C/2025/1947

28.3.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/1947)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Lambrusco di Sorbara”

PDO-IT-A0332-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 2.1.2025

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Luokan määrittelyn sisällyttäminen**

Kuvaus:

Tuote-eritelmässä on täsmennetty, että Lambrusco di Sorbara Spumante -viinit (kuohuviinit) kuuluvat kuohuviinien tai laatukuohuviinien luokkaan.

Perustelu:

Muutoksella selvennetään tuotettujen kuohuviinien luokkia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa.

2. **Uuden ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante (valkoinen kuohuviini) -tyypin lisääminen (kuohuviini ja kuohuviini [*sic*])**

Kuvaus:

Lisätään uusi ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante -tyyppi.

Perustelut:

Lambrusco di Sorbara -lajikkeen ominaisuudet ovat verrattavissa sellaisten (ilman kuoria käytettävien) valkoisten tai punaisten rypälelajikkeiden hyvin erityisiin ominaisuuksiin, jotka soveltuvat tasaisen happopitoisuutensa ja hienovaraisten, tuoksuvien aromiensa vuoksi ihanteellisesti kuohuviinien tuotantoon.

Nämä Lambrusco di Sorbara -lajikkeen luontaiset ominaisuudet tukevat ehdotettua uuden Bianco Spumante -tyypin sisällyttämistä maantieteelliseen merkintään. Viinityyppi on luonnollista kehitystä nykyisestä Rosato Spumante -tyypistä kohti sellaisten laadukkaiden hienostuneiden, eleganttien valkoisten kuohuviinien tuotantoa, jotka soveltuvat myös erityisen hyvin klassisella menetelmällä toteutettavaan pullossa käymiseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa, 5 kohdan 1 alakohtaa ja 6 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinin/viinien kuvaus”.

3. **Toimitukselliset korjaukset ja sääntelyyn liittyvät päivitykset**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on tehty toimituksellisia korjauksia. Lisäksi lainsäädäntöviitteet ja ministeriön nimi on päivitetty.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Perustelut:

Muutoksesta tuli tarpeellinen alan lainsäädäntöön ja ministeriön nimeen tehtyjen muutosten vuoksi. Lisäksi on tehty korjauksia kirjoitusvirheiden poistamiseksi tai säännösten selventämiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 3 alakohtaa, 5 kohdan 2 ja 3 alakohtaa, 7 kohdan 1 alakohtaa ja 10 kohtaa.

4. **Uuden ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante -tyypin viinien valmistusta koskevan eritelmän lisääminen**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty kohta, jossa vahvistetaan, että valmistettaessa uuden ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante -tyypin viinejä rypäleiden käyminen on toteutettava ilman kuoria.

Perustelu:

Muutos oli tarpeen uuden tyypin sisällyttämisen myötä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1 alakohtaa.

5. **Kuohuviinien ja helmeilevien viinien valmistusmenetelmän kuvauksen korjaaminen pullossa käymisen osalta**

Kuvaus:

Kuohuviinien ja helmeilevien viinien valmistusmenetelmän kuvausta on muutettu pullossa käymisen osalta lisäämällä ilmaisu ”mukaan lukien”.

Perustelu:

Muutoksella selvennetään, että kuohuviinien ja helmeilevien viinien tyypeissä sallitaan aina viininvalmistusmenetelmä, johon sisältyy viinin käyminen pullossa, ja että se ei välttämättä edellytä ilmaisujen ”perinteinen menetelmä”, ”klassinen menetelmä” tai ”perinteinen klassinen menetelmä” käyttöä, josta säädetään asetuksen (EU) 2019/33 53 artiklan 3 kohdassa.

Sanojen ”mukaan lukien” lisääminen viittaa siihen, että näitä ilmaisuja olisi pidettävä vapaaehtoisina vahvistettujen edellytysten mukaisesti eivätkä ne muodosta velvollisuutta tuottajille.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 2 alakohtaa.

6. **Jalostustuotoksen vähentäminen**

Kuvaus:

Rypäleiden tai viinin jalostustuotosta, mukaan lukien mahdollinen viininvalmistuksen ylijäämä, on vähennetty 80 prosentista 75 prosenttiin. Tämä ei kuitenkaan vaikuta suojattuun alkuperänimitykseen ”Lambrusco di Sorbara” oikeutettuihin valmiisiin viineihin sovellettavaan 70 prosentin raja-arvoon.

Perustelu:

Muutoksen tarkoituksena on rajoittaa Lambrusco-lajikkeen nimellä varustettujen viinien tuotantoa. Rajoitusta sovelletaan myös suojatun alkuperänimityksen ”Lambrusco di Sorbara” saaneiden viinien valmistuksesta syntyvästä ylijäämästä valmistettuihin viineihin, jotka on luokiteltava uudelleen perustana olevan maantieteellisen merkinnän ”Emilia” piiriin kuuluviksi Lambrusco-tyypin viineiksi. Muutoksen tavoitteena on myös estää rypäleiden liiallinen hyödyntäminen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 5 alakohtaa.

7. **Käymis- ja jälkikäymisajan muuttaminen**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty uusi kohta, jolla sallitaan viiniä alempaa jalostusastetta olevien tuotteiden käyminen ja jälkikäyminen kunkin vuoden joulukuun 31. päivän jälkeen ja seuraavaan kesäkuun 30. päivään saakka.

Perustelu:

Muutoksella yhtenäistetään tuotanto-olosuhteet koko Emilia-Romagnan alueella. Siinä otetaan huomioon Lambrusco-lajikkeen laatuominaisuudet ja kyseisten viinien tuotantoalueella kautta aikojen käytetyt perinteiset tuotantotekniikat. Muutos koskee pääosin helmeilevien viinien tuotantoa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 6 alakohtaa.

8. **Värin voimakkuuden määrittely**

Kuvaus:

Alakohdassa on määritelty eri tuotteiden suurin värin voimakkuus tuotteiden tuotantovaiheen mukaan, jotta viinien ja viiniä alempaa jalostusastetta olevien tuotteiden värin voimakkuus pysyisi tarkoin määritellyllä värin voimakkuus-alueella SAN-viinien ”Lambrusco di Sorbara” perinteiden ja aitouden mukaisesti.

Perustelu:

Muutos on tehty, koska viime vuosina on havaittu, että nimityksen ”Lambrusco di Sorbara” saaneita tuotteita, joiden värin voimakkuus on suurempi kuin tässä muutoksessa ehdotettu, käsitellään (kaupanpitovaiheessa) pelkkinä sivutuotteina, joita käytetään valmiiden viinien sekoitusten valmistuksessa, eikä niitä ole koskaan tarkoitettu suoraan pullotettaviksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 7 alakohtaa.

9. **Tiettyjen kulutushetken ominaisuuksien korjaaminen ja uuden ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante -tyypin ominaisuuksien lisääminen**

Kuvaus:

Uuden ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante -tyypin kulutushetken ominaisuudet on lisätty, ja nykyisten viinityyppien tiettyjä kulutushetken ominaisuuksia on päivitetty. Tiettyjä helmeilevien viinien kuvauksia on parannettu ja päivitetty. Ominaisuuksiin on myös lisätty kohta, jossa todetaan, että useat viinityypit – lukuun ottamatta laatukuohuviinien luokkaan kuuluvia viinejä – saattavat olla sameita käymisjäännösten vuoksi.

Perustelu:

10. Muutos on tehty, koska merkintään lisättiin uusi ”Lambrusco di Sorbara” Bianco Spumante -tyyppi ja koska tuote-eritelmää tarkistettaessa kävi ilmi, että eräät kulutushetken ominaisuudet sisälsivät ilmaisuja, jotka olivat virheellisiä, epätarkkoja tai epäyhdenmukaisia tuoteluokan kanssa. Tämä koski erityisesti kuohuviinejä, jotka sisälsivät helmeilevien viinien luokan kuvailuun tarkoitettuja, jäännössokereita koskevia ilmaisuja, eikä niissä näin ollen ollut otettu huomioon asetuksen (EU) 2019/33 liitteen III säännöksiä, joita sovelletaan kuohuviinien eri luokkiin. Ominaisuuksiin on myös lisätty kohta, jossa todetaan, että helmeilevät viinit ja kuohuviinit – lukuun ottamatta laatukuohuviinien luokan viinejä – saattavat olla sameita käymisjäännösten vuoksi. Taustalla on paluu tuotantotekniikkaan, jossa jälkikäyminen tapahtuu pullossa eikä käymisestä aiheutuvaa sakkaa poisteta.

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

11. **Ilmaisun ”rifermentazione in bottiglia” (jälkikäyminen pullossa) käyttöä etiketissä koskevan mahdollisuuden lisääminen**

Kuvaus:

Ominaisuuksiin on lisätty kohta, jossa todetaan, että eri viinityypit – lukuun ottamatta laatukuohuviinien luokan viinejä – saattavat olla sameita käymisjäännösten vuoksi.

Perustelu:

Muutos oli tarpeen oikean tiedon antamiseksi kuluttajille, koska pullossa toteutettavaa jälkikäymistä hyödyntävä tuotantotekniikka on viime vuosina jälleen yleistynyt helmeilevien viinien valmistuksessa. Näistä viineistä ei useinkaan poisteta käymisestä aiheutuvaa sakkaa, ja jäämien vuoksi viini näyttää usein samealta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 4 alakohtaa.

12. **Sen kohdan poistaminen, jonka mukaan ministeriön asetuksella voidaan muuttaa kokonaishappopitoisuuden ja sokerittoman uutoksen vähimmäisrajoja**

Kuvaus:

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

Perustelu:

Säännös on korvattu voimassa olevalla lainsäädännöllä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa.

13. **Tekstin korjaaminen sokeripitoisuuden ilmoittamista etiketissä koskevan vaatimuksen osalta**

Kuvaus:

Kuohuviinien ja helmeilevien viinien tyypeistä on poistettu sokeripitoisuuden ilmoittamista koskeva vaatimus.

Perustelu:

Säännöksessä toistetaan voimassa olevassa EU:n lainsäädännössä jo vahvistettu velvollisuus.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 2 alakohtaa.

14. **Tekstin korjaaminen ja ilmaisun ”rosato” käyttöä viinien värin yhteydessä koskevan vaatimuksen poistaminen**

Kuvaus:

Tuote-eritelmästä on poistettu vaatimus ilmaisun ”rosato” sisällyttämisestä etikettiin. Siitä tehdään Rosato Frizzante (helmeilevä punaviini) -tyypin osalta vapaaehtoista voimassa olevien EU:n sääntöjen mukaisesti. Lisäksi kuohuviinejä koskevaa aiempaa säännöstä on yhdenmukaistettu täsmentämällä, että ilmaisu ”rosato” voidaan korvata ilmaisulla ”rosee” kaikissa kyseisen version tuotetyypeissä (helmeilevä viini ja kuohuviini).

Perustelu:

Muutos oli tarpeen, koska Lambrusco di Sorbara -viinien erityisominaisuuksiin kuuluu, että niiden väri vaihtelee luonnollisesti roseesta vaaleanpunaiseen Lambrusco di Sorbara -päärypälelajikkeen luontaisten ominaisuuksien vuoksi. Nykyisessä tuote-eritelmässä edellytetään, että tämän värisistä viinityypeistä käytetään ilmaisua ”rosato”. Vaaleanpunaisen ja punaisen värin välinen raja on kuitenkin näissä viineissä hiuksenhieno, mikä aiheuttaa vaikeuksia tuotteiden aistinvaraisessa arvioinnissa ja merkinnöissä.

Kuten on yleisesti tiedossa, voimassa olevassa lainsäädännössä ei ole määritelty väriä ”rosee”, vaan viinin värin määrityksessä edellytetään vain objektiivista arviointia. Arvioinnissa voi olla suuria eroja alueiden, myös naapurialueiden, välillä paikallisen käytön ja tapojen mukaan. Kun viinin väri on punaisen ja roseen väliltä, ilmaisun käyttö etiketissä voi herättää hämmennystä kuluttajissa, jos viinin väri ei kulttuuriin tai perinteisiin liittyvistä syistä vastaa heidän mielikuvaansa rosee-väristä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 3 alakohtaa.

15. **Mahdollisuus käyttää etiketissä ilmaisua ”rifermentazione in bottiglia” (jälkikäyminen pullossa)**

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty kohta, jolla sallitaan ilmaisun ”rifermentazione in bottiglia” käyttö etiketissä.

Perustelu:

Muutos on tehty, jotta kuluttajille voidaan antaa oikeaa tietoa tuotantotekniikasta, jossa jälkikäyminen toteutetaan pullossa. Tekniikka on otettu viime vuosina uudelleen käyttöön helmeilevien viinien valmistuksessa. Näistä viineistä ei useinkaan poisteta käymisestä aiheutuvaa sakkaa, ja jäämien vuoksi viini näyttää usein samealta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 4 alakohtaa.

16. **Pullojen, joissa viinit luovutetaan kulutukseen, enimmäistilavuuden muuttaminen**

Kuvaus:

Tekstiä on muutettu siten, että lasipullojen enimmäistilavuudeksi määritetään 9 litraa. Tämä ei koske dama-pulloa, jonka tilavuus on 5 litraa pullon perinteisen muodon säilyttämiseksi.

Perustelu:

Muutoksesta on tullut tarpeellinen, koska kuluttajat pyytävät toisinaan suurempia pulloja, pääasiassa juhliin ja muihin tapahtumiin.

Sillä myös lisätään tuottajien liiketoimintamahdollisuuksia.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa.

17. **Tekstin korjaaminen sallittujen sulkimien selkeää määrittelyä varten**

Kuvaus:

Sallittuja sulkimia koskevaa kohtaa on päivitetty, ja se on kirjoitettu uudelleen luettelomuodossa siten, että se sisältää kuohuviinejä koskevia erillisiä säännöksiä.

Perustelu:

Muutoksella selkeytetään sallittuja sulkimia, erityisesti kierrekorkkien, kruunukorkkien ja narulla kiinnitettävien reunallisten korkkien käyttöä. Tavoitteena on parantaa sanamuotoa sekä estää ristiriitaiset tulkinnat ja mahdolliset sekaannukset helmeilevien viinien ja kuohuviinien tyyppien välillä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 ja 4 alakohtaa.

18. **Maantieteelliseen ympäristöön liittyvän yhteyden päivittäminen**

Kuvaus:

Maantieteelliseen ympäristöön liittyvää yhteyttä koskevaa kohtaa ei ole muutettu, mutta yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” päätettiin muotoilla uudelleen.

Perustelu:

Muutoksella sisällytetään tuote-eritelmässä jo esitetyt tiedot yhtenäiseen asiakirjaan. Se on puhtaasti toimituksellinen.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Lambrusco di Sorbara

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

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

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *”Lambrusco di Sorbara” Rosso Spumante (punainen kuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoinen ja pitkäkestoinen.

Väri: rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen eri sävyt;

Aromi: tuoksuva, runsaasti kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita;

Maku: dosaggio zerosta makeaan, raikas, tasapainoinen, joskus häivähdys hiivaa;

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 tilavuusprosenttia;

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l.

Laatukuohuviinien luokassa tuotettuja viinejä lukuun ottamatta viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *”Lambrusco di Sorbara” Rosato Spumante (roseekuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoinen ja pitkäkestoinen.

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt.

Aromi: tuoksuva, selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita;

Maku: dosaggio zerosta makeaan, raikas, tasapainoinen, joskus häivähdys hiivaa;

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 tilavuusprosenttia;

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Laatukuohuviinien luokassa tuotettuja viinejä lukuun ottamatta viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *"Lambrusco di Sorbara" Bianco Spumante (valkoinen kuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoinen ja pitkäkestoinen.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt;

Aromi: tuoksuva, kukkaisia vivahteita;

Maku: dosaggio zerosta makeaan, raikas, tasapainoinen, joskus häivähdys hiivaa;

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 tilavuusprosenttia;

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Laatukuohuviinien luokassa tuotettuja viinejä lukuun ottamatta viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *"Lambrusco di Sorbara" Rosso Frizzante (helmeilevä punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisa, haihtuva;

Väri: rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen eri sävyt;

Aromi: tuoksuva, selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita;

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas;

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,50 tilavuusprosenttia;

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *"Lambrusco di Sorbara" Rosato Frizzante (helmeilevä roseeviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisa, haihtuva;

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt.

Aromi: miellyttävä, terävä, tuoksuva, selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita;

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas;

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,50 tilavuusprosenttia;

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. "Lambrusco di Sorbara" Spumante

18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. "Lambrusco di Sorbara" Frizzante

18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojattuun alkuperänimitykseen "Lambrusco di Sorbara" oikeutettujen rypälemehujen ja viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden tuotantoalue käsittää Bastiglian, Bomporton, Nonantolan, Ravarinon ja San Prosperon kuntien koko hallinnollisen alueen sekä osan Campogallianon, Camposanton, Carpin, Castelfranco Emilian, Modenan, San Cesario sul Panaron ja Solieran kuntien hallinnollisesta alueesta. Kaikki kunnat sijaitsevat Modenan maakunnassa.

7. **Rypälelajikkeet**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

1. Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Modenan maakunta sijaitsee Emilian alueen keskiosassa Italiassa. Maakunnassa on samat ilmasto-olosuhteet kuin Pojoen laaksossa, vaikka puolet maakunnasta ulottuukin Apenniinien alarinteille ja vuoristoon, mikä aiheuttaa huomattavaa vaihtelua. Tasangon erityinen sijainti Apenniinien juurella saa aikaan mannerilmastolle ominaisia lämpötilanvaihteluja ja sademääriä, ja kesät ovat kuumia ja talvet ankaria. Kun etelästä puhaltavat kosteat tuulet yltävät alueelle, ne ovat yleensä kuivia. Tämän vuoksi sademäärät ovat pieniä, paljon pienempiä kuin esimerkiksi Keski-Italiassa. Ilmaston mannermaisesta luonteesta kertovat myös keskimääräiset valo-, lämpötilavaihtelu- ja sademääräarvot. Ilmastolle on ominaista epätasaisesti jakautunut sademäärä, jossa kahtena ajanjaksona (keväällä ja syksyllä) vettä saadaan liikaa ja kahtena ajanjaksona (talvella ja kesällä) vedestä on pulaa. Varsinkin Modenan tasangolla sademäärät ovat paljon pienempiä kuin muualla Emilian tasangolla. Tämä koskee etenkin kesäkuukausia, joina luonnollinen sademäärä tarjoaa keskimäärin enintään puolet viljelykasvien tarvitsemasta vedestä. Modenan alueella viljelyä on vuosisatojen aikana vaikeuttanut lähes koko maaperän korkea savipitoisuus ja tiivis koostumus. Se on yksi suurimmista haasteista vielä nykypäivänäkin. Näitä maantieteellisiä ominaisuuksia kuvaillaan Giuseppe Goranin 1700-luvun Italiaa kuvaavan teoksen ”L'Italia del XVIII secolo” niteessä VI ”Ducato di Modena e Reggio”. Teoksen maantieteellistä ympäristöä käsittelevän luvun alussa todetaan, että ”luonto näyttää olleen erityisen suopea Modenan osavaltion kaupungille ja alueelle”.

Maaperä on pysynyt luonnollisena ja hedelmällisenä pääosin ihmisen toiminnan ansiosta. Tällaisia toimia ovat olleet kuivatuskanavat, tulvantorjunta sekä viljelytekniikat ja -järjestelmät, joissa käytetään orgaanisia maanparannusaineita maakunnan viljelymaan erittäin suuren savipitoisuuden haittavaikutusten torjumiseksi.

2. Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Sekä Caton Herrasmiesmaanviljelijän käsikirjassa (”De Agri Cultura”) että Varron teoksessa ”De Re Rustica” mainitaan ojukkaviini (*Vitis labrusca*). Myös Plinius vanhemman teoksessa ”Naturalis Historia” kuvaillaan aitoviiniköynnöstä (*Vitis vinifera*) toteamalla, että ”sen lehdet, kuten Labrusca-viiniköynnösten lehdet, muuttuvat ennen putoamistaan verenpunaisiksi”. Bolognalaisen Pier dè Crescenzin vuonna 1300 kirjoittamassa maataloutta käsittelevässä asiakirjassa todetaan, että Labrusca-rypäleet ovat ”mustia, ne antavat viineille värin ja tekevät niistä kirkkaita; silti rypäleitä laitetaan astioihin kokonaisina murskattuine kantoineen eivätkä ne pilaa viinin makua”. Tämä on varhaisin kirjallinen tieto siitä, että näistä viiniköynnöksistä peräisin olevia rypäleitä käytettiin viinin valmistukseen jo kyseisenä ajanjaksona, mikä viittaa siihen, etteivät viiniköynnökset ehkä enää olleet aivan niin luonnonvaraisia. Muinaiset Labrusca-viiniköynnökset olivat metsäviiniköynnöksiä (*Vitis vinifera sylvestris*) tai itsesiementävän alalajin *Vitis vinifera sativa* viiniköynnöksiä, jotka kasvoivat viljelemättömällä maalla. Tästä syystä Lambrusco-lajikkeen katsotaan olevan yksi maailman kotoperäisimmistä viiniköynnöslajikkeista, koska se on tulosta Modenan alueella jalostetun *Vitis vinifera sylvestris occidentalis* -lajin geneettisestä evoluutiosta. Lambrusco-viini on myös aina ollut valtaapitävien suosiossa. Kaksi ja puoli vuosisataa aiemmin, kesäkuussa 1430 Niccolò III d'Este oli määrännyt eräässä käsin kirjoittamassaan asiakirjassa, että ”puolet kaikesta Modenasta Pariisiin tuodusta viinistä perittävästä verosta olisi jätettävä maksamatta” viinin kaupan helpottamiseksi. Kaikkein arvovaltaisimmat 1800-luvun kirjailijat vahvistavat, että Modenasta tuli vuosisatojen kuluessa erityisen maineikkaiden kuohuviinien tuotantoon erikoistunut alue, jolla oli tuotantoon ja kulutukseen liittyviä perinteitä. Viinien ominaisuudet ovat kokonaan tai olennaisilta osin tulosta ympäristöstä, mukaan lukien kaikki sen määrittelevät luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät. Nimen ”Lambrusco di Sorbara” historiallinen alkuperä voidaan varmuudella jäljittää 1800-luvulle. Tästä ovat osoituksena useat historialliset asiakirjat, kuten Lambrusco di Sorbara -viinistä julkaistu kemiaa ja geologiaa käsittelevä ja hoidollinen essee (Accademia Reale di Torinon Italian maatalousyhdistyksen kirjasesta, joka on julkaistu Modenan virallisessa lehdessä keskiviikkona 11. kesäkuuta 1862), vuonna 1867 julkaistu kuvaileva luettelo Modenan ja Reggio Emilian maakunnissa viljellyistä tärkeimmistä rypälelajikkeista ja Enrico Ramazzinin vuonna 1885 julkaisema analyyttinen essee ”I lambruschi di Sorbara e salamino” (Lambrusco di Sorbara ja Lambrusco Salamino). Inhimillisten tekijöiden merkitys näkyy erityisesti tuotannon teknisissä näkökohdissa, jotka ovat tuote-eritelmän kannalta merkityksellisiä.

Viinitarhojen lajikkeet

Lambrusco di Sorbara on voimakaskasvuinen punainen viiniköynnöslajike, jonka kasvutapa on puolipysty. Sen kukat ovat fysiologisesti naarassukupuolisia, niiden heteet ovat taakäänteisiä ja siitepöly on steriiliä, minkä vuoksi se on altis pienikokoisia rypäleitä aiheuttavalle kasvitaudille (millerandage). Viinitarhoissa viljeltäviin lajikkeisiin oli näin ollen välttämätöntä sisällyttää muita Lambrusco-viiniköynnöslajikkeita, jotta Lambrusco di Sorbara -rypäleiden pölytys ja hedelmien tuotanto onnistuisivat. Suojatun alkuperänimityksen ”Lambrusco di Sorbara” rypäleitä tuottavissa viinitarhoissa on viljeltävä seuraavaa lajikkeiden yhdistelmää:

— Lambrusco di Sorbara, vähintään 60 prosenttia viiniköynnösten viljelyalasta;

— Lambrusco Salamino, vähintään 25 prosenttia mutta enintään 40 prosenttia viiniköynnösten viljelyalasta;

— muut alueella perinteisesti kasvatetut Lambrusco-lajikkeet, enintään 15 prosenttia viiniköynnösten viljelyalasta.

Kasvatusmenetelmät

Modenan maaperä ja ilmasto edistävät viiniköynnösten luonnollista kasvua. Viininviljelijät ovat valinneet pysyvistä rungoista ja roikkuvista oksista koostuvan menetelmän. Tällä tavoin voidaan hillitä köynnösten voimakasta kasvua. Kasvatustavan on myös mahdollistettava, että silmut jakautuvat tasaisesti, köynnösten tuotantopotentiaali saadaan hyödynnettyä, auringon säteilyenergia saadaan talteen ja rypälетertut kasvavat riittävän ilmavissa ja valoisissa olosuhteissa. Yleisimmin käytetyt kasvatustavat ovat free cordon ja kaksinkertainen Geneva-kasvatustapa. Istutustiheys on 2 500–3 000 kasvia hehtaaria kohden. Yleisimmin käytetyt perusrungot ovat Kober5BB, SO4, 420A ja 1103P.

Viiniyttämis- ja viininvalmistusmenetelmät

Viinien valmistuksessa käytetään perinteisesti pitkään käytössä olleita, varmoja ja vakiintuneita menetelmiä, joihin liittyvät ainoastaan luonnollinen jälkikäyminen pullossa ja autoklaaveissa toteutettava luonnollinen jälkikäyminen. Molemmat ovat olennaisia SAN-viinien ”Lambrusco di Sorbara” ainutlaatuisten ominaisuuksien aikaansaamiseksi. Väkevöimistoimenpiteet ja expedition-liuoksen lisääminen ovat sallittuja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen edellytysten ja rajoitusten mukaisesti.

Antiikin kirjailijat Cato, Plinius ja Columella kuvailevat teoksissaan sellaisen kuplivan viinin (Lambrusco) tuotantoa, jossa voi olla vaahtoa, mikä viittaa helmeilevään viiniin. Alkoholikäymisen biologista prosessia ja kemiallista luonnetta sekä muita viininvalmistukseen liittyviä näkökohtia ei kuitenkaan ymmärretty kunnolla ennen 1600-luvun lopulta 1800-luvulle tapahtunutta tieteellisen tiedon kehitystä. Kaiken käymisen aikana tuotetun hiilidioksidin saamiseksi pysymään liuenneena viiniin tarvittiin muita keksintöjä. Siihen tarvittiin säiliö, joka kesti paineen, ja korkki, jolla estettiin hiilidioksidin karkaaminen. Ne kehitettiin 1600- ja 1700-lukujen taitteessa. Useissa 1600- ja 1700-luvun kirjailijoiden teoksissa vahvistettiin mieltymys helmeilevien valko- ja punaviinien tuottamiseen, kunnes tämä pitkä geneettisen evoluution prosessi johti luonnonvaraisten *Latini*-viiniköynnösten (Modenan alueelta peräisin olevan Lambrusco-heimon) valkoisten ja erityisesti punaisten lajikkeiden parempaan tunnistamiseen, jota 1800-luvun köynnöstutkijat (etenkin Acerbi, Mendola ja Agazzotti) kuvailivat. Teknologian kehityksen lisäksi ilmastossa tapahtui merkittävä muutos (pieni jääkausi), jonka seurauksena syksyistä tuli kylmiä ja märkiä, rypäleiden kypsyminen viivästyi ja viinin käyminen jäi keskeneräiseksi. Tämä edellytti viinin jälkikäyttämistä tynnyreissä, jotka kuitenkin hajosivat käymisen seurauksena. Pullossa toteutettava jälkikäyminen oli 1800-luvun puolivälistä 1900-luvun puoliväliin saakka yleisin menetelmä, jolla tuotettiin suuria määriä luonnollista, helmeilevää Lambrusco-viiniä. Tällä menetelmällä saatiin sameaa, helmeilevää Lambrusco-viiniä, josta ei poistettu sakkaa. Suurin osa tuotannosta oli tällaista viiniä. Emilian alueen ensimmäinen helmeilevää Lambrusco-viiniä valmistava viininvalmistamo aloitti toimintansa Modenassa vuonna 1860. Parhaan laatuluokan viinien tuotannossa sakka kuitenkin poistettiin menetelmillä, jotka vähensivät laadun ja määrän menetystä. Aluksi tähän käytettiin isobaarisia dekantointikoneita (jotka Martinotti oli kehittänyt 1800-luvun loppupuolella). Nykyisin pullossa tapahtuvaa jälkikäymistä hyödyntävässä helmeilevän viinin ja kuohuviinin tuotannossa hiivasakkakertymä poistetaan antamalla sen asettua lähelle korkkia ja jäädyttämällä pullon kaula.

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

Suojattu alkuperänimitys ”Lambrusco di Sorbara” kattaa punaisten tai roseekuohuviinien sekä helmeilevien puna- tai roseeviinien tuotannon. Näillä viineillä on analyyttisesti ja aistinvaraisesti hyvin selkeät, erityiset ominaisuudet, joita kuvaillaan tuote-eritelmän 6 kohdassa. Tämä tarkoittaa, että ne voidaan yksilöidä selkeästi ja että ne ovat tyypillisiä paikalliselle alueelle.

Modenan keskitasangoilla viljellyt rypäleet tuottavat Sant'Omobonon maaperän yleisyyden vuoksi punaviinejä, jotka ovat väriltään vaihtelevan rubiininpunaisia ja kevytrakenteisia ja joiden happopitoisuus vaihtelee keskimääräisestä korkeaan ja alkoholipitoisuus on alhainen. Niissä on selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita. Aromin raikkaus ja tuoksu tekevät mausta tasapainoisen.

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

Modenan viininviljelyllä on suuri sosioekonominen merkitys, joka on yhteydessä kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotantoon. Maa on tärkein ympäristötekijä siinä, miten kasvien kasvun ja rypäleiden tuotoksen sekä viinin laadun välinen tasapaino varmistetaan. Modenan maatalousmaassa on ympäristön ja viljelymenetelmien vuoksi jonkin verran vaihtelua. Sitä voidaan kuitenkin pitää erittäin hedelmällisenä, ja se kuuluu seuraaviin kolmeen luokkaan:

a) Kuohkea, väriltään keltainen tai punertava maaperä, jossa on pieniä määriä kalkkia ja usein myös käyttökelpoista kokonaisfosforia ja joka sijaitsee alarinteiden tasolla tai sitä korkeammalla. Tasankojen maaperää kutsutaan alarinteiden tasankojen osittain dekarbonoiduksi maaperäksi. Kahta korkeammalla esiintyvää maalajia puolestaan kutsutaan pieniä määriä kalkkikiveä sisältäväksi Apenniinien reuna-alueen maaperäksi ja paikallisesti raviineihin liittyväksi Apenniinien alarinteiden kalkkikivimaaksi.

b) Fyysisiltä ja kemiallisilta ominaisuuksiltaan erinomainen keskikarkea maaperä, joka on saanut alkunsa Secchia- ja Panarojokien tulvimisesta ja sijaitsee keskitasangolla. Se voidaan luokitella Sant'Omobonon hiesusavea sisältäviksi kalkkikivipitoisiksi jokiharjanteiksi.

c) Hyvin tiivis mutta kemialliselta koostumukseltaan hyvä ja hedelmällinen savimaa. Se muodostaa valtaosan tasankojen maaperästä, jota kutsutaan kuivatettujen laaksojen savimaaksi.

Alankojen maaperä muodostaa osan pleistoseeni- ja holoseeniepookkien tulvatasangoista, kun taas mäkinen, vuoristoinen maasto on tyypillistä liitukaudelle ja eoseeniepookille ja sisältää runsaasti hienojakoista ja kolloidista ainesta. Tasankojen maaperässä ei ole käytännössä lainkaan karkeaa maan runkoainesta, jota usein esiintyy viljellyillä mäkisillä ja vuoristoisilla alueilla breksiakappaleiden muodossa. Nämä kivenkappaleet voivat haitata tavanomaista viljelytoimintaa.

Viinitarhat, joissa SAN-viinin ”Lambrusco di Sorbara” tuotantoon tarkoitettuja rypäleitä viljellään, sijaitsevat Modenan maakunnan keskitasangolla. Siellä yleisin maaperä on Sant'Omobonon hiesusavi. Winkler-indeksissä lämpösummaksi saadaan 1 900–2 000, ja kokonaissademäärä huhti- ja lokakuun välillä on noin 450 mm. Viinitarhat ovat voimakaskasvuisia, ja tuotokset vaihtelevat kohtalaisesta suureen. Lambruscolla ja kuohuviinien tuotannolla Modenassa on pitkä historia, johon sisältyvät kiehtovat ensimaininnat klassisten runoilijoiden ja kirjailijoiden (Vergilius, Cato ja Varro) teoksissa. Niissä puhutaan peltojen reunoilla kasvavasta luonnonvaraisesta *Labrusca vitis* -viiniköynnöksestä, jonka rypäleet maistuvat happamilta. Lambrusco on helmeilevä punaviini tai punainen kuohuviini. Se on väriltään kirkkaan rubiininpunaista, ja sen tuoksut ja aromit pääsevät täyteen oikeuteensa 12–14 °C:n tarjoilulämpötilassa. Viini sai alkunsa Modenassa, josta se on levinnyt kansallisille ja ulkomaisille markkinoille. Lambrusco di Sorbara -viinin merkitys Modenan viiniteollisuudelle johtuu useista tekijöistä: Suojattua alkuperänimitystä koskevaan viinitilarekisteriin on rekisteröity 1 662 hehtaaria viiniköynnösten viljelykäytössä olevia maa-alueita, jotka tuottavat vuodessa keskimäärin 15 000 000 kg suojatun alkuperänimityksen suojaamia rypäleitä. Suojattu alkuperänimitys ”Lambrusco di Sorbara” tarjoaa modenalaisille tuottajille mahdollisuuden antaa kuluttajille enemmän tietoa tuotteistaan – mistä viinit ovat peräisin, miten ne on jalostettu ja mitä ominaisuuksia ja erityispiirteitä niillä on verrattuna tuotteisiin, joita ei voida yksilöidä tarkasti määritellylle alueelle.

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

—

Linkki tuote-eritelmään

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