C/2025/1947

28.3.2025

**Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3**

(C/2025/1947)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**„Lambrusco di Sorbara“**

**PDO-IT-A0332-AM03**

**Teate esitamise kuupäev: 2.1.2025**

**HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**

1. **Täiendava kriteeriumi lisamine**

Kirjeldus

Vahuveinide „Lambrusco di Sorbara“ (VS ja VSQ) kategooriate suhtes on kehtestatud täiendav kriteerium.

Põhjus

Muudatus on lisatud toodetavate vahuveinide kategooriate täpsustamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 1.

2. **Uue veinitüübi „Lambrusco di Sorbara“ bianco spumante (VS ja VSQ) lisamine**

Kirjeldus

Lisatakse uus veinitüüp „Lambrusco di Sorbara“ bianco spumante (valge vahuvein)

Põhjus

Viinamarjasort „Lambrusco di Sorbara“ on mittelenduvate hapete sisalduse ning õrna ja aromaatse lõhnabuketi poolest sarnane vahuveinide valmistamisel kasutavatele heledatele ja tumedatele (mida menetletakse valge veini valmistamise meetodil) viinamarjasortidele.

Uus kavandatav veinitüüp „Lambrusco di Sorbara“ bianco spumante toob esile sordi 'Lambrusco di Sorbara' olemuslikud omadused ja sillutab teed liikumaks veinitüübi „Lambrusco di Sorbara“ rosato spumante valmistamise juurest klassikalisel meetodil valmivate kõrge kvaliteediga peente ja elegantsete valgete vahuveinide poole.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 1, artikli 5 lõiget 1 ja artiklit 6 ning koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

3. **Vormiparandused ja õigusnormide ajakohastamine**

Kirjeldus

Tootespetsifikaadis on tehtud mõned vormiparandused ning ajakohastatud on viiteid õigusaktidele ja ministeeriumi nime.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjus

Muudatuse on tinginud sektorit reguleerivate õigusaktide ja asjaomase ministeeriumi nime muutus. Tehtud on mõned parandused, et eemaldada trükivigu ja muuta sätted selgemaks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 3, artikli 5 lõiget 2, artikli 5 lõiget 3, artikli 7 lõiget 1 ja artiklit 10.

4. **Veinitüübi „Lambrusco di Sorbara“ bianco spumante puhul uue kriteeriumi lisamine**

Kirjeldus

Lisatud on lõik, milles sätestatakse nõue, et uue veinitüübi „Lambrusco di Sorbara“ bianco spumante jaoks ette nähtud viinamarjade töötlemisel tuleb järgida valge veini valmistamise menetlust.

Põhjus

Muudatus on vajalik uue veinitüübi lisamise tõttu.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1.

5. **Vahuveinide ja poolvahuveinide pudelis kääritamist käsitleva teksti kohendus**

Kirjeldus

Vahuveinide ja poolvahuveinide pudelis kääritamist käsitlevas tekstis on lisatud väljend „sealhulgas“.

Põhjus

Muudatusega selgitatakse, et poolvahuveinide (*frizzante*) ja vahuveinide (*spumante*) puhul on alati lubatud pudelis kääritamine ning sealjuures ei pea tingimata tarvitama väljendeid „traditsiooniline meetod“ (*metodo tradizionale*), „traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud“ (*fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale*), „klassikaline meetod“ (*metodo classico*) või „klassikaline traditsiooniline meetod“ (*metodo tradizionale classico*), mis on ette nähtud määruse (EL) 2019/33 artikli 53 lõikes 3.

Sõna „sealhulgas“ lisamisega on viidatud sellele, et neid mõisteid tuleb pidada üheks valikuvõimaluseks, kui vein vastab asjaomastele nõuetele, aga mitte tootjate kohustuseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 2.

6. **Töödeldava saagikuse vähendamine**

Kirjeldus

Veiniks töödeldavate viinamarjade saagikuse piirmäära, mis sisaldab ka veinivalmistamise ülejääki, on vähendatud 80 %-lt 75 %-le. Nimetuse „Lambrusco di Sorbara“ KPN alla kuuluva valmisveini puhul jääb töödeldava saagikuse piirmääraks 70 %.

Põhjus

Muudatusega püütakse piirata viinamarja sorditüübi nime „Lambrusco“ all turustatavate veinide tootmisel kasutatavate viinamarjade saagikust ning vältida viinapuude liigset kurnamist. Sealhulgas võetakse arvesse ka kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco di Sorbara“ veini tootmise ülejäägist valmistatud veini, mida turustatakse kaitstud geograafilise tähise „Emilia“ Lambrusco all.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 5.

7. **Kääritamise ja teisese käärimise perioodi muutmine**

Kirjeldus

Lisatud on uus lõik, millega lubatakse veinivalmistamise eeltoodete esmast ja teisest kääritamist ka pärast jooksva aasta 31. detsembrit ja täpsemalt kuni järgmise aasta 30. juunini.

Põhjus

Muudatus on lisatud selleks, et ühtlustada Emilia Romagna territooriumil kehtivaid tootmistingimusi, võttes arvesse sorditüübi „Lambrusco“ viinamarjade soodumusi ja traditsioonilisi tootmismeetodeid, mida on ajalooliselt rakendatud kõnealuste veinide tootmispiirkonnas, kus on tegeletud peamiselt poolvahuveinide tootmisega.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 6.

8. **Värvuse intensiivsuse määratlus**

Kirjeldus

Eri toodete iga tootmisetapi jaoks on määratud kindlaks kolorimeetrilise intensiivsuse ülemmäär, et oleks tagatud veinide ja veinivalmistamise eeltoodete kolorimeetrilise intensiivsuse kindel tase, mis vastaks veinide „Lambrusco di Sorbara“ KPN traditsioonidele ja algupärale.

Põhjus

Muudatuse on tinginud tõsiasi, et viimastel aastatel on päritolunimetust „Lambrusco di Sorbara“ kandvaid tooteid, mille värvuse intensiivsus on suurem kui käesolevas muudatusettepanekus ette nähtud, käsitatud turustamisetapis üksnes täiendavate toodetena valmisveinide segude valmistamiseks ning need ei ole olnud ette nähtud otse pudelisse villimiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 7.

9. **Teatavate tarbimisomaduste täpsustamine ja uue veinitüübi „Lambrusco di Sorbara“ bianco spumante tarbimisomaduste kirjeldamine**

Kirjeldus

Lisatud on äsja kasutusele võetud toote „Lambrusco di Sorbara“ bianco spumante tarbimisomaduste kirjeldus ning täpsustatud mõningaid seniste veinitüüpide tarbimisomadusi. Lisaks on parandatud ja ajakohastatud mitmeid poolvahuveini eri versioonide kirjeldusi ning lisatud on lõik selle kohta, et käärimisjääkide tõttu võivad eri tüüpi veinid olla pisut hägused, välja arvatud kategooria „kvaliteetvahuvein“ eri versioonid.

Põhjus

10. Muudatuse on tinginud uue veinitüübi „Lambrusco di Sorbara“ bianco spumante lisamine ja asjaolu, et tootespetsifikaadi läbivaatamise käigus on ilmnenud, et mõned tarbimisomaduste kirjeldused sisaldavad ebaõigeid, ebatäpseid või toote kategooriaga vastuolus olevaid väiteid, eriti vahuveini juures, mille puhul viidatakse poolvahuveinile omastele jääksuhkru väärtustele ja eiratakse määruse (EL) 2019/33 III lisas vahuveini suhtes kehtestatud väärtuseid. Lisaks on lisatud lõik võimaluse kohta, et poolvahuveinid ja vahuveinid, välja arvatud kategooria „kvaliteetvahuvein“ eri versioonid, võivad olla käärimisjääkide tõttu pisut hägused, kui tootja on soovinud rakendada endist meetodit, mille kohaselt toimub kääritamine pudelis, kuid setet ei eemaldata.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

11. **Võimalus lisada etiketile väljend „teisene kääritamine pudelis“ („rifermentazione in bottiglia“)**

Kirjeldus

Lisatud on lõik selle kohta, et käärimisjääkide tõttu võivad eri tüüpi veinid olla pisut hägused, välja arvatud kategooria kvaliteetvahuveinid eri versioonid.

Põhjus

See muudatus on vajalik tarbijate nõuetekohaseks teavitamiseks, sest viimastel aastatel on uuesti hakatud kasutama poolvahuveinide juures teisest pudelis kääritamist, mille puhul ei eemaldata sageli setet, mistõttu jäävad sellised veinid häguseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 4.

12. **Võimaluse kaotamine muuta üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti miinimumnorme ministeeriumi dekreediga**

Kirjeldus

Välja on jäetud lõik, milles oli nähtud ette võimalus reguleerida üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti piirnorme ministeeriumi dekreediga.

Põhjus

See säte ei ole kehtivate õigusaktidega kooskõlas.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6.

13. **Teksti kohendamine seoses nõudega märkida etiketile suhkrusisaldus**

Kirjeldus

Vahuveinide puhul (vahuveinid ja kvaliteetvahuveinid) on välja jäetud nõue märkida etiketile suhkrusisaldus.

Põhjus

Säte kordas kohustust, mis on juba sätestatud ELi tasandil kehtivates õigusnormides.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 2.

14. **Teksti kohendus, millega jäetakse välja nõue kasutada märgistuses veinide värvusele viitavat väljendit *rosato***

Kirjeldus

Kooskõlas kehtivate liidu normidega on roosa poolvahuveini puhul jäetud välja nõue märkida etiketile sõna „rosato“ ning selle kasutamine on muudetud vabatahtlikuks. Lisaks on ühtlustatud juba olemasolevat vahuveine käsitlevat sätet, täpsustades, et sõna „rosato“ võib kõikide poolvahuveinide ja vahuveinide kategooriate puhul asendada sõnaga „rosé“.

Põhjus

Muudatuse tingis asjaolu, et veinidel „Lambrusco di Sorbara“ on viinamarjasordist tulenev iseloomulik värvus, mis kõigub roosa ja punase vahel, samas kui kehtivas tootespetsifikaadis nõutakse roosa veini puhul märke „rosato“ lisamist. Nende toodete puhul on roosa ja punase värvuse piiri määramine väga keeruline nii organoleptiliselt kui ka toodete sildistamise seisukohast.

Lisaks on üldteada, et kehtivates õigusnormides ei ole värvust „roosa“ määratletud ning selline määratlemine nõuaks objektiivseid kriteeriume, kuid hinnang värvusele on eri territooriumidel, sealhulgas naaberpiirkondades, kohalike kommete ja tavade alusel erinev. Seega veinidel, mille värvus on roosa ja punase vahepeal, võib selline märge tekitada tarbijas segadust, kuivõrd veini värvus võib mitte vastata tarbija jaoks harjumuspärasele roosa veini värvusele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 3.

15. **Võimalus lisada etiketile väljend „teisene kääritamine pudelis“**

Kirjeldus

Lisatud on lõik, millega on ette nähtud võimalus lisada etiketile väljend „teisene kääritamine pudelis“

Põhjus

See muudatus on lisatud tarbijate nõuetekohaseks teavitamiseks, kuivõrd viimastel aastatel on uuesti hakatud kasutama poolvahuveinide juures teisest pudelis kääritamist, mille puhul ei eemaldata sageli setet, mistõttu jäävad sellised veinid häguseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 4.

16. **Tarbimisse lubatud pudelite suurusepiirangu muutus**

Kirjeldus

Teksti on muudetud, kehtestades klaaspudeli maksimaalseks mahutavuseks 9 liitrit ja arvates välja 5-liitrise pudeli, mida tuntakse nime all *dama*, et piirduda traditsioonilise pudelikujuga.

Põhjus

Muudatuse tingis asjaolu, et mõnikord – eelkõige pidulikematel juhtudel ja muudel eriüritustel – vajavad tarbijad suuremaid pudeleid.

Lisaks annab see muudatusettepanek tootjatele rohkem ärivõimalusi.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1.

17. **Teksti kohandus, millega määratakse selgelt kindlaks lubatavad sulgurid**

Kirjeldus

Lubatavaid sulgureid käsitlevat lõiku on ajakohastatud ja muudetud analüütilisemaks, käsitledes vahuveinide puhul kasutavaid sulgureid teistest eraldi.

Põhjus

Muudatuse tingis vajadus täpsustada, milliseid sulgureid on lubatud kasutada ja millal täpselt on lubatud kasutada keeratavat korki, kroonkorki ja traditsioonilist korki, et muuta reeglid selgemaks, hoida ära vastuolulisi tõlgendusi ning teha selgelt vahet poolvahuveinide ja vahuveinide vahel.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõikeid 3 ja 4.

18. **Geograafilise seose ajakohastamine**

Kirjeldus

Artiklit, mis käsitleb seost geograafilise piirkonnaga, ei ole muudetud, kuid koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“ on ümber kirjutatud.

Põhjus

Koonddokumenti on lisatud tootespetsifikaadis varem esitatud teave. Muudatust tuleb käsitleda puhtalt vormilisena.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

„Lambrusco di Sorbara“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

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

4. **Veinide kirjeldus**

1. *„Lambrusco di Sorbara“ rosso spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: õrn ja püsiv

Värvus: erineva intensiivsusega rubiin- või granaatpunane

Lõhn: õrn, tajutavate lille- ja puuviljanootidega

Maitse: suhkruvaba kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l

Välja arvatud kategooria *vino spumante di qualità* veinide puhul, võib veinil olla käärimisjääkide tõttu sade.

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

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

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

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *„Lambrusco di Sorbara“ rosato spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: õrn ja püsiv

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: õrn, tajutavate lille- ja puuviljanootidega

Maitse: suhkruvaba kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l

Välja arvatud kategooria *vino spumante di qualità* veinide puhul, võib veinil olla käärimisjääkide tõttu sade.

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

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

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

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *„Lambrusco di Sorbara" bianco spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev.

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: aromaatne, lilleliste nüanssidega

Maitse: suhkruvaba kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l

Välja arvatud kategooria *vino spumante di qualità* veinide puhul, võib veinil olla käärimisjääkide tõttu sade.

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

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

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

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *„Lambrusco di Sorbara" rosso frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva intensiivsusega rubiin- või granaatpunane

Lõhn: õrn, tajutavate lille- ja puuviljanootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l

Käärimisjääkide tõttu võib esineda sade.

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

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

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

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. *„Lambrusco di Sorbara“ rosato frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: meeldiv, aromaatne ja tajutavate lille- ja puuviljanootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l

Käärimisjääkide tõttu võib esineda sade.

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

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

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

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

## 5. **Veinivalmistustavad**

### 5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

—

### 5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Lambrusco di Sorbara“ spumante

18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Lambrusco di Sorbara“ frizzante

18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

## 6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega „Lambrusco di Sorbara“ tähistatavate viinamarjavirrete ja veinide tootmispiirkond hõlmab Modena provintsi järgmiste valdade ja linnade kogu haldusterritooriumi: Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero; ning osa Modena provintsi järgmiste valdade ja linnade haldusterritooriumist: Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro ja Soliera.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

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

8.1. *A) Teave geograafilise piirkonna kohta*

1. Seost väljendavad loodustegurid

Emilia maakonna keskel asuval Modena provintsil on kõik Po oru kliimatingimused, kuigi esineb märkimisväärseid erinevusi, mis tulenevad asjaolust, et pool provintsi territooriumist ulatub Apenniinide eelmäestikule ja küngastele. Kuna tasandik asub Apenniinide jalamil, on seal tüüpiline kontinentaalne temperatuur ja sademete hulk, kuumad suved ja külmad talved. Niiske õhuga lõunatuuled jõuavad siia kuivana, mistõttu on sademete hulk väike, märkimisväärselt väiksem kui näiteks Kesk-Itaalias. Valguse, temperatuuri kõikumise ja sademete näitajate keskmised väärtused kinnitavad kliima tugevalt kontinentaalset iseloomu, millele on muu hulgas omane ebaühtlaselt jaotunud sademete hulk, nii et kahel aastaajal (kevadel ja sügisel) tabab seda hüdroloogiline ülekoormus ning kaht aastaaega (talv ja suvi) iseloomustab suur veepuudus. Eriti suvekuudel on Modena ümbruses palju väiksem sademete hulk kui mujal Emilia tasandikul, nii et looduslikud sademed ei anna keskmiselt rohkem kui poole põllukultuuride kasvatamiseks vajalikust veest. Modena piirkonnas ei ole suure savisisaldusega ja tihkete muldade tõttu olnud sajandite kestel lihtne põllumajandusega tegeleda ning need tegurid valmistavad jätkuvalt raskusi. Nendest geograafilistest joontest räägib Giuseppe Gorani oma suurteose „Itaalia 18. sajandil“ VI köite „Modena ja Reggio hertsogkond“ geograafilisi olusid käsitlevas peatükis, mis algab sõnadega: „Loodus ei näi olevat Modena linna ja riigi territooriumi eriliselt hellitanud.“

Mulda on aidanud hoida loodusliku ja viljakana peamiselt inimeste loodud kuivenduskanalid, kaitse üleujutuste eest ning põllumajandustehnika ja -süsteemid, mille puhul kasutatakse orgaanilisi mullaparandusaineid, millega tasakaalustada põllumaa liiga suurt savisisaldust.

2. Seost väljendavad inimtegurid

*Labrusca* viinapuust räägib Cato teoses „Põllumajandusest“ ja Varro teoses „Talupidamisest“. Samuti kajastab Plinius oma „Loodusloos“ hariliku viinapuu (*vitis vinifera*) omadusi, märkides, et „nende lehed muutuvad nagu ka *labrusca* viinapuudel enne maha kukkumist verekarva“. Bolognalane Pier dè Crescenzi märkis 1300. aastatel ilmunud põllumajandustraktaadis, et *Labrusca* viinapuu marjad on „värvuselt mustad ja need muudavad ka veini selliseks, ehkki hiljem vein selgineb. Need pannakse terevetena koos rootsudega potti, mis aga veini maitset ei riku“. See on esimene dokument, millest nähtub, et neid viinapuid ei peetud enam metsikuks ja tavaks oli saanud nende marjadest veini valmistada. Tuleb tähele panna, et *labrusca* viinapuud olid algselt metsikud (*vitis vinifera silvestris*) või kuulusid alamliiki *vitis vinifera sativa*, mis kasvasid seemnest iseeneslikult ilma istutamata. Seepärast peetakse „Lambrusco“ viinapuud üheks kõige autentsemaks sorditüübiks kogu maailmas, kuna see on arenenud Modena piirkonnas kodustatud metsviinapuust *vitis vinifera silvestris occidentalis*. Hertsogid hindasid Lambrusco veini alati kõrgelt ning kaks ja pool sajandit varem, 1430. aasta juunis, andis Nicolò III d'Este oma käsikirjalises pöördumises korralduse, et „pool Modenast Pariisi viidava veini tollimaksust tuleks jätta tasumata“, hõlbustamaks sel viisil veiniga kauplemist. 19. sajandi kõige märkimisväärsemad autorid on kinnitanud, et sajandite jooksul oli Modena saanud tuntuks kui kihisevate veinide tootmisele spetsialiseerunud piirkond, millel on oma tootmis- ja tarbimistraditsioonid, ning et sealsete veinide omadused on eranditult või peamiselt seotud sealse keskkonnaga, arvestades kõiki iseloomulikke looduslikke ja inimtegureid. Nimetuse „Lambrusco di Sorbara“ ajaloolist päritolu on kindlasti tuntud alates 1800. aastast, nagu näitavad arvukad ajaloolised dokumendid, nagu „Veini Lambrusco di Sorbara käsitlev keemilis-ideoloogilis-terapeutiline traktaat“, mis on ilmunud Torino Kuningliku Akadeemia Põllumajandusliidu Toimikus, mis avaldati kolmapäeva, 11. juuni 1862. aasta Gazzetta di Modenas, 1867. aastal avaldatud Modena ja Reggio Emilia provintsides kasvatatavate peamiste viinamarjasortide kataloog, Enrico Ramazzini 1885. aastal avaldatud analüüs „I lambruschi di Sorbara e salamino“ (Lambrusco di Sorbara ja Lambrusco salamino veinid). Inimtegurite mõju võib eelkõige tuvastada tootespetsifikaadis esile tõstetud tehnilistes ja tootmisega seotud aspektides.

Istandustes kasutatavad viinapuusordid

„Lambrusco di Sorbara“ on punaste marjadega ja poolpüstise kasvukujuga jõuline viinapuusort, millel on väljapoole kaardunud tolmukatega füsioloogilised emasõied ja steriilne õietolm, mistõttu võivad marjad olla ebaühtlase küpsusega (*acinellatura/millerandage*). Seepärast on tulnud „Lambrusco di Sorbara“ viinamarjade tolmeldamise ja viljastamise võimaldamiseks võtta kasutusele muud „Lambrusco“ sorditüübi viinapuusordid. Kontrollitud päritolunimetusega „Lambrusco di Sorbara“ veinide jaoks viinamarju tootvatel viinamarjaistandustes võib kasvatada järgmisi viinapuusorte:

— „Lambrusco di Sorbara“ vähemalt 60 % kogu viinapuude kasvualast;

— „Lambrusco salamino“ vähemalt 25 %, kuid mitte üle 40 % kogu viinapuude kasvualast;

— muud piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatavad „Lambrusco“ sorditüübi viinapuud kuni 15 % kogu viinapuude kasvualast.

Kasvatusmeetodid.

Modena mulla- ja kliimatingimused soodustavad viinapuude loomulikku kasvu. Viinamarjakasvatajad on võtnud kasutusele püsitraatidel rippuvate okstega toestussüsteemi, mis piirab taimede vohamist. Toestussüsteem peab võimaldama pungade ühtlast jaotust, taimede tootmispotentsiaali saavutamist, kiirgusenergia ärakasutamist ning seda, et kobarateni jõuaks piisavalt õhku ja valgust. Kõige levinumaks toestussüsteemiks on Geneva Double Courtain (Genfi topeltkardin). Istutustihedus on 2 500–3 000 taime hektaril. Kõige sagedamini kasutatavad pookealused on: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Veinivalmistustavad.

Veinivalmistustavad on piirkonnas traditsiooniliselt juurdunud, vastavad seadustele ja püsinud pikalt ühetaolisena. Alati on ette nähtud naturaalne teisene kääritamine pudelis ja naturaalne kääritamine tankis, sest need annavad kaitstud päritolunimetusega veinidele „Lambrusco di Sorbara“ nende eriomadused. Rikastamisprotsess ja kiirendi lisamine on lubatud tingimusel, et järgitakse ühenduse õigusaktides sätestatud tingimusi ja piiranguid.

Ladina kirjanikud Cato, Plinius ja Columella kirjeldavad oma teostes, kuidas toodetakse kihisevat veini (*lambrusco*), millele tekkib peale vaht, mis viib mõtet paratamatult poolvahuveinide peale. Alkoholkäärimise bioloogilist protsessi ja selle keemilist olemust ning muid veinivalmistamisega seotud aspekte hakati mõistma siiski alles 17. sajandi lõpus ning teadmised kujunesid selles valdkonnas terviklikult välja alles 19. sajandi lõpuks. Oli vaja teha mitmeid avastusi tagamaks, et kogu kääritamise käigus tekkiv süsinikdioksiid lahustuks veinis: selleks oli vaja mahutit, mis suutis survele vastu pidada, ja korki, mis takistas süsinikdioksiidi kadu. Need kaks uuendust tehti ajavahemikus 17. sajandi lõpust 18. sajandi alguseni. Valgete ja punaste poolvahuveinide kujunemist kirjeldavad edaspidi 17. ja 18. sajandi autorid. Viimaks saavad 19. sajandi viinamarjakasvatusspetsialistid (teiste seas Acerbi, Mendola ja Agazzotti) teha kokkuvõtte, millised on Rooma-aegsetest metsviinapuudest aretatud sobivad valged ja eelkõige punased sordid (Modena „Lambrusco“ sorditüübi viinapuud). Lisaks nendele tehnoloogilistele edusammudele toimus ka oluline kliimamuutus (väikene jääaeg), millega kaasnesid külmad ja märjad sügised ning viinamarjade valmimine hilines ja käärimine jäi ebatäielikuks. Katsed jätkata kääritamist vaatides viisid vaatide purunemiseni. 19. sajandi keskpaigast kuni 20. sajandi keskpaigani oli tööstuslikus mõttes kõige levinum meetod naturaalse Lambrusco poolvahuveini saamiseks teisene kääritamine pudelis. See moodustas suurema osa veinitoodangust. Kuna setet ei eemaldatud, oli vein hägune. Emilia esimene Lambrusco poolvahuveini töökoda alustas tegevust Modenas 1860. aastal. Kõige kvaliteetsemate veinide tootmisel hakati setteid eemaldama meetoditega, mis vähendasid veini kvaliteedi ja kvantiteedi langust, kasutades isobaarilisi ümberpumpamisseadmeid, mille töötas 19. sajandi lõpus välja Martinotti. Praegu eemaldatakse sete ka pudelis kääritatavate poolvahuveinide ja vahuveinide puhul: selleks kogutakse pärmisete korgi alla ja pudelikaelad külmutatakse enne avamist.

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

Kontrollitud päritolunimetus „Lambrusco di Sorbara“ kasutatakse punaste ja roosade vahuveinide ja poolvahuveinide kohta. Analüütilisest ja organoleptilisest seisukohast on neil veinidel väga selged ja erilised omadused, mida on kirjeldatud tootespetsifikaadi artiklis 6 ja mis võimaldavad veine eksimatult kindlaks teha ja tüpologiseerida ja need on kohalikule piirkonnale iseloomulikud.

Viinamarjad, mida toodetakse Modena tasandikul, kus on valdav Sant'Omobono mullastik, annavad erineva intensiivsusega rubiinpunase värvusega punaseid veine, mis on vähese struktuuriga, keskmise kuni suure happesusega, madala alkoholisisaldusega ning milles prevaleerivad selged lille- ja puuviljanüansid. Nende värskus ja aromaatsus aitab kaasa maitselisele tasakaalule.

8.3. *C) Punktides a ja b osutatud aspektide põhjuslik seos*

Modenas on viinamarjakasvatus sotsiaalmajanduslikust seisukohast väga oluline ning seotud vahuveinide ja poolvahuveinide tootmisega. Selles, et tagada tasakaal taimekasvu ja viinamarjade saagikuse ning veini kvaliteedi vahel, on keskkonna vallas kõige olulisem osa pinnasel. Keskkonnast ja põllumajandusmeetoditest tingitud erinevuste tõttu võib Modena põllumajandusmaad pidada piisavalt viljakaks ning jagada selle kolme kategooriasse:

a) kollase või punaka värvusega kohev pinnas, mille lubjasisaldus ning sageli ka kogu fosfori ja omastatava fosfori sisaldus on väike. See paikneb enamasti mägede jalamil, aga ka kõrgemal. Tasandikuosas kannab see nimetust „mäestiku jalamil asuva tasandiku osaliselt dekarboniseeritud muld“, kahes kõrgemas vööndis kannab muld seevastu järgmisi nimetusi: „Apenniinide ääreala kerge lubjasisaldusega muld“ ja „Apenniinide madalama osa lubjamuld“, mida kohapeal seostatakse *badlandi*-tüüpi aladega;

b) kesktasandikul asuv suurepäraste füüsikaliste ja keemiliste omadustega keskmise tekstuuriga pinnas, mis on tekkinud Secchia ja Panaro jõgede uhtmetest. Need mullad kannavad üldiselt nimetust „jõeseljandike lubjamuld koos Sant'Omobono tüüpi tolmja liivsaviga“;

c) savimullad, mis on väga kompaktsed, kuid hea keemilise koostisega ja viljakad, mis moodustavad suurema osa tasandikust ja kannavad nimetust „kuivendatud orgude savimullad“.

Tasandike pinnas kuulub Pleistotseeni ja Holotseeni ajastiku lammide hulka, samal ajal kui küngaste ja mägede pinnas on tekkinud Kriidi ajastul ja Eotseeni ajastikus ning selles leidub rohkelt väga peeneid ja kolloidseid komponente. Tasandike mullad ei ole peaaegu kunagi jämeda struktuuriga, samas kui haritavatel küngastikel ja mägedel võib leida sageli bretšafragmente, mis võivad normaalset põllumajandustegevust takistada.

Modena provintsi kesktasandikul, kus kasvatatakse kontrollitud päritolunimetusega veinis „Lambrusco di Sorbara“ kasutatavaid viinamarju, on ülekaalus „Sant'Omobono tüüpi tolmjas liivsavi“. Winkleri indeksi näitajad varieeruvad vahemikus 1 900 kuni 2 000 kraadpäeva. Sademeid on aprillist oktoobrini ligikaudu 450 mm. Viinamarjaistandused on väga tõhusad ning toodang keskmine kuni suur. Lambrusco poolvahuveinide tootmine Modenas algab nii kaugel ajal, et sellest on kirjutanud klassikalise ajastu luuletajad ja kirjanikud (Vergilius, Cato, Varro), kes on oma teostes maininud põlluservas kasvanud metsikut viinapuud *labrusca vitis*, millel olid kirbe maitsega marjad. Ereda rubiinpunase värvusega Lambrusco poolvahuvein ja vahuvein, mida lõhna- ja aroomipotentsiaali avaldumiseks serveeritakse temperatuuril 12–14 °C, on sündinud Modenas ning levinud sealt mujale Itaaliasse ja välisturgudele. Vein „Lambrusco di Sorbara“ on Modena viinamarjakasvatuse jaoks oluline mitmes mõttes. Viinapuude kasvuala on 1 662 hektarit ja see on kantud vastavasse kaitstud päritolunimetusega veinide tootmiseks kasutatavate viinamarjaistanduste registrisse ja sellelt saadakse igal aastal keskmiselt 150 000 tsentnerit kaitstud päritolunimetusega veini tootmiseks sobivaid viinamarju. Kasutades kaitstud päritolunimetust „Lambrusco di Sorbara“, soovivad Modena piirkonna veinimeistrid pakkuda tarbijatele veini, mis jutustab enda kohta rohkem kui teised. Kust see pärineb? Kuidas seda töödeldakse? Millised on selle omadused ja eriomadused? Mille poolest eristub see toodetest, mis ei ole seotud kindla piirkonnaga?

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

—

**Link tootespetsifikaadile**

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22197