C/2025/2734

8.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2734)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Reggiano”

PDO-IT-A0351-AM03 – 10.2.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Reggiano”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šie grozījumi atbilst standarta grozījumu definīcijai Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo tie neatbilst tās pašas regulas 24. panta 3. punktā norādītajām definīcijām. Citiem vārdiem:

— tie neietver nosaukuma, nosaukuma lietojuma vai produkta kategorijas izmaiņas;

— tie nerada riskus, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

— tie neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

1. *Kategorijas precizējuma iekļaušana*

Apraksts

Precizēta kategorija, pie kuras pieder "Reggiano" dzirkstošie vīni ("kvalitatīvi dzirkstošie vīni").

Pamatojums

Šis grozījums izdarīts, lai precizētu ražoto dzirkstošo vīnu kategoriju.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 2. un 4. punktu.

2. *Jauna paveida, kas nosaukts atbilstoši vīnogu šķirnei "Fogarina", pievienošana*

Apraksts

Jaunais paveids, kas nosaukts atbilstoši šķirnei "Fogarina", ir pievienots šādās versijās:

— "vīna" kategorijā – nedzirkstošā vīna paveids, ieskaitot vīnus, kas klasificēti kā *novello* (jauni) un *passito* (no žuvušām vīnogām);

— "pusdzirkstošā vīna" kategorijā – pusdzirkstošā vīna paveids, ieskaitot vīnu, kas klasificēts kā *novello* (jauns);

— "daļēji fermentētas misas" kategorijā, ar pārspiedienu;

— "kvalitatīva dzirkstošā vīna" kategorijā – dzirkstošā vīna paveids.

Šim paveidam ir pievienota arī papildu ģeogrāfiskā vienība *Gualtieri*; tas darīts, lai popularizētu vēsturisko apgabalu, kurā šī vīnogu šķirne ir audzēta gadsimtiem ilgi.

Pamatojums

Jaunais paveids, kas nosaukts atbilstoši šķirnei "Fogarina", ir pievienots pēc daudziem konsorcija dalībnieku pieprasījumiem, jo nesenais šīs šķirnes popularitātes pieaugums ir izraisījis ražotāju interesi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7. un 9. punktu un vienotā dokumenta iedaļām "Vīnu apraksts", "Maksimālais ražas iznākums", "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals" un "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

3. *Frizzante* (pusdzirkstošā) vīna versijas pievienošana vīna paveidam "Reggiano" *Rosso novello* (jauns sarkanvīns)

Apraksts

"Reggiano" *Rosso novello* (jauna sarkanvīna) paveidam ir pievienota pusdzirkstošā versija.

Pamatojums

Emīlijas-Romanjas reģiona teritorijā galvenokārt ražo pusdzirkstošos vīnus, un šīs *frizzante* (pusdzirkstošās) versijas neesība šo jauno sarkanvīna paveidu ir nostādījusi ļoti neizdevīgā stāvoklī ražošanas un attīstības ziņā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 4. un 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts" un "Maksimālais ražas iznākums".

4. *Atļauto vīnogu šķirņu grozīšana*

Apraksts

Attiecībā uz atļautajām vīnogu šķirnēm, kas paredzētas dažādu vīna paveidu ražošanai, ir veiktas šādas izmaiņas:

— "Reggiano" *Lambrusco* (visās tā formās) – ir pievienotas šķirnes "Lambrusco Benetti" un "Lambrusco del Pellegrino", kas nesen iekļautas audzēšanai apstiprināto šķirņu reģionālajā sarakstā;

— “Reggiano” *Fogarina* (visās tā formās) – pievienota attiecīgā atļautā vīnogu šķirņu kombinācija, proti, šķirnei “Fogarina” ir jāveido 85 % no kopējā daudzuma, un visas “Lambrusco” grupas šķirnes, kā arī šķirne “Malbo Gentile”, kas tiek plaši audzēta ražošanas apgabalā, var veidot atlikušos 15 %;

— “Reggiano” *Rosso* (sarkanvīns) – atļautās vīnogu šķirnes ir atjauninātas, lai iekļautu “Lambrusco” grupu, kas iepriekš šim veidam nebija iekļauta (“Lambrusco Barghi”, “Lambrusco Benetti”, “Lambrusco del pellegrino” un “Lambrusco Monterrico”).

Pamatojums

Šā grozījuma pamatā ir nepieciešamība iekļaut visas “Lambrusco” grupas šķirnes, ko var audzēt šajā apgabalā, un pievienot jauno vīna paveidu, kas nosaukts atbilstoši šķirnei “Fogarina”.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Vīna vīnogu šķirnes”.

5. *Teksta labošana, svītrojot noteikumu, ar ko izslēdz dažas platības, kuras uzskata par ražošanai nepiemērotām*

Apraksts

Vairākās teksta daļās svītrots noteikums, ar kuru izslēdz dažas “platības, ko uzskata par ražošanai nepiemērotām”.

Pamatojums

Pamatojoties uz labām agronomiskajām un tehniskajām zināšanām, vīnkopība pēdējo 30 gadu laikā ir strauji uzlabojusies gan attiecībā uz audzēšanas sistēmām, gan attiecībā uz vīnogu audzēšanas metodēm. Šajā pašā periodā vasaras temperatūras ir ievērojami paaugstinājušās, un tāpēc vīnogas pilnīgi droši ideāli nogatavojas. Šajā jaunajā vides kontekstā noteikums par platībām, ko uzskata par nepiemērotām vīnogulāju audzēšanai, vairs nav piemērojams, ņemot vērā pašreizējos klimatiskos un lauksaimniecības apstākļus. Turklāt definīcija bija neskaidra un varēja izraisīt strīdus starp ražotājiem un iestādēm, kas ir atbildīgas par vīndārzu stādīšanas atļauju izdošanu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punktu.

6. Jauna ražošanas apgabala pievienošana vīnogām, ko izmanto jaunā *Fogarina* paveida vīna ražošanai

Apraksts

Ir pievienots ražošanas apgabals tā jaunā vīna paveida vīnogām, kas nosaukts atbilstoši šķirnei “Fogarina”. Tas aptver visu šādu pašvaldību teritoriju: *Boretto*, *Gualtieri* un *Guastalla*; tās visas atrodas Redžo Emīlijas provinces ziemeļu daļā.

Pamatojums

Grozījums bija nepieciešams pēc tam, kad tika pievienots jaunais vīna paveids, kurš nosaukts atbilstoši šķirnei “Fogarina”.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punktu.

7. *Vīnkopības standartiem veltītā punkta pārformulēšana*

Apraksts

Ir pievienotas specifikācijas attiecībā uz vīnkopības noteikumiem jaunajam vīna paveidam, kurš nosaukts atbilstoši šķirnei “Fogarina” un kura maksimālā raža ir 18 tonnas vīnogu no hektāra nedzirkstošo, pusdzirkstošo, dzirkstošo, *novello* (jauno) un *novello frizzante* (jauno pusdzirkstošo) vīnu versijām. *Fogarina passito* versijai (no žuvušām vīnogām) maksimālā noteiktā raža no hektāra ir 10 tonnas; to panāk, vīnogas atlasot. Atlikušo vīnogu daudzumu no viena vīndārzu hektāra var izmantot, lai ražotu vienu no pārējiem produkta specifikācijā paredzētajiem *Fogarina* paveida vīniem, vienlaikus ievērojot attiecīgajam paveidam noteikto augšējo robežvērtību. Jaunajam vīna paveidam, kas nosaukts atbilstoši šķirnei “Fogarina”, ir pievienota arī minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija. *Tranquillo* (nedzirkstošā vīna), *frizzante* (pusdzirkstošā vīna), *spumante* (dzirkstošā vīna), *novello* (jaunā vīna) un *novello frizzante* (jaunā pusdzirkstošā vīna) versijai tā ir noteikta 9,5 % apmērā. *Fogarina passito* (no žuvušām vīnogām) versijai ir pievienotas specifikācijas, kurās nosaka vīnogu minimālo dabisko spirta tilpumkoncentrāciju ražas novākšanas laikā (9,5 tilp. %); attiecībā uz žūšanas procesu minimālā dabīgā spirta tilpumkoncentrācija pēc žūšanas ir 13 tilp. %, bet vīna ekstrakcijai no vīnogām piemērojamais maksimālais rādītājs ir ne lielāks par 50 %.

Turklāt ir pārstrādāts viss punkts par maksimālo ražas un vīna iznākumu un svītrots apakšpunkts, kas attiecas uz iespējamo reģiona palīdzību sliktu laika apstākļu gadījumā.

Pamatojums

Grozījums bija nepieciešams pēc tam, kad tika pievienots jaunais vīna paveids, kurš nosaukts atbilstoši šķirnei "Fogarina". Šī pārformulēšana bija nepieciešama, lai izveidotu pilnīgu sarakstu atbilstoši vīnu paveidiem, iedalot tos pēc vīnogu šķirnes vai krāsas, kā arī lai noteikumu padarītu vieglāk lasāmu un lai svītrotu daļu, kas attiecas uz reģionālo iestāžu iejaukšanos, jo saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem tas vairs nav spēkā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Maksimālais ražas iznākums" un "Īpašās vīndarības metodes".

8. *Vīndarības noteikumiem veltītā punkta pārformulēšana*

Apraksts

Ir atjauninātas dažas atsauces uz tiesību aktiem, un ir labots ministrijas nosaukums; arī panta teksts ir uzlabots, nošķirot noteikumus par "pusdzirkstošo" vīnu paveidu otrējo raudzēšanu un piebilstot, ka otrējo raudzēšanu var veikt autoklāvos vai pudelēs.

Pamatojums

Šis grozījums tika izdarīts, lai iekļautu pareizās atsauces un izvairītos no jebkādām šaubām par to, kā to interpretēt.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

9. *Raudzēšana un otrējā raudzēšana*

Apraksts

Punktā, kas apraksta ar ACVN "Reggiano" apzīmētu vīnu ražošanu, pievienota rindkopa, kurā paredzēts, ka vīnus un vīnā pārstrādājamos produktus var raudzēt vai otrēji raudzēt arī pēc kārtējā gada 31. decembra, proti, līdz nākamā gada 30. jūnijam.

Pamatojums

Šis grozījums ir pievienots, lai vīna gatavošanas nosacījumus Emīlijas-Romanjas reģionā standartizētu, ņemot vērā šķirnes "Lambrusco" vīnogulāju vajadzības un tradicionālos ražošanas paņēmienus, kādi šajā reģionā izveidojušies laika gaitā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

10. *Krāsas intensitātes noteikšana*

Apraksts

Ir pievienots teksts par dažādu vīnu maksimālo kolorimetrisko intensitāti katrā ražošanas posmā.

Pamatojums

Šis grozījums ir pievienots, lai vīnu un vīnā pārstrādājamos produktus saglabātu skaidri definētā kolorimetriskās intensitātes diapazonā atbilstoši ACVN "Reggiano" vīnu ražošanas tradīcijai un autentiskumam. Tas vajadzīgs tāpēc, ka pēdējo gadu laikā ir konstatēts, ka vīnu paveidi ar nosaukumu "Reggiano", kuri marķēti kā "Lambrusco" šķirnes vīni un kuru krāsas intensitāte ir lielāka, nekā ierosināts šajā grozījumā, tirgvedības posmā tiek uzskatīti tikai par palīgsastāvdaļu, ko izmantot kupažēšanā, nevis par produktu, kas ir gatavs iepildīšanai pudelēs.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

11. *Patēriņam gatava vīna īpašības*

Apraksts

Dažiem esošajiem vīna paveidiem ir laboti patēriņam gatava vīna raksturlielumi, un ir pievienoti patēriņam gatavu jauno paveidu vīna raksturlielumi. Turklāt pievienota rindkopa par to, ka dažādo paveidu vīni, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas vīnus, rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ var būt duļķaini.

Pamatojums

Šis grozījums bija nepieciešams, lai svītrotu neprecīzus, nekonkrētus vai ar produktu kategoriju nesaderīgus terminus, pievienotu jauno vīna paveidu raksturlielumus un uzlabotu un atjauninātu produktu aprakstus. Pievienota arī rindkopa par to, ka dažādo paveidu vīni, izņemot dzirkstošo vīnu kategorijas jeb *spumante* vīnus, var būt duļķaini rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ, jo šo vīnu gatavošana atkal kļuvusi amatnieciskāka un ir atsākta otrēja raudzēšana pudelē, rūgšanas procesā radušās nogulsnes neatdalot.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts".

12. *Kopējā skābuma un bezcukuru ekstrakta robežvērtību punkta svītrošana*

Apraksts

Svītrots punkts, kurā bija paredzēta iespēja ministrijai izdot dekrētu, ar ko groza kopējā skābuma un bezcukuru ekstrakta robežvērtības.

Pamatojums

Šis punkts ir svītrots, jo tas ir aizstāts ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu.

13. *Grozījumi attiecībā uz vīnu marķēšanu un noformēšanu*

Apraksts

Ir skaidri noteikts aizliegums marķējumā izmantot noteiktus īpašības vārdus. Visiem vīna paveidiem, kas marķēti ar šķirnes "Fogarina" nosaukumu, ir pievienota iespēja iekļaut papildu ģeogrāfisko vienību *Gualtieri*, paredzot īpašus noteikumus tās izmantošanai marķējumā. Ir pievienots arī teksts, kas ļauj marķējumā izmantot apzīmējumu *rifermentazione in bottiglia* (otrējā raudzēšana pudelē), kā arī iespēja vārdu *rosè* izmantot ar ACVN "Reggiano" apzīmēto *rosato* vīnu gadījumā.

Pamatojums

Šis grozījums bija nepieciešams, jo tika pievienots jauns paveids, kas nosaukts atbilstoši šķirnei "Fogarina", un tika ieviesta iespēja atsaukties uz papildu ģeogrāfisko vienību *Gualtieri*; turklāt dažu pēdējo gadu laikā atkal tiek izmantots ražošanas paņēmiens, kas ietver otrējo raudzēšanu pudelē, lai ražotu ar ACVN "Reggiano" apzīmētos pusdzirkstošos vīnus. Rūgšanas laikā radušās nogulsnes no šiem vīniem bieži vien netiek atdalītas, un šīs atliekas vīnu var padarīt duļķainu. Tādēļ grozījums bija nepieciešams, lai pienācīgi informētu patērētāju par šo īpašību. Lai apmierinātu tirgus pieprasījumu, bija nepieciešams grozījums, ar ko kā alternatīva terminam *rosato* tika ieviests termins *rosè*.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu.

14. *Izmaiņas attiecībā uz vīnu iepakojumu*

Apraksts

Tirgū laisto vīnu stikla pudeļu maksimālais tilpums no 5 litriem ir palielināts līdz 9 litriem, skaidri aizliedzot izmantot 5 litru *dama* pudeles, t. i., lielās šaurkakla pudeles. Punkts par atļautajiem pudeļu aizvariem arī ir pārformulēts, norādot, ka jāizmanto skrūvējami vāciņi, kroņkorķi un standarta korķa aizbāžņi, kas apsieti ar auklu.

Pamatojums

Grozījums bija vajadzīgs, lai ražotājiem pavērtu vairāk komerciālu iespēju, jo klienti dažkārt – galvenokārt uz sociāliem un citiem īpašiem pasākumiem – vēlas lielākas pudeles. Pieclitru šaurkakla pudele ir aizliegta, lai saglabātu pudeles tradicionālo formu. Grozījums attiecībā uz aizvariem bija nepieciešams, lai nodrošinātu skaidrību, atvieglotu teksta lasīšanu un izvairītos no pretrunīgām interpretācijām.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu.

15. *Informācijas par saikni ar ģeogrāfisko vidi atjaunināšana*

Apraksts

Punkts par saikni ar ģeogrāfisko vidi ir atjaunināts un papildināts ar informāciju par jauna tāda vīna paveida pievienošanu, kas nosaukts atbilstoši šķirnei "Fogarina", un par iespēju marķējumā norādīt papildu ģeogrāfisko vienību *Gualtieri*.

Pamatojums

Punkts bija jāgroza, lai pievienotu jaunu vīna paveidu, kas nosaukts atbilstoši šķirnei "Fogarina", kā arī iespēju atsaukties uz papildu ģeogrāfisko vienību *Gualtieri*; Turklāt tika uzskatīts, ka vienotā dokumenta iedaļa "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" jāpārstrādā, lai to saskaņotu ar produkta specifikāciju. Tāpēc šī pārstrādāšana ir tikai redakcionāls grozījums.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

16. *A pielikuma pievienošana*

Apraksts

Produkta specifikācijai ir pievienots A pielikums, kurā aprakstītas papildu ģeogrāfiskās vienības *Gualtieri* ģeogrāfiskās robežas.

Pamatojums

Jaunais pielikums ir pievienots, jo ir jāapraksta jaunās papildu ģeogrāfiskās vienības robežas.

Grozījums attiecas uz jauna produkta specifikācijas pielikuma ieviešanu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Reggiano

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

11. Daļēji norūgusi vīnogu misa

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 4. 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. "Reggiano" *Lambrusco*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes sārta; no rubīnsarkanas līdz tumši sarkanai.

Smaržu buķete: patīkama, no augļainas līdz ziedainai.

Garša: sausa, vidēji sausa, vidēji salda vai salda, svaiga, patīkama, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 5,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— 6. Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— 7. Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— 8. Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— 9. Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— 10. Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. "Reggiano" *Lambrusco frizzante*

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta; no rubīnsarkanas līdz tumši sarkanai.

Smaržu buķete: patīkama, no augļainas līdz ziedainai.

Garša: sausa, vidēji sausa, vidēji salda vai salda, svaiga, patīkama, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 7,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. "Reggiano" *Lambrusco novello* (jauns vīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: sarkana.

Smaržu buķete: ziedaina, intensīva, augļaina.

Garša: aromātiska, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. "Reggiano" *Lambrusco novello frizzante* (jauns pusdzirkstošais vīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: sarkana.

Smaržu buķete: intensīva, augļaina.

Garša: aromātiska, dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 5,5

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. "Reggiano" *Lambrusco spumante* (dzirkstošais vīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta; no rubīnsarkanas līdz tumši sarkanai.

Smaržu buķete: patīkama, no augļainas līdz ziedainai.

Garša: no dabiski sausas līdz saldai, harmoniska, svaiga, maiga, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 5,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. "Reggiano" *Lambrusco Salamino*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: sārta vai sarkana.

Smaržu buķete: patīkama, no augļainas līdz ziedainai.

Garša: sausa, vidēji sausa, vidēji salda vai salda, svaiga, patīkama, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 5,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. "Reggiano" *Lambrusco Salamino frizzante* (pusdzirkstošais vīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: sārta vai sarkana.

Smaržu buķete: patīkama, no augļainas līdz ziedainai.

Garša: sausa, vidēji sausa, vidēji salda vai salda, svaiga, patīkama, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 7,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. “Reggiano” *Fogarina*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no sārtas līdz sarkanai, dažkārt ļoti intensīva.

Smaržu buķete: savdabīga, augļaina (nogatavojušies sarkanie augļi).

Garša: no sausas līdz saldai, svaiga, ar labu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. “Reggiano” *Fogarina frizzante* (pusdzirkstošais vīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: no sārtas līdz sarkanai, dažkārt ļoti intensīva.

Smaržu buķete: savdabīga, augļaina (nogatavojušies sarkanie augļi).

Garša: no sausas līdz saldai, bagātīga, ar labu skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 7,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

10. “Reggiano” *Fogarina spumante* (dzirkstošais vīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: no sārtas līdz sarkanai, dažkārt ļoti intensīva.

Smaržu buķete: savdabīga, augļaina un ziedaina.

Garša: no dabiski sausas līdz saldai, harmoniska, svaiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 5,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

11. "Reggiano" *Fogarina novello* (jauns vīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no sārtas līdz sarkanai, dažkārt ļoti intensīva.

Smaržu buķete: savdabīga, augļaina.

Garša: maiga, aromātiska, skābena.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

12. "Reggiano" *Fogarina novello frizzante* (jauns pusdzirkstošais vīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: no sārtas līdz sarkanai, dažkārt ļoti intensīva.

Smaržu buķete: savdabīga, augļaina.

Garša: maiga, aromātiska, skābena.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

13. "Reggiano" *Fogarina passito* (no žuvušām vīnogām)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no sārtas līdz sarkanai, kas var būt intensīva, dažkārt ar oranžu atspīdumu.

Smaržu buķete: savdabīga, ar sarkano augļu un ziedu notīm, dažkārt nedaudz pikanta.

Garša: salda, noapaļota, pilnmiesīga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13 %.

Minimālais kopējais skābums: 5,5 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

14. "Reggiano" *Rosso*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: sarkana.

Smaržu buķete: savdabīga, augļaina, ziedaina.

Garša: sausa, vidēji sausa, vidēji salda vai salda, svaiga, patīkama, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 5,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

15. "Reggiano" *Rosso frizzante* (pusdzirkstošs sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: sarkana.

Smaržu buķete: savdabīga, augļaina, ziedaina.

Garša: sausa, vidēji sausa, vidēji salda vai salda, svaiga, patīkama, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 7,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

16. "Reggiano" *Rosso novello* (jauns sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: sarkana.

Smaržu buķete: raksturīga vīnam, intensīva, augļaina.

Garša: aromātiska, mierīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

17. “Reggiano” *Fogarina novello frizzante* (jauns pusdzirkstošais sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: sarkana.

Smaržu buķete: raksturīga vīnam, intensīva, augļaina.

Garša: aromātiska, maiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

18. “Reggiano” *Bianco spumante* (dzirkstošs baltvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: balta, nedaudz salmu dzeltena.

Smaržu buķete: savdabīga, augļaina, ziedaina.

Garša: aromātiska, svaiga, harmoniska, samtaina, maiga, no dabiski sausas līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 5,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Mucā izturētam vīnam var piemist viegla koksnes smarža.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Pusdzirkstošo vīnu un daļēji norūgušas misas ražošana

Īpašā vīndarības metode

Šos vīnus ražo, izmantojot tradicionālās metodes, kuras laika gaitā ir pilnveidotas līdz ideālam, kuras joprojām ir uzticamas un stabilas un kuras ietver tikai dabisku otrējo raudzēšanu pudelēs un dabīgo otrējo raudzēšanu autoklāvā – tas ir būtiski, lai ar ACVN "Reggiano" apzīmētie vīni iegūtu to unikālās īpašības. Otrējās raudzēšanas un saldināšanas procesi ir atļauti saskaņā ar nosacījumiem un ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

2. *Fogarina passito* vīna paveida (no žuvušām vīnogām) ražošana

Īpašā vīndarības metode

"Reggiano" *Fogarina passito* vīna (no žuvušām vīnogām) ražošanai paredzētā maksimālā vīnogu raža nedrīkst pārsniegt 10 tonnas no hektāra; to panāk, atlasot vīnogas, kas paredzētas "Reggiano" *Fogarina* vīnu ražošanai un atbilst prasībām, kuras noteiktas dažādajiem *Fogarina* paveidiem. Šādas vīnogas drīkst pārstrādāt vīnā tikai tad, kad tās ir izžuvušas dabiski vai izmantojot sistēmas vai tehnoloģijas, kas darbojas dabiskajam procesam līdzīgā temperatūrā. Žuvušu vīnogu dabiskajam spirta saturam, to nebagātinot, jābūt vismaz 13 tilp. %. Vīna ekstrakcijas iznākums no šīm vīnogām nedrīkst pārsniegt 50 %.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Reggiano" *Lambrusco*, arī *frizzante* (pusdzirkstošais), *spumante* VSQ (kvalitatīvs dzirkstošais), *novello* (jauns) un *novello frizzante* (jauns pusdzirkstošais)

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. "Reggiano" *Lambrusco Salamino* (arī pusdzirkstošais)

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

3. "Reggiano" *Fogarina*, arī *frizzante* (pusdzirkstošais), *spumante* VSQ (kvalitatīvs dzirkstošais), *novello* (jauns) un *novello frizzante* (jauns pusdzirkstošais)

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4. "Reggiano" *Rosso* (sarkanvīns), arī *frizzante* (pusdzirkstošais), *novello* (jauns) un *novello frizzante* (jauns pusdzirkstošais)

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

5. "Reggiano" *Bianco spumante* VSQ (kvalitatīvs dzirkstošais baltvīns)

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. "Reggiano" *Fogarina passito* (no žuvušām vīnogām)

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Reggiano" *Lambrusco* apzīmētā vīna ražošanai izmantotās vīnogas jāaudzē Redžo Emīlijas provincē. Konkrētāk, ražošanas apgabals aptver visu šādu pašvaldību teritoriju: *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* un *Baiso*.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Reggiano" *Rosso* apzīmētā vīna ražošanai izmantotās vīnogas jāaudzē Redžo Emīlijas provinces teritorijā. Konkrētāk, ražošanas apgabals aptver visu šādu pašvaldību teritoriju: *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* un *Scandiano*.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Reggiano" *Lambrusco Salamino* apzīmētā vīna ražošanai izmantotās vīnogas jāaudzē Redžo Emīlijas provinces teritorijā. Konkrētāk, ražošanas apgabals aptver visu šādu pašvaldību teritoriju: *Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla* un *Novellara*.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Reggiano" *Fogarina* apzīmēto vīnu ražošanai izmantotās vīnogas jāaudzē Redžo Emīlijas provinces teritorijā. Konkrētāk, ražošanas apgabals aptver visu šādu pašvaldību teritoriju: *Boretto, Gualtieri* un *Guastalla*.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Reggiano" *Bianco spumante* (dzirkstošais vīns) apzīmētā vīna ražošanai izmantotās vīnogas jāaudzē Redžo Emīlijas provinces teritorijā. Konkrētāk, ražošanas apgabals aptver visu šādu pašvaldību teritoriju: *Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio* un *Campegine*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

8.1. *A) Sīka informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

1) Saikni veidojošie dabas faktori

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Reggiano" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Emīlijas-Romanjas reģiona centrālajā un rietumu daļā, Redžo Emīlijas provincē, un aptver lielu līdzenumu un mazāku pakalnu apgabalu, kas beidzas kalnu pakājē. Dienvidos augstums virs jūras līmeņa palielinās, veidojot vairākas atšķirīgas ainavas:

— atvērtu aluviālas izcelsmes līdzenumu, kas raksturīgs Po ielejai un ko veido dabīgas dažādas konsistences, galvenokārt vidējas un smalkas, nogulsnes no halocēna laikmeta un kurā ir lielas metamorfisko un karbonātu minerālu daļas, kas nāk no Apenīnu upēm un strautiem, izņemot tās, kas cēlušās no līdzenumiem, caur kuriem plūst Po upe, šaurā joslā uz ziemeļiem, kas lielākoties atrodas ārpus noteiktā apgabala;

— pārejas līdzenumu ar nelīdzenu un nevienmērīgu reljefu, ko veido senas aluviālas nogulsnes ar dažādu konsistenci, kuras radušās pleistocēna laikmetā. Šīs nogulsnes klāj ļoti dziļa, attīstīta un dekarbonizēta augsne, kuras konsistence ir mēreni smalka vai smalka, dažkārt ar granti un ar labu vai mērenu skābekļa pieejamību;

— zemus vai vidēji augstus pakalnus, kas stiepjas galvenokārt no ziemeļiem uz dienvidiem. To augsne galvenokārt sastāv no māla iežiem vai stratificētiem iežiem ar spēcīgu māla komponentu; tā ir smalka vai mēreni smalka konsistences ziņā, kaļķaina, dažāda dziļuma, un dažviet hidroģeoloģiski nestabila.

Vīndārzu augstums parasti ir 20–450 m virs jūras līmeņa, lai gan ir arī daudz vīndārzu lielākā augstumā.

Klimats ir subkontinentāls. Tas jo īpaši attiecas uz līdzenumu, kur ir īpaši skarbas ziemas (aukstas un mitras) un ļoti karstas, mitras un spiedīgas vasaras. Apgabalā vērojamas lielas diennakts temperatūras svārstības, kas ir lielākas līdzenumos un mazākas pakalnos. Nokrišņu daudzums ir raksturīgs piekrastes rajoniem, rudenī sasniedzot maksimumu gan nokrišņu veida, gan sadalījuma ziņā, un minimumu – vasarā, jo īpaši jūlija pirmajās desmit dienās. Nokrišņu un lietaino dienu skaits palielinās līdz ar augstumu virs jūras līmeņa – no 650 mm zemienē līdz 850 mm pakalnos, ar vidējo vērtību 719 mm un 78 lietainas dienas gadā.

Lambrusco paveida vīna ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atbilst visam ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalam, bet pārējo trīs paveidu – *Rosso* (sarkanvīna), *Bianco spumante* (dzirkstošā baltvīna) un *Lambrusco Salamino* – apgabali ir ierobežotāki un galvenokārt aptver zemieņu līdzenumu, jo īpaši austrumu daļu, kurai raksturīgas augsnes ar labu fizikālo un ķīmisko auglību un siltāks klimats pavasarī un vasarā. *Fogarina* paveida vīniem paredzēto vīnogu ražošanas apgabals aptver tikai *Boretto*, *Gualtieri* un *Guastalla* pašvaldību teritoriju, un šajā apgabalā atrodas papildu ģeogrāfiskā vienība *Gualtieri*.

8.2. *A) Sīka informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Vīndārzi Redžo apgabalā ir veidojušies romiešu laikos (kā liecina mozaīkas no 1. gs. p.m.ē., kas saglabātas Redžo Emīlijas Pilsoniskajā muzejā). Informācija par vīndārzu izplatību noteiktajā apgabalā ir iegūta no daudziem beztermiņa nomas līgumiem no viduslaikiem (9.–10. gs.), un tie ir atkārtoti izklāstīti 1265. gada statūtos. Saikni ar vietējām vīnogu šķirnēm, kas pazīstamas kā *uve lambrusche* (*Lambrusco* vīnu vīnogas), jau 1303. gadā aprakstīja *Pietro* jeb *Pier de' Crescenzi*.

Vīna nozīmi Redžo Emīlijas provincē vislabāk apliecina vīndārzu milzīgā izplatība visā tās teritorijā, ko 1597. gadā apstiprināja *Andrea Bacci* [16. gs. filozofs, ārsts un rakstnieks, kurš papildus daudziem citiem darbiem sagatavojis vīnu rokasgrāmatu *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*], 1661. gadā [agronoms un gastronomijas speciālists] *Vincenzo Tanara* un pēc tam 19. gs. *Filippo Re* [kas pirmo darbu par agronomiju sarakstīja 1798. gadā], *Claudio della Fossa* un *Claudio Roncaglia* [kuri apsekoja ar vīnogulājiem apstādītās platības noteiktajā apgabalā un ziņoja par iestādītajām šķirnēm], kuri aprakstījuši saražotā vīna raksturīgās īpašības: atsvaidzinošs un pusdzirkstošs, vairāk vai mazāk pilnmiesīgs.

Saskaņā ar *Ugo Bellocchi* [Itālijas vēsturnieks, žurnālists un bibliotekārs] sniegto informāciju Redžo Emīlijas provincē 1847. gadā tika saražots 1 miljons centneru vīnogu (100 000 000 kg), desmit gadu laikā no 1908. līdz 1918. gadam šim rādītājam palielinoties līdz 1,7 miljoniem centneru (170 000 000 kg) gadā. Vīnogulāji tika audzēti 107 000 hektāros jauktu kultūru vīndārzu, un vīnkoku rindas tika atsietas pie dzīviem kokiem, izmantojot *alberato* vīnogulāju audzēšanas sistēmu, kas bez pārtraukuma sniedzas no nelielajiem pakalniem līdz pat Po upes krastiem. Galvenā produkcija bija misa un sarkanvīni, jo īpaši *Lambrusco*, galvenokārt pusdzirkstošie vīni, ko pamatā eksportēja uz Veneto reģionu vai uz ārvalstīm, kā liecina 20. gs. sākuma dzelzceļa dokumenti.

Šajā periodā tika izveidoti pirmie kooperatīvi misas un vīnu ražošanai un tirdzniecībai. Tie strauji izplatījās visā noteiktajā apgabalā, un sāka attīstīties apgabala vīndarība. Pirmā kooperatīvā vīna darītava tika dibināta *San Martino, Rio*, 1906. gadā.

Ar 1930. gada 10. jūlija likumu *Lambrusco* tika atzīts par vienu no Itālijas tipiskajiem vīniem.

19. gs. "Fogarina" vīnogu šķirne tika plaši audzēta Redžo apgabala līdzenumos, jo īpaši *Gualtieri* pašvaldībā (*Ravà 1896, Bellini*, 1924).

Vīnogu šķirnes "Fogarina" aktīvākās attīstības periods bija 19. gs. beigās un 20. gs. sākumā – tā izplatījās tik strauji, ka 1924. gadā 50 tūkstoši centneru (5 000 000 kg) tika saražoti vien *Gualtieri* pašvaldībā (*Dolcini et al.*, 1967). Šķiet, ka kopējais vīna ražošanas apjoms bija 60 tūkstoši hektolitru. Pēc tam 20. gs. trīsdesmitajos gados "Fogarina" šķirnes audzēšana pakāpeniski tika pārtraukta, jo tā vairs nebija rentabla. Līdz ar to šķirne pakāpeniski tika izslēgta no vietējiem tiesību aktiem un pēc tam arī no valsts tiesiskā regulējuma, kad tika radīti cilmes vietas nosaukumi.

Redžo Emīlijas provincē attīstoties vīndarībai, mainījās arī vīndārzi. Sākot no 20. gs. sešdesmitajiem gadiem, tādu vīndārzu skaits, kuros audzē jauktas kultūras, ievērojami samazinājās, un tos aizstāja specializēti vīndārzi, kas ir priekšnoteikums lielākai specializācijai vīnkopībā šajā apgabalā.

1962. gada 18. decembrī tika izveidots Brīvprātīgais konsorcijs "Lambrusco Reggiano" vīna aizsardzībai, kas pēc tam bija atbildīgs par Redžo vīnu aizsardzību un popularizēšanu Itālijā un pasaulē.

Ar republikas prezidenta 1972. gada 22. jūlija dekrētu tika atzīts aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Lambrusco Reggiano". Tas aptver plašu līdzenumu, galvenokārt Redžo Emīlijas ziemeļaustrumu un dienvidu virzienā, ieskaitot sākotnējo kalnaino apgabalu, un šādas šķirnes: "Lambrusco Marani", "Lambrusco Salamino", "Lambrusco di Montericco", "Lambrusco Maestri" un "Ancellotta". Vīndārza vides un audzēšanas apstākļiem jābūt tādiem, kā tradicionāli ir ticis nodrošināts un kas iegūtajam vīnam piešķir tā specifiskās īpašības; ir aizliegtas visas kultūraugu intensīvas audzēšanas metodes.

1996. gada 26. novembrī cilmes vietas nosaukums tika mainīts uz "Reggiano", lai nošķirtu vīna paveidus, ko drīkst ražot no citiem vīniem.

21. gs. sākumā vietējās iestādes pasūtīja dažus pētījumus, lai pārbaudītu, vai "Fogarina" vīnogu šķirne joprojām pastāv, un lai izveidotu izmēģinājuma vīndārzus un pārbaudītu vīna ražošanu no šīs šķirnes, tādējādi atjaunojot un atgūstot šo vīnogu šķirni, kas bija tik svarīga iepriekšējā gadsimtā.

Pēc šā pētījuma un ņemot vērā izcilos rezultātus, kas gūti, izmantojot modernās audzēšanas un vīndarības metodes, vīnu paveidi ar šķirnes "Fogarina" nosaukumu pirmo reizi tika iekļauti "Emilia IGT" vai "dell'Emilia IGT" (*Identificazione Geografica Tipica* – tipiska ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, kas līdzvērtīga aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei (AĢIN)) produktu specifikācijā 2013. gadā un pēc tam arī šajā specifikācijā, tādējādi atrodot tiem pienācīgu vietu Redžo provincē ražoto vīnu klāstā.

Cilvēkfaktori ir atzīti par būtiskiem aizsargātā nosaukuma piešķiršanai attiecībā uz:

— tradicionāli audzētām šķirnēm, galvenokārt vietējām vai plašāka Emīlijas reģiona vietējām šķirnēm;

— apgabalā izmantotajiem tradicionālajiem agronomijas paņēmieniem, kuru mērķis ir ierobežot ražu un panākt produkta specifikācijā noteiktās īpašības;

— vīndarības metodēm, kas šajā reģionā laika gaitā izveidotas, lai ražotu pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus, kā arī reģiona nedzirkstošos sarkanvīnus un jaunos vīnus.

8.3. *B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnībā saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi*

Cilmes vietas nosaukums "Reggiano" aptver dažādus tādu vīnu paveidus, kuru analītiskās un organoleptiskās īpašības, kas aprakstītas produkta specifikācijas 6. punktā, tiek panāktas, pateicoties atļauto vīnogu šķirņu, izmantotās vīndarības prakses un ražošanas apgabalu, kuros vīnogas tiek audzētas, kombinācijai.

Lambrusco vīni tradicionāli ir ar burbuļiem (pusdzirkstoši un dzirkstoši), un tas ir svarīgi līdzsvarotas garšas nodrošināšanai. Tos ražo no "Lambrusco" šķirņu maisījumiem vidē, kas nodrošina to skābumu un svaigumu, un atgādina jaunos tūju dzinumus, ar augļu un ziedu aromāta niansēm, kas raksturīgas galvenajai šķirnei neatkarīgi no tā, vai ražotie vīni ir sarkanvīni vai sārtvīni.

Lambrusco Salamino vīns neatkarīgi no tā, vai tas ir sarkanvīns vai sārtvīns, parasti ir pusdzirkstošs, ar labu skābumu, ar ābolskābi, un tam ir pamanāms svaigums, ko nodrošina ražošanas apgabals un dominējošajai šķirnei raksturīgās smaržas un garšas.

Fogarina vīnam, kas ir diapazonā no sārtvīna līdz pat ļoti intensīvam un nedzirkstošam sarkanvīnam, arī *passito* (no žuvušām vīnogām), pusdzirkstošajam un dzirkstošajam vīnam, ir izcila struktūra, spēcīgs skābums, eleganta garša ar labu pēcgaršu un intensīvs nogatavojušos sarkano augļu aromāts, kas raksturīgs vīnogu šķirnei, no kuras tas ražots.

Rosso vīnu (sarkanvīnu) – gan dzirkstošo, gan nedzirkstošo – spēcīgi ietekmē "Ancellotta" šķirne, kurai ir izteiktāka krāsa un mīkstums un kura ir mazāk skāba nekā "Lambrusco" šķirnes.

Bianco spumante vīns (dzirkstošais baltvīns) ir baltvīns, ko ražo no "Lambrusco Marani" sarkano vīnogu šķirnes, bet tās antocianīna saturs ir zemāks nekā citu "Lambrusco" šķirņu vīnogām. Tam ir intensīva garša un augsts svaiguma līmenis, kas saistīts ar ekstrēmākiem ražošanas apgabala apstākļiem un vīnogu šķirni.

Sarkanvīni parasti ir pilnmiesīgāki, un tiem ir augļaināks ogu un kauleņu aromāts salīdzinājumā ar sārtvīniem un *Bianco spumante* vīniem (dzirkstošajiem baltvīniem), kas izceļas ar skābumu un ziedu aromātu. *Novello* vīnu (jauno vīnu) versijām ir pamanāma oglekļa macerācijas ietekme ar vīnam raksturīgiem, augļainiem un ļoti bagātīgiem aromātiem.

Daļēji fermentēta vīnogu misa, kas iegūta no *Lambrusco*, *Lambrusco Salamino* un *Rosso* paveida vīniem, ir tipiska un ļoti vērtīga, jo tajā ir augsts antocianīna, aromātu un cukuru saturs.

8.4. *C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) punktā minētajiem aspektiem*

Noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgs augsts saules gaismas un summētā siltuma līmenis (augšanas grāddienas – *GDD*), kas ir aptuveni 2 032 *GGD* (Vinklera indekss) un kas ļauj vīnogām pietiekami labi nogatavoties. Ierobežotākos iekšzemes pakalnu apgabalos, kur summētā siltuma līmenis ir mazāks, taču reti mazāka par 1 700 *GGD*, vislabākie rezultāti tiek sasniegti, izvēloties šādai videi vispiemērotākās tradicionālās šķirnes, vislabāko vērsumu pret debespusēm un mazāk krāsainas vīnogas.

Noteiktais apgabals beidzas dienvidos, kur tas robežojas ar augstākiem pakalniem un stāvākām nogāzēm, parasti virs 600 metru augstumā virs jūras līmeņa, kur klimats mainās un zaudē savu kontinentālo raksturu un kur augsne galvenokārt sastāv no stratificētiem iežiem, kas parasti ir skābi. Šādi apstākļi neļauj panākt vīndarības īpašības, kas vajadzīgas produktu ar aizsargāto nosaukumu ražošanai.

Lielā ūdens pieejamība izcelsmes apgabala augsnēs, kas saistīta ar nokrišņu daudzumu, galvenokārt aluviālās un dziļās augsnes un gruntsūdeņu lokāla pieejamība ļauj ražot vīnogas ar labu skābuma līmeni, ar ābolskābi, kas ir nepieciešama, lai apgabalā ražotu tipiskos pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus, kā arī citus tradicionāli ražotus svaigus vīnus.

Ja augsnes auglība ir sliktāka – tas jo īpaši ir novērojams zemākā augstumā virs jūras līmeņa, kur ir smalkas konsistences augsne, kas vasarā saplaisā, kavējot augšanu un ļaujot iegūt mazāku ražu, – šķirnes nodrošina konsekventāku spirta koncentrāciju un zemāku skābumu, bet augstāku polifenolu līmeni; tās ir vispiemērotākās *novello* (jauno) vīnu ražošanai.

Noteiktajā apgabalā vīnogu nogatavošanās periodā ir vērojamas straujas temperatūras svārstības starp nakti un dienu. Augsnes ir mēreni līdz izteikti kaļķainas, vāji sārmainas vai sārmainas un ar smalku vai vidēji smalku struktūru; tādēļ tiek ražoti aromātiski vīni ar augstu antocianīna un polifenolu saturu, kas ir cieši saistīts ar 6. punktā aprakstītajām vīnu organoleptiskajām īpašībām.

Vīnkopības izplatība šajā apgabalā, kuras dokumentēšana sākta romiešu laikos, turpināta viduslaikos un notiek līdz pat mūsdienām un kura pēc būtības saistīta ar konkrētajām vietējām vīnogu šķirnēm, liecina par ciešu saikni starp vides faktoriem, cilvēkfaktoriem un šajā zemē ražotajiem vīniem.

Vīndarības attīstība šajā apgabalā seko un iet roku rokā ar apgabala tradicionālajām vīnogu šķirnēm, jo īpaši šķirni "Lambrusco". Šīs šķirnes ir sastopamas kopš seniem laikiem, un to apliecina šo vīnogu augšana savvaļā.

Vīnogulāji vienmēr ir bijuši sastopami visā noteiktajā apgabalā no līdzenumiem līdz pat pakalniem. 1597. gadā *Andrea Bacci* aprakstīja vīnkopības nozīmi šajos apgabalos, kur vīndārzi plešas tik tālu, cik sniedzas skats, un vīnogulāji tiek audzēti, tos atsienot uz kokiem [*alberato* audzēšanas prakse, parasti uz papelēm], kur vīnogas aug uz augšu, paceļoties gaisā un virzienā uz sauli. Tika ražoti izcili, galvenokārt sarkanie vīni, kas bija viegli vai parasti pilnmiesīgāki, bieži vien rūgti un asi, bet veselīgi, un "pusdzirkstošie vīni ar burbuļiem". 17. gs. agronoms *Vincenzo Tanara* uzteica pusdzirkstošos vīnus ar labu skābumu, kas iegūti no "Lambrusco" vīnogām, kuras "dod atsvaidzinošu, nobriedušu, pikantu un kopumā izcilu vīnu".

No 1800. gada *Filippo Re*, *Claudio della Fossa* un *Claudio Roncaglia* uzskaitījuši daudzus vīndārzus noteiktajā apgabalā, sākot no *Reggiolo* pašvaldības teritorijas, kas atrodas ne vairāk kā 20 metrus virs jūras līmeņa, un beidzot ar pašvaldībām augstu kalnos, kā arī daudzās tajās audzētās vīnogu šķirnes.

1847. gadā Dr. *Antonio Galloni* izveidoja pamatu vīnkopībai un tirdzniecībai Redžo Emīlijas provincē, norādot uz nepieciešamību samazināt audzēto šķirņu skaitu, lai iegūtu atzītāku un identificējamāku vīnu ražas gados, un nepieciešamību izmantot "Lambrusco" vīnogas sarkanvīniem, jo īpaši tiem, kas paredzēti eksportam, jo: "vīni, kuri ražoti no mūsu "Lambrusco" vīnogām un kuru savdabīgā garša tāpēc nāk no šīs saules gaismas, bija vieni no vispopulārākajiem" un nodrošināja izcili kvalitatīvus rezultātus visā Redžo Emīlijas provincē: "kā pierādīts, zemienēs un centrālās daļas līdzenumos, un pakalnos". Vīnu un citu vīndarības produktu eksporta līmenis bija augsts jau 1487. gadā, un ražošanā Redžo apgabalā tika izmantots aptuveni 1 miljons centneru vīnogu (100 000 000 kg).

Bellocchi ir norādījis, ka pirmais aizsargātās izcelsmes sertifikāts izdots 1859. gadā, lai atļautu tirgot vietējo vīnu, kas ražots Olmo, *Gattatico* pašvaldībā, kura atradās *Este* dinastijas paspārnē, – apgabalā, kas atrodas netālu no Austrijas kontrolē esošajām teritorijām.

1876. gadā agronoms *Antonio Zanelli* ieteica koncentrēties uz "galda vīniem, kas labi glabājas, un izmantot vislabākās vīnogas, ko iegūst šajā apgabalā", lai ražotu patīkamus augstas kvalitātes vīnus.

Aptuveni šajā pašā laikposmā – 1873. gadā – profesors *Pellegrino Spallanzani* [kas bija ķīmiķis] analizēja misu un vīnus, kas ražoti no "Fogarina" vīnogu šķirnes, kura tolaik kļuva arvien populārāka. *Spallanzani* uzskatīja, ka vīns ir "ļoti aromātisks un dažkārt ar ļoti patīkamu garšu", bet korinšu un aveņu aromāta dēļ tolaik tas netika uzskatīts par "standarta galda vīnu". Kā *Jacopo Ravà* norādījis 1896. gadā, šķirne "Fogarina" "ir ļoti izturīga šķirne, kas labi aug pat nelielā augstumā virs jūras līmeņa un mitrās vietās. To apstiprina tas, ka Redžo provincē *Gualtieri*, kas nav tālu no *Guastalla*, atrodas vīndārzu apgabala centrā aptuveni 20 metrus virs jūras līmeņa."

Kopš 20. gs. sākuma vīnogu audzēšana un vīna ražošana ir pieaugusi. Līdz ar vīndarības attīstību šajā periodā attīstījās arī kooperatīvās vīna darītavas, kurās parasti bija modernas pārstrādes iekārtas. Šīs vīna darītavas uzlaboja vīndarības paņēmienus un produktu kvalitāti un pacēla to profesionālā līmenī, kā arī gādāja par to, lai saražotie un vīna tirgotājiem nodotie autentiskie vīni netiktu pārveidoti līdz neatpazīstamībai; to mērķis bija optimizēt vīnogu ražošanas kvalitāti vīndārzos, sniedzot pienācīgu tehnisko palīdzību.

1922. gadā *Adelio Franceschini* un *Vittorio Premuda* aprakstīja vīndarības paņēmienus, uzmanību pievēršot arī ievērojamajai daļēji norūgušas vai saldas, filtrētas vīnogu misas ražošanai un uzsverot negodīgas konkurences risku, kas pastāv starp mākslīgi gāzētiem vīniem un dabiskiem dzirkstošajiem vīniem, piemēram, *Lambrusco*. Pēc tam viņi uzskaitīja daudzu vietēji audzētu vīnogu šķirņu īpašības, kuru skaits pārsniedza sešdesmit.

Lambrusco ir vīns, ko tradicionāli ražo, kombinējot dažādas vīnogu šķirnes, kā norādīts 1971. gada 22. jūlijā oficiāli publicētajā cilmes vietas nosaukuma "Lambrusco Reggiano" aprakstā; tas ir vīns ar savdabīgu garšu, augstu skābumu, pusdzirkstošs un aromātisks, ar labu spirta un ekstraktu saturu.

20. gs. pirmajās desmitgadēs šķirne "Fogarina" tika intensīvi audzēta arī Redžo Emīlijas līdzenumos, jo īpaši *Gualtieri* pašvaldībā. Tomēr 1927. gadā *G. Toni* rakstīja, ka, ņemot vērā tā augsto nemainīgo skābumu tajā laikā, no "Fogarina" šķirnes vīnogām iegūtais vīns tika "izmantots kā kupāžas vīns, lai piešķirtu dzīvīgu krāsu un pagarinātu glabāšanas laiku. *Gualtieri*, *Boretto* un *Brescello* pašvaldībās līdz 80 % vīnogu ir šīs šķirnes vīnogas, un tāpat kā "Ancellotta" šķirnes vīnogas zināmā mērā tās ir sastopamas visā provincē un blakus esošajās provincēs."

1976. gadā *Lambrusco*, ko ražoja Redžo Emīlijas provincē, pateicoties *Cantine Cooperative Riunite* (Apvienotajām kooperatīvajām vīndarītavām), bija visvairāk uz ASV eksportētais Itālijas vīna veids, un tas bija viens no galvenajiem veidiem visā pasaulē.

Tomēr pēc 2. pasaules kara "Fogarina" šķirne piedzīvoja lejupslīdi, un no tās pakāpeniski atteicās, ņemot vērā vīndarības attīstību un patērētāju gaumes izmaiņas. Galu galā tā netika iekļauta valsts tiesību aktos par vīna vīnogu šķirnēm un cilmes vietas nosaukumiem.

Gadu gaitā secīgu grozījumu rezultātā 1996. gada tika apstiprināts nosaukums "Reggiano". Ar šo nosaukumu ražošanas apgabali, kā arī vīnu paveidi, ko tur var ražot, ir norādīti tā, lai sasaistītu produktus ar visatbilstošākajiem apgabaliem, ņemot vērā ne tikai to dabiskās īpašības, bet arī vēsturi un tradīcijas.

Konkrētāk, "Reggiano" *Rosso* (sarkanvīna) ražošanas ģeogrāfisko apgabalu galvenokārt veido līdzenumi, kas atrodas uz austrumiem no *Crostolo* upes un kas ir īpaši piemēroti sarkanvīnu ražošanai, jo īpaši ņemot vērā lielo kaļķakmens saturu apgabalos, kas atrodas lielākā augstumā virs jūras līmeņa, kā arī temperatūras amplitūdu mēnesī pirms ražas novākšanas, kad šķirne "Ancellotta" nogatavojas, lai vislabāk iemiesotu savas raksturīgās īpašības. Šī šķirne ir pazīstama kopš 1800. gada (kā to ilustrē *Claudio della Fossa*), un tās cits nosaukums ir "Ancellotta di Massenzatico", kas piešķirts, pateicoties attiecīgajai vietai (*Massenzatico*) Redžo Emīlijas pašvaldības teritorijā. Tā ir izplatījusies un vēsturisku iemeslu tās izplatības teritorija dēļ sakrīt ar apgabalu, uz kuru attiecas šis nosaukums un kurā šai šķirnei ir īpaši augsts antocianīna, polifenolu un aromātu saturs.

Lambrusco Salamino un *Bianco spumante* (dzirkstošā baltvīna) veida noteiktajā apgabalā priekšroka tiek dota aluviālām, līdzenām augsnēm, kuru augstums virs jūras līmeņa ir mazāks par 129 metriem. Vienlaikus tas garantē vairāk nekā 2 100 grāddienas ar augstu vasaras temperatūru un ievērojamu ūdens deficītu pavasarī un vasarā, ko tikai daļēji mazina gruntsūdeņu klātbūtne. Apgabalos ar izteiktāku reljefu, kuros ir lielāks kaļķakmens daudzums un kuros ir mazāks ūdens trūkums, ražo vieglākus vīnus ar lielāku skābumu un izteiktāku smaržu un krāsu. Vīniem, kas ražoti no vīnogām, kuras audzētas zemākā augstumā virs jūras līmeņa, ir izteiktāka struktūra, bet mazāk izteikta krāsa. Vēsturiski šķirnes "Lambrusco Salamino" ražošanas apgabals atrodas tālāk uz austrumiem, tuvāk pie robežas ar Modēnas provinci, kur tā ir plaši izplatīta (*A. Greco*, 1968), savukārt "Lambrusco Marani" vairāk stādīta ziemeļu un rietumu pašvaldībās, kas atrodas līdzenumos pie pakalniem.

Nosaukums, kura mērķis ir ražot arvien augstākas kvalitātes un vērtības vīnus, kopš tā laika ir attīstījies, par ko liecina ar ACVN "Reggiano" apzīmēto vīnu izcilā reputācija.

Par to liecina vīnogu šķirnes "Fogarina" lietošanas atjaunošana pēdējo divdesmit gadu laikā, veicot pētījumus par maza mēroga vīndarīšanu, lai izstrādātu labākās metodes tās potenciāla izmantošanai, un rezultātā šī šķirne ir tikusi atklāta no jauna un ar nosaukumu "Reggiano" aizsargāto produktu specifikācijā ir iekļauti vīna paveidi ar pievārdu *Fogarina*.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

—

Saite uz produkta specifikāciju

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