti juntamas nežymus medienos poskonis.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Pusiau putojančių vynų ir iš dalies raugintų misų gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Šie vynai gaminami taikant tradicinius ir ilgainiui ištobulintus, patikimus ir laiko patikrintus metodus – natūralią antrinę fermentaciją buteliuose ir natūralią antrinę fermentaciją autoklavuose. Be šių metodų SKVN „Reggiano“ žymimi vynai negalėtų įgauti išskirtinių jiems būdingų savybių. Antrinės fermentacijos ir saldinimo procesus leidžiama atlikti laikantis nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytų sąlygų ir apribojimų.

2. Vyno rūšies *Fogarina Passito* (vytintų vynuogių vynas) gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Didžiausias vynuogių derlius, skirtas gaminti vytintų vynuogių vyną „Reggiano“ *Fogarina Passito*, negali viršyti 10 tonų iš hektaro. Šiam vynui gaminti vynuogės atrenkamos iš vynuogių skirtų gaminti vynus „Reggiano“ *Fogarina*, atitinkančius įvairių rūšių vynui keliamus reikalavimus. Tokias vynuoges perdirbti į vytintų vynuogių vyną galima tik jas natūraliai išdžiovinus arba naudojant džiovinimo sistemas ar technologijas, užtikrinančias natūraliam džiovinimui artimą temperatūrą. Džiovintų vynuogių natūrali alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 13 tūrio proc., neprisodrinta. Iš šių vynuogių išgaunama ne daugiau kaip 50 proc. vyno.

5.2. *Didžiausias derlius*

1. „Reggiano“ *Lambrusco*, įskaitant *Frizzante* (pusiau putojantis), *Spumante VSQ* (rūšinis putojantis), *Novello* (jaunas) ir *Novello Frizzante* (jaunas pusiau putojantis)

18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Reggiano“ *Lambrusco Salamino* (įskaitant pusiau putojantį vyną)

18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. „Reggiano“ *Fogarina*, įskaitant *Frizzante* (pusiau putojantis), *Spumante VSQ* (rūšinis putojantis), *Novello* (jaunas) ir *Novello Frizzante* (jaunas pusiau putojantis)

18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. „Reggiano“ *Rosso* (raudonasis), įskaitant *Frizzante* (pusiau putojantis), *Novello* (jaunas) ir *Novello Frizzante* (jaunas pusiau putojantis)

18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. „Reggiano“ *Bianco Spumante VSQ* (rūšinis putojantis baltasis)

18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. „Reggiano“ *Fogarina Passito* (vytintų vynuogių)

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugomos kilmės vietos nuoroda „Reggiano“ *Lambrusco* žymimam vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti auginamos Emilijos Redžo provincijoje. Konkrečiai, auginimo plotas apima visą šių komunų teritoriją: 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, Baiso.

Saugomos kilmės vietos nuoroda „Reggiano“ *Rosso* žymimam vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti auginamos Emilijos Redžo provincijoje. Konkrečiai, auginimo plotas apima visą šių komunų teritoriją: 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, Scandiano.

Saugomos kilmės vietos nuoroda „Reggiano“ *Lambrusco Salamino* žymimam vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti auginamos Emilijos Redžo provincijoje. Konkrečiai, auginimo plotas apima visą šių komunų teritoriją: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara.

Saugomos kilmės vietos nuoroda „Reggiano“ *Fogarina* žymimam vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti auginamos Emilijos Redžo provincijoje. Konkrečiai, auginimo plotas apima visą šių komunų teritoriją: Boretto, Gualtieri, Guastalla.

Saugomos kilmės vietos nuoroda „Reggiano“ *Bianco Spumante* žymimam putojančiam baltajam vynui gaminti skirtos vynuogės turi būti auginamos Emilijos Redžo provincijoje. Konkrečiai, auginimo plotas apima visą šių komunų teritoriją: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *A) Geografinės vietovės duomenys*

1) Gamtiniai veiksniai

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Reggiano“ geografinė vietovė apima centrinę ir vakarinę Emilijos-Romanijos regiono, priklausančio Emilijos Redžo provincijai, dalį. Ši teritorija driekiasi plačia lyguma, paskui mažesne kalvota vietove ir užsibaigia ties kalnynų papėde. Pietuose aukštis didesnis, todėl susiformavę keletas skirtingų kraštovaizdžių:

— atvira aliuvinės kilmės Po slėniui būdinga lyguma, kurią sudaro natūralios įvairios tekstūros (daugiausia vidutinio smulkumo ir smulkios) nuosėdos, susiformavusios holoceno laikotarpiu. Jose gausu metamorfinių ir karbonatinių mineralų, kuriuos šia sunešė Apeninų kalnų upės ir upeliai. Išimtimi laikomos iš lygumų, per kurias vingiuoja Po upė, kilusios nuosėdos, randamos siaurame ruože šiaurėje ir daugiausia už nustatytos geografinės vietovės ribų;

— pereinamoji nelygaus reljefo ir paviršiaus lyguma, sudaryta iš senų įvairios tekstūros aliuvinių nuosėdų, susiformavusių pleistoceno laikotarpiu. Ant šių pagrindinių nuosėdinių uolienų klodų slūgso labai gilus, susiformavęs nekarbonatingasis dirvožemis, kurio tekstūra – vidutiniškai smulki arba smulki, kai kur žvirgždinga. Jis gerai arba pakankamai prisotintas deguonimi;

— banguojančios arba vidutiniškai stačios kalvos, daugiausia besidriekiančios iš šiaurės į pietus. Čia dirvožemis daugiausia kilęs iš pelitų arba itin pelitingų sluoksniuotų uolienų. Smulkus arba vidutinio smulkumo dirvožemis yra kreidingas, įvairaus gylio, kai kur hidrogeologiniu požiūriu nestabilus.

Vynuogynai paprastai įveisiami 20–450 m aukštyje virš jūros lygio, tačiau nemažai vynuogynų yra įveista ir aukštesnėse vietovėse.

Vyrauja subkontinentinis klimatas, ypač būdingas lygumos vietovei, kurioje žiemos būna labai atšiaurios (šaltos ir drėgnos), o vasaros – labai kaitrios, drėgnos ir tvankios. Šioje vietovėje pastebimi dideli dienos temperatūros svyravimai, kurie akivaizdesni lygumoje, nei kalvotose vietovėse. Krituliai būdingi sublitoralinei zonai – daugiausia jų iškrinta rudenį, kalbant tiek apie kritulių tipą, tiek apie jų pasiskirstymą, o mažiausiai – vasarą, ypač per pirmąsias dešimt liepos mėnesio dienų. Krituliai ir lietingų dienų skaičius didėja priklausomai nuo vietovės aukščio virš jūros lygio – nuo 650 mm žemose lygumose iki 850 mm kalvotose vietovėse, o vidutiniškai per metus iškrinta 719 mm kritulių ir būna 78 lietingos dienos.

Geografinė vietovė, kurioje gaminami rūšies *Lambrusco* vynai, apima visą SKVN teritoriją, o kitos trys vyno rūšys – *Rosso* (raudonasis), *Bianco Spumante* (putojantis baltasis) ir *Lambrusco Salamino* – gaminamos mažesnėje šios teritorijos dalyje, daugiausia žemumose, ypač rytinėje dalyje, kur dirvožemio derlingas tiek fizinių, tiek cheminių savybių prasme, o pavasarį ir vasarą vyrauja šiltesnis klimatas. Rūšies *Fogarina* vynai gaminami tik Boreto, Gualtjerio ir Gvastalos komunų teritorijoje, kuriai priskiriamas papildomas geografinis vienetas „Gualtieri“.

8.2. *A) Geografinės vietovės duomenys*

2) Žmogiškieji veiksniai

Redžo regione vynuogynai buvo įkurti dar romėnų laikais (kaip matyti iš I a. pr. Kr. datuojamų mozaikų, kurios saugomos Emilijos Redžo viešajame muziejuje). Apie vynuogynų išplitimą po nustatytą geografinę vietovę galima spręsti iš daugybės viduramžiais (IX–X a.) sudarytų amžinųjų nuomos (ilgalaikės nuomos) sutarčių, o šie duomenys paantrinami ir 1265 m. statute. Apie vietinių vynuogių veislių, žinomų kaip *uve lambrusche* (vynuogės „Lambrusco“), ryšį su geografine vietove dar 1303 m. užsiminė Pietro arba Pier de' Crescenzi.

Vyno svarbą Emilijos Redžo provincijoje geriausiai pademonstruoja plačiai po jos teritoriją išplitę vynuogynai, kaip tai 1597 m. patvirtino Andrea Bacci (XVI a. filosofas, gydytojas, ne vieno veikalo, tarp jų ir vyno vadovo *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*, autorius), 1661 m. Vincenzo Tanara (agronomas ir gastronomas), o vėliau, XIX a., tą patį patvirtino ir Filippo Re (1798 m. parašęs pirmąjį veikalą apie agronomiją) bei Claudio della Fossa kartu su Claudio Roncaglia (aprašę nustatytoje geografinėje vietovėje vynmedžiais apsodintus plotus ir pateikę informaciją apie juose auginamas veisles), kurie šiam vynui būdingas savybes apibūdino taip: „gaivus ir pusiau putojantis vynas, vidutinio sodrumo.“

Pasak italų istoriko, žurnalisto ir bibliotekininko Ugo Bellocchi, 1847 m. Emilijos Redžo provincijoje išauginta 1 mln. centnerių (100 000 000 kg) vynuogių, o 1908–1918 m. per dešimtmetį šis skaičius išaugo iki 1,7 mln. centnerių (170 000 000 kg) per metus. Jos buvo auginamos 107 000 hektarų įvairiakultūriuose vynuogynuose, kur vynmedžių eilės buvo pritvirtinamos prie augančių medžių kamienų pagal vynmedžių auginimo sistemą *alberate* ir tęsėsi žemyn nuo neaukštų kalvų iki pat Po upės krantų. Daugiausia gaminta misa ir raudonieji vynai, visų pirma vynas „Lambrusco“, kuris dažniausiai buvo pusiau putojantis ir eksportuojamas beveik vien tik į Veneto regioną arba į užsienį, kaip matyti iš XX a. geležinkelio važtaraščių.

Per šį laikotarpį buvo įsteigti pirmieji misos ir vynų gamybos bei pardavimo kooperatyvai. Vėliau jie greitai išplito po visą nustatytą geografinę vietovę ir taip paskatino vyno gamybos plėtrą šioje vietovėje. Pirmoji kooperatyvinė vyno darykla įsteigta 1906 m. San Martino in Rijuje.

1930 m. liepos 10 d. įstatymu vynas „Lambrusco“ pripažįstamas vienu iš Italijai būdingų vynų.

XIX a. vynuogių veislė „Fogarina“ buvo plačiai auginama Redžo regiono žemose lygumose, ypač Gualtjerio komunoje (Ravà 1896, Bellini 1924).

Didžiausias vynuogių veislės „Fogarina“ klestėjimo laikotarpis – XIX a. pabaigos ir XX a. pradžios dešimtmečiai, – kai 1924 m. vien Gualtjerio komunoje buvo išauginta 50 tūkst. centnerių (5 000 000 kg) vynuogių (Dolcini *et al.* 1967). Panašu, kad iš viso buvo pagaminta 60 tūkst. hektolitrų vyno. Praėjusio amžiaus 4-ajame dešimtmetyje susidomėjimas veisle „Fogarina“ palaipsniui blėso dėl mažo pelningumo. Todėl laikui bėgant ši veislė buvo išbraukta iš vietos teisės aktų, o vėliau, kai buvo sukurtos kilmės vietos nuorodos, – ir iš nacionalinės teisės aktų.

Vystantis Emilijos Redžo provincijos vyno gamybai, pasikeitė ir vynuogynai. Nuo XX a. 7-ojo dešimtmečio įvairiakultūrių vynuogynų plotai gerokai sumažėjo, todėl įsigalėjo specializuoti vynuogynai, be kurių nebūtų įmanoma verstis labiau specializuota vynuogininkyste šioje vietovėje.

1962 m. gruodžio 18 d. buvo įsteigtas Savanoriškas tipiško vyno „Lambrusco Reggiano“ apsaugos konsorciumas, kuris vėliau bus atsakingas už vynų „Reggio“ apsaugą ir pardavimo skatinimą Italijoje ir visame pasaulyje.

1972 m. liepos 22 d. Italijos Respublikos prezidento dekretu buvo pripažinta saugoma kilmės vietos nuoroda „Lambrusco Reggiano“. Ji apima didelę lygumų teritoriją, daugiausia esančią šiaurės rytinėje Emilijos Redžo dalyje ir besitęsiančią pietų kryptimi, taip pat prasidedančio kalvoto reljefo dalį, ir jai priskiriamos šios veislės: „Lambrusco Marani“, „Lambrusco Salamino“, „Lambrusco di Montericco“, „Lambrusco Maestri“ ir „Ancellotta“. Vynuogynų aplinkos ir auginimo sąlygos turi būti laiko patikrintos ir užtikrinančios vynui būdingas savybes. Draudžiama naudoti bet kokius derliaus skatinimo metodus.

1996 m. lapkričio 26 d. kilmės vietos nuorodos pavadinimas buvo pakeistas į „Reggiano“, siekiant atskirti vyno rūšis, kurios gali būti gaminamos iš kitų vynų.

XXI a. pradžioje vietos valdžios institucijos užsakė atlikti tam tikrus tyrimus, kad būtų patikrinta, ar tebeegzistuoja vynuogių veislė „Fogarina“, įkurti bandomieji vynuogynai ir patikrinta, kokį vyną iš šios veislės vynuogių galima pagaminti. Visos šios pastangos dėtos tam, kad būtų atkurta ir atgaivinta ši praeitame amžiuje tokia svarbi buvusi vynuogių veislė.

Atlikus šį tyrimą ir atsižvelgus į puikius rezultatus, gautus taikant šiuolaikinius auginimo ir vyno gamybos metodus, 2013 m. į IGT (*Identificazione Geografica Tipica* – tipiška geografinė nuoroda, atitinkanti saugomą geografinę nuorodą (SGN) „Emilia arba dell'Emilia“ žymimų vynų specifikaciją, o vėliau į dabartinę specifikaciją įtrauktos pagal vynuogių veislę „Fogarina“ pavadintos vyno rūšys. Dėl šios priežasties jos buvo deramai įtrauktos į Redžo provincijoje gaminamų vynų asortimentą.

Nustatyta, kad šiai nuorodai labai svarbūs žmogiškieji veiksniai, susiję su:

— tradiciškai auginamomis vynuogių veislėmis, daugiausia kilusiomis iš vietinių arba tolimesnių Emilijos regiono vietovių;

— tradiciniais vietovėje taikomais agronomijos metodais, kuriais siekiama kontroliuoti derlių ir užtikrinti specifikacijoje nurodytas produkto savybes;

— šiame regione per ilgą laiką susiformavusiais vyno gamybos metodais, skirtais pusiau putojantiems ir putojantiems vynams, taip pat neputojantiems raudoniesiems ir jauniems vynams regione gaminti.

8.3. *B) Duomenys apie produkto kokybę arba savybes, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka*

Kilmės vietos nuoroda „Reggiano“ apima įvairių rūšių produktus, kurių analitinės ir juslinės savybės, aprašytos produkto specifikacijos 6 straipsnyje, priklauso nuo leistinų vynuogių veislių derinio, taikomų vynininkystės metodų ir vynuogių auginimo plotų.

Vynai „Lambrusco“ tradiciškai turi burbuliukų, jei tai pusiau putojantys ir putojantys vynai. Burbuliukai svarbūs subalansuotam skoniui užtikrinti. Šie vynai gaminami iš vynuogių veislių „Lambrusco“ vyno mišinių. Vynuogės turi būti išauginamos aplinkoje, kurioje padedama atsiskleisti jų rūgštingumui ir gaivumui, primenančioje jaunų vynmedžių auginimą ant treliažų. Tiek raudonieji, tiek rožiniai vynai pasižymi vaisiškais ir gėlių aromatais, kurie būdingi pagrindinei veislei.

Raudonasis arba rožinis vynas „Lambrusco Salamino“ paprastai yra pusiau putojantis, pasižymintis geru rūgštingumu, turintis ir obuolių rūgšties. Jam būdingas aiškus gaivumas, kurį suteikia gamybos vietovė, taip pat vyraujančiai veislei būdingi kvapai ir skoniai.

Vynas „Reggiano“ *Fogarina*, kuris būna nuo rožinio iki labai ryškaus ir neputojančio raudonojo, įskaitant rūšį *Passito* (vytintų vynuogių), pusiau putojančio ir putojančio vyno rūšis, pasižymi puikia struktūra, stipriu rūgštingumu, malonų poskonį suteikiančiu subtiliu skoniu ir intensyviu prinokusių raudonųjų vaisių aromatu, būdingu vynuogių veislei, iš kurios jis gaminamas.

Raudonajam „Reggiano“ *Rosso* vynui, tiek putojančiam, tiek neputojančiam, didelės įtakos turi veislė „Ancellotta“, kurios vynuogės yra ryškesnės spalvos, minkštesnės ir ne tokios rūgščios kaip veislės „Lambrusco“.

Putojantis baltasis vynas „Reggiano“ *Bianco Spumante* yra gaminamas iš vynuogių veislės „Lambrusco Marani“, raudonųjų vynuogių veislės, tačiau jos vynuogėse yra mažiau antocianinų nei kitų veislių „Lambrusco“ vynuogėse. Jis turi stiprų skonį ir išskirtinį šviežumą, kuriuos lemia ekstremalios gamybos vietovės sąlygos ir vynuogių veislė.

Raudonieji vynai paprastai yra sodresni ir pasižymi vaisiškesniais uogų ir kaulavaisių aromatais, palyginti su rožiniais vynais ir putojančiu baltuoju vynu „Reggiano“ *Bianco Spumante*, kurie išsiskiria savo rūgštingumu ir gėlių aromatais. Vyno „Reggiano“ rūšiai *Novello* (jaunas) būdingas maceravimas anglies dioksidu; šis vynas pasižymi vynišku, vaisišku ir labai kvapniu aromatu.

Iš dalies fermentuota vynuogių misa, gauta iš vyno „Reggiano“ rūšių *Lambrusco*, *Lambrusco Salamino* ir *Rosso*, yra tipiška ir labai vertinga, nes jos sudėtyje gausu antocianinų, įvairių aromatų ir cukrų.

8.4. *C) A punkte nurodytų duomenų ir B punkte nurodytų duomenų priežastinės sąveikos aprašymas*

Nustatytai geografinei vietovei būdingas didelis saulėtumas ir suminė šiluma (suminė augimo dienų šiluma, išreikšta laipsniais) – apie 2 032 °C (pagal Vinklerio indeksą), todėl vynuogės gali tinkamai sunokti. Kalvotose vietovėse, kur vyrauja ne tokios palankios sąlygos ir suminė šiluma nėra tokia didelė, bet retai kada mažesnė kaip 1 700 °C, geriausi rezultatai pasiekiami pasirenkant tokioms sąlygoms tinkamiausias tradicines veisles, palankiausias vietas ir verčiau renkantis ne itin ryškių spalvų vynuoges.

Nustatytos geografinės vietovės pietinė riba eina palei aukštesnes kalvas ir statesnius šlaitus, kur aukštis paprastai siekia daugiau kaip 600 metrų ir kur vyrauja kitokio pobūdžio, nebe žemyninis klimatas. Čia dirvožemis daugiausia susiformavo iš sluoksniuotų uolienų ir yra gana rūgštus. Tokiomis sąlygomis neįmanoma užtikrinti šia nuoroda žymimam vynui keliamų vynininkystės savybių.

Kilmės vietovės dirvožemiuose gausu vandens, nes čia gausiai lyja, vyrauja aliuviniai ir gilūs dirvožemiai ir esama daug gruntinio vandens. Šiomis sąlygomis galima išauginti tinkamo rūgštingumo vynuoges, kurių sudėtyje, be kita ko, yra obuolių rūgšties, kuri yra būtina norint pagaminti šiam regionui būdingus pusiau putojančius ir putojančius vynus, taip pat kitus tradiciškai čia gaminamus gaivius vynus.

Ten, kur dirvožemis nėra toks derlingas, o tai ypač pasakytina apie žemesnes vietoves, kuriose vyrauja smulkios tekstūros ir vasarą nuo kaitros trūkinėjantis dirvožemis, lemiantis lėtesnį vynuogių augimą ir mažesnį jų derlių, iš vynuogių išgaunamas stabilesnės alkoholio koncentracijos ir mažesnio rūgštingumo vynas, tačiau jo sudėtyje yra daugiau polifenolių. Tokios vietovės tinkamiausios vyno rūšies *Novello* (jaunas) gamybai.

Visoje nustatytoje geografinėje vietovėje per vynuogių nokimo laikotarpį pastebimi staigūs nakties ir dienos temperatūros svyravimai. Dirvožemiai yra vidutiniškai arba labai kreidingi, pusiau šarminiai arba šarminiai, smulkūs arba vidutiniškai smulkūs, todėl gaunami aromatingi vynai, kuriuose yra daug antocianinų ir polifenolių, kurie yra glaudžiai susiję su 6 straipsnyje aprašytomis vynų juslinėmis savybėmis.

Romėnų laikus ir viduramžius menanti vynuogininkystės plėtra, besitęsianti iki pat šių dienų ir glaudžiai susijusi su iki pat šiandienos auginamomis tam tikromis vietos kilmės vynuogių veislėmis, rodo glaudų aplinkos ir žmogiškųjų veiksnių bei šioje vietovėje gaminamų vynų ryšį.

Šioje vietovėje vynininkystės raida siejama su tradicinių vynuogių veislių, visų pirma veislės „Lambrusco“, vynmedžiais. Kaip matyti iš laukinėje gamtoje augančių vynuogių veislių, jos čia augo nuo seno.

Vynmedžiai nuo seno augo visoje nustatytoje geografinėje vietovėje – tiek lygumose, tiek kalvose. 1597 m. Andrea Bacci aprašė, kokia svarbi vynuogininkystės ūkio šaka yra šiose vietovėse, kur vynuogynai plyti tiek, kiek akys regi. Vynmedžiai čia buvo formuojami juos pritvirtinant prie medžių, tradiciškai tuopų, kamienų (vadinamasis *alberate* metodas), o šakelės su vynuogių kekėmis stiebėsi iki pat viršūnės, kad gautų saulės šviesos. Tokiu būdu buvo gaminami išskirtiniai vynai, daugiausia raudonieji. Jie buvo lengvi arba (dažniau) sodrūs, neretai kartūs ir aitrūs, bet tinkami vartoti. Taip pat buvo gaminami pusiau putojantys vynai su burbuliukais. XVII a. agronomas Vincenzo Tanara gyrė iš vynuogių „Lambrusco“ pagamintus pusiau putojančius vynus, pasižyminčius geru rūgštingumu, kuris „suteikia vynui gaivumo, brandumo, pikantiškumo ir apskritai išskirtinumo“.

Nuo 1800 m. Filippo Re, Claudio della Fossa ir Claudio Roncaglia sudarė daugybės vynuogynų sąrašą, kuriame pateiktos įvairios vynuogynų vietovės – pradedant 20 metrų aukštyje virš jūros lygio esančia Redžolio komuna ir baigiant aukštai kalnuose išsidėsčiusiomis komunomis. Sąraše taip pat nurodyta daugybė šiuose vynuogynuose augintų vynuogių veislių.

1847 m. dr. Antonio Galloni padėjo pagrindus vynuogininkystei ir prekybai Redžo-Emilijos provincijoje, nurodydamas, kad siekiant pagaminti labiau vertinamą ir atpažįstamą vyną kiekvienais vynuogių derliaus metais, reikia sumažinti auginamų veislių skaičių, o raudonajam vynui, ypač tam, kuris skirtas eksportuoti, reikia naudoti vynuoges „Lambrusco“, nes „vynai, pagaminti iš mūsų vynuogių „Lambrusco“, kurie savo išskirtinį skonį įgyja būtent dėl šiame regione gausių saulės spindulių, buvo vieni iš mėgstamiausių vynų“ ir visoje Emilijos Redžo provincijoje už savo kokybę pelnė puikius įvertinimus: „kaip buvo galima įsitikinti, tiek kalbant apie žemoje ir centrinėje lygumose, tiek apie kalvose pagamintus vynus.“ Vynų ir kitų vynininkystės produktų buvo daug eksportuojama jau 1487 m., o Redžo regione anuomet buvo išauginama apie 1 mln. centnerių vynuogių (100 000 000 kg).

Pasak U. Bellocchi, pirmasis saugomos kilmės sertifikatas buvo išduotas 1859 m., siekiant leisti prekiauti Gatatiko komunoje esančiame Olme gaminamu vietiniu vynu. Ši komuna priklausė Estėms, didikų giminei, ir buvo netoli Austrijos valdomų teritorijų.

1876 m. agronomas Antonio Zanelli patarė, kad siekiant pagaminti malonaus skonio ir užtikrintos kokybės vynus reikia orientuotis į „ilgai išsilaikančius stalo vynus, gaminamus iš geriausių šio regiono vynuogių“.

Maždaug tuo pačiu laikotarpiu, 1873 m., prof. Pellegrino Spallanzani (kuris buvo chemikas) ėmė tirti iš tuo metu vis populiarėjančios veislės „Fogarina“ vynuogių gaminamas misas ir vynus. Prof. P. Spallanzani šį vyną apibūdino kaip „labai aromatingą ir kartais labai malonų ragaujant“, tačiau dėl savo serbentų ir aviečių aromatų tuo metu jis nebuvo laikomas standartiniu stalo vynu. Kaip 1896 m. teigė Jacopo Ravà, veislė „Fogarina“ „yra labai atspari, gerai auganti net ir žemose bei drėgnose vietovėse. Tai patvirtina vynuogynų centre esanti Redžo provincijos Gualtjerio komuna, netoli Gvastalos, įsikūrusi maždaug 20 metrų aukštyje virš jūros lygio.“

Nuo XX a. pradžios vynuogių auginimas ir vyno gamyba nuolat augo. Vystantis vynininkystei, kūrėsi ir kooperatyvinės vyno daryklos, įprastai turėjusios modernius perdirbimo įrenginius. Šios vyno daryklos patobulino ir specializavo vyno gamybos metodus bei pagerino produkto kokybę ir buvo atsakingos už tikrinimą, kad pagamintas ir prekybininkams perduotas autentiškas vynas nebūtų „skiedžiamas ar maišomas“, nes tokiu atveju taptų neatpažįstamas. Jos taip pat siekė optimizuoti vynuogių auginimo kokybę vynuogynuose, teikdamos tinkamą techninę pagalbą.

1922 m. Adelio Franceschini ir Vittorio Premuda aprašė vyno gamybos metodus, taip pat atkreipdami dėmesį į didelės apimties iš dalies raugintos arba saldintos ir filtruotos vynuogių misos gamybą, ir pabrėžė, kad kyla nesąžiningos konkurencijos tarp dirbtinai gazuotų vynų ir natūralių putojančių vynų, kaip antai vyno „Lambrusco“, pavojus. Vėliau jie surašė daugiau nei šešiasdešimties vietoje auginamų vynuogių veislių savybes.

Vynas „Lambrusco“ iš tiesų yra tradiciškai gaminamas iš įvairių vynuogių veislių, kaip nurodyta 1971 m. liepos 22 d. oficialiai įregistruotos nuorodos „Lambrusco Reggiano“ dokumente. Tai išskirtinio skonio, didelio rūgštingumo, pusiau putojantis ir aromatingas vynas, pasižymintis gera alkoholio ir ekstraktų koncentracija.

XX a. pirmaisiais dešimtmečiais Emilijos Redžo lygumose, ypač Gualtjerio komunos teritorijoje, taip pat intensyviai buvo auginama vynuogių veislė „Fogarina“. Tačiau 1927 m. G. Toni rašė, kad dėl tuometinio nuolat buvusio didelio rūgštingumo vynas „Fogarina“ buvo „naudojamas maišyti su kitais vynais tam, kad galutiniam vynui suteiktų sodrią spalvą ir prailgintų jo laikymo trukmę“. Gualtjerio, Boreto ir Brešelo komunose šios veislės vynuogės sudaro 80 proc. visų čia užauginamų vynuogių, be to, kaip ir veislė „Ancellotta“, ši veislė tam tikru mastu paplitusi visoje provincijoje ir kaimyninėse provincijose.“

1976 m. Emilijos Redžo provincijoje gaminamas vynas „Lambrusco“ Jungtinių kooperatyvinių vyno daryklų (*Cantine Cooperative Riunite*) dėka buvo labiausiai į Jungtines Amerikos Valstijas eksportuota Italijos vyno rūšis, o pati vynuogių veislė – viena populiariausių veislių pasaulyje.

Tačiau po Antrojo pasaulinio karo, keičiantis vynininkystei ir kintant vartotojų skoniui, veislės „Fogarina“ populiarumas sumažėjo ir jos palaipsniui atsisakyta. Galiausiai ji nebebuvo įtraukiama į nacionalinės teisės aktus dėl vyninių vynuogių veislių ir kilmės vietos nuorodų.

Bėgant metams vienas po kito padaryti pakeitimai lėmė 1996 m. patvirtintos nuorodos „Reggiano“ sukūrimą. Apibrėžiant šią nuorodą, nurodytos gamybos vietovės ir jose leidžiamos gaminti vyno rūšys, taip siekiant susieti produktus su labiausiai jų savybes atitinkančiomis vietovėmis, atsižvelgiant ne tik į jų gamtines ypatybes, bet ir į istoriją bei tradicijas.

Konkrečiai kalbant, raudonojo vyno „Reggiano“ *Rosso* geografinė gamybos vietovė daugiausia apima į rytus nuo Krostolo upės besitęsiančias lygumas, kurios ypač tinkamos raudonųjų vynų gamybai, visų pirma dėl didelio klintingumo aukštesnėse vietovėse ir temperatūros svyravimų paskutinį mėnesį prieš derliaus nuėmimą, kai vynuogių veislė „Ancellotta“ visiškai prinoksta ir kai geriausiai atsiskleidžia jos savybės. Ši veislė garsėja nuo 1800 m. (kaip tai aprašė Claudio della Fossa) ir jos sinoniminis pavadinimas „Ancellotta di Massenzatico“ kildinamas būtent iš Emilijos Redžo komunoje įsikūrusios Masencatiko apylinkės pavadinimo. Istoriškai ši veislė paplito šios nuorodos vietovėje, kur jai sudarytos ypač palankios sąlygos kaupti daug antocianinų, polifenolių ir aromatinių medžiagų.

Nustatytoje geografinėje vietovėje, kurioje gaminamos vyno „Reggiano“ rūšys *Lambrusco Salamino* ir *Bianco Spumante* (putojantis baltasis vynas), vyrauja mažesniame nei 129 m aukštyje virš jūros lygio esantis aliuvinis lygumų dirvožemis. Kartu tai garantuoja daugiau nei 2 100 °C suminę šilumą, aukštą temperatūrą vasarą ir reikšmingą vandens stygių pavasarį ir vasarą, kurį tik šiek tiek sumažina gruntinis vanduo. Reljefiškesnėse ir klintingesnėse vietovėse, kuriose vandens stygiaus sukeliamas stresas nėra toks dažnas reiškinys, gaminami lengvesni, rūgštesni, aromatingesni ir ryškesnės spalvos vynai. Iš žemesnėse vietovėse išaugintų vynuogių pagaminti vynai yra labiau struktūriški, bet jų spalva – blankesnė. Nuo seno vynuogių veislė „Lambrusco Salamino“ auginama toliau į rytus, artėjant prie ribos su Modenos provincija, kur ji yra labiau paplitusi (A. Greco 1968), o veislė „Lambrusco Marani“ dažniau auginama šiaurės ir vakarų komunose, tarp kalvų papėdžių plytinčiose lygumose.

Kadangi šia nuoroda siekiama gaminti vis kokybiškesnius ir vertingesnius vynus, nuo to laiko ji įgijo didelį populiarumą, kaip matyti iš puikios SKVN „Reggiano“ žymimų vynų reputacijos.

Tai patvirtina per pastarąjį dvidešimtmetį vėl išpopuliarinta vynuogių veislė „Fogarina“, kurios atradimas prasidėjo nuo smulkiosios vyno gamybos tyrimų, kuriais siekta nustatyti geriausius gamybos potencialo išnaudojimo metodus ir kurių metu ši veislė buvo atrasta iš naujo. Galiausiai šį atradimą vainikavo pagal šią vynuogių veislę – „Fogarina“ – pavadintų vyno rūšių įtraukimas į SKVN „Reggiano“ specifikaciją.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

–

Nuoroda į produkto specifikaciją

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