C/2025/1947

28.3.2025

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas ar leasú caighdeánach ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2025/1947)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún ([1]).

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

'Lambrusco di Sorbara'

PDO-IT-A0332-AM03

Dáta na teachtaireachta: 2.1.2025

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS NA CÚISEANNA LEIS

1. **Sonraíocht na catagóire a chuimsiú**

Tuairisc:

Sonraíodh an chatagóir lena mbaineann na fíonta Spumante [súilíneach] 'Lambrusco di Sorbara' ('fíonta súilíneacha' nó 'fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán').

Cúis:

Rinneadh an leasú sin chun na catagóirí fíona shúilínigh a tháirgtear a shoiléiriú.

Baineann an leasú le hAirteagal 1 den tsonraíocht táirge.

2. **An cineál nua Bianco Spumante (geal súilíneach) 'Lambrusco di Sorbara' (fíon súilíneach agus fíon súilíneach [*sic*]) a chur isteach**

Tuairisc:

An cineál nua Bianco Spumante 'Lambrusco di Sorbara' a chur isteach

Cúiseanna:

Tá saintréithe chineál Lambrusco di Sorbara inchomparáide le saintréithe sonracha na gcineálacha fíonchaor geal nó dearg (coipthe gan na craicne) atá an-oiriúnach chun fíonta súilíneacha a tháirgeadh mar gheall ar a gcion aigéadachta seasmhach agus a ndea-bholaithe fíneálta agus cumhra.

Tacaíonn na saintréithe intreacha sin de chineál Lambrusco di Sorbara le cineál nua 'Bianco Spumante' a thabhairt isteach, ar bhealach a fhorbraítear go nádúrtha ón gcineál 'Rosato Spumante' atá ann faoi láthair i dtreo fíonta geala súilíneacha scagtha agus galánta ar ardchaighdeán a tháirgeadh, atá an-oiriúnach ar fad freisin chun forbairt a dhéanamh sa bhuidéal faoin 'modh clasaiceach'.

Baineann an leasú le hAirteagal 1, Airteagal 5(1) agus Airteagal 6 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn maidir le 'Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)' sa doiciméad aonair.

3. **Ceartúcháin eagarthóireachta agus nuashonruithe rialála**

Tuairisc:

Rinneadh roinnt ceartúchán eagarthóireachta ar an tsonraíocht táirge, agus tugadh na tagairtí dlíthiúla cothrom le dáta, mar aon le hainm na hAireachta.

([1]) IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

Cúiseanna:

Bhí gá leis an leasú sin mar gheall ar athruithe ar an reachtaíocht san earnáil agus ar ainm na hAireachta. Rinneadh roinnt ceartúchán chun earráidí cló a bhaint nó chun na forálacha a dhéanamh níos soiléire.

Baineann an leasú le hAirteagal 4(3), Airteagal 5(2) agus (3), Airteagal 7(1) agus Airteagal 10 den tsonraíocht táirge.

4. **Sonraíocht a chur isteach maidir leis an gcineál nua Bianco Spumante 'Lambrusco di Sorbara' a dhéanamh**

Tuairisc:

Cuireadh mír isteach maidir leis an oibleagáid coipeadh gan na craicne a úsáid leis na fíonchaora atá beartaithe don chineál nua Bianco Spumante 'Lambrusco di Sorbara'.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú tar éis an cineál nua a chuimsiú.

Baineann an leasú le hAirteagal 5(1) den tsonraíocht táirge.

5. **Ceartúchán ar an tuairisc ar an modh táirgthe le forbairt sa bhuidéal le haghaidh fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha**

Tuairisc:

Leasaíodh an tuairisc ar an modh táirgeachta le forbairt sa bhuidéal le haghaidh fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha chun na focail 'lena n-áirítear le' a áireamh.

Cúis:

Rinneadh an leasú chun a shoiléiriú go gceadaítear i gcónaí an cleachtas fíoneolaíoch maidir leis na fíonta a fhorbairt sa bhuidéal i gcás na gcineálacha súilíneacha agus leathshúilíneacha agus nach gá go bhfuil sé faoi réir úsáid an natha 'modh traidisiúnta' nó 'modh clasaiceach' nó 'modh traidisiúnta clasaiceach' dá bhforáiltear le hAirteagal 53(3) de Rialachán (AE) 2019/33.

Trí na focail 'lena n-áirítear le' a chur isteach, léirítear gur cheart na nathanna sin a mheas mar nathanna roghnacha, faoi na coinníollacha a leagtar síos, agus nach oibleagáid ar tháirgeoirí iad.

Baineann an leasú le hAirteagal 5(2) den tsonraíocht táirge.

6. **Laghdú ar an táirgeacht phróiseála**

Tuairisc:

Laghdaíodh an táirgeacht próiseála fíonchaor/fíona, lena n-áirítear aon bharrachas fíonóireachta, ó 80 % go 75 %, gan dochar don teorainn 70 % le haghaidh fíon críochnaithe atá incháilithe d'ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Lambrusco di Sorbara'.

Cúis:

Rinneadh an leasú sin chun teorainn a chur le táirgeadh fíonta ar a bhfuil ainm chineál Lambrusco, lena n-áirítear iad siúd a fhaightear ó fhíonóireacht bharrachais faoin ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Lambrusco di Sorbara', nach mór a athaicmiú mar fhíonta de chineál Lambrusco faoin tásc geografach tipiciúil bunúsach Emilia. Tá an leasú beartaithe freisin chun róshaothrú na bhfíonchaor a sheachaint.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 5(5) den tsonraíocht táirge.

7. **Leasú ar an tréimhse choipthe agus coipthe thánaistigh**

Tuairisc:

Cuireadh mír nua isteach ina bhfuil foráil lena gceadaítear táirgí réamhtheachtacha fíona dul faoi choipeadh agus faoi choipeadh tánaisteach tar éis an 31 Nollaig gach bliain agus go dtí an 30 Meitheamh ina dhiaidh sin.

Cúis:

Cuireadh an leasú isteach chun dálaí táirgthe a chaighdeánú ar fud chríoch Emilia Romagna, agus cáilíochtaí chineál Lambrusco agus na teicnící táirgthe traidisiúnta a úsáideadh go stairiúil i limistéar táirgeachta na bhfíonta atá i gceist á gcur san áireamh, ag díriú go príomha ar tháirgeadh fíonta leathshúilíneacha.

Baineann an leasú le hAirteagal 5(6) den tsonraíocht táirge.

8. **Sainmhíniú ar dhéine datha**

Tuairisc:

Sainmhíníodh déine uasta dhathmhéadrach na dtáirgí éagsúla, de réir a gcéime táirgthe, chun na fíonta agus na táirgí réamhtheachtacha fíona a choimeád laistigh de raon déine datha dea-shainithe lena n-urramaítear traidisiún agus barántúlacht fhíonta 'ATFC Lambrusco di Sorbara'.

Cúis:

Rinneadh an leasú sin toisc, le blianta beaga anuas, go bhfuarthas amach go gcaitear le táirgí ag a bhfuil an t-ainmniúchán 'Lambrusco di Sorbara' ag a bhfuil déine datha níos airde ná an déine datha a mholtar leis an leasú seo – ag céim na margaíochta – mar tháirgí comhlántacha nuair atá cumaisc á n-ullmhú chun na fíonta críochnaithe a tháirgeadh, agus nach bhfuil siad beartaithe go díreach riamh le haghaidh buidéalú.

Baineann an leasú le hAirteagal 5(7) den tsonraíocht táirge.

9. **Saintréithe áirithe maidir le tomhaltas a cheartú agus saintréithe an chineáil nua Bianco Spumante 'Lambrusco di Sorbara' a chur isteach**

Tuairisc:

Cuireadh isteach na saintréithe maidir le tomhaltas don chineál Bianco Spumante 'Lambrusco di Sorbara' a tugadh isteach le déanaí agus tugadh roinnt saintréithe le haghaidh cineálacha atá ann cheana cothrom le dáta. Ina theannta sin, i gcás fíonta leathshúilíneacha, rinneadh roinnt tuairiscí a fheabhsú agus a thabhairt cothrom le dáta agus cuireadh mír isteach maidir leis an bhféidearthacht go mbeadh na cineálacha éagsúla fíona – cé is moite díobh siúd sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán' – moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe.

Cúis:

10. Is é is cúis leis an leasú sin gur cuireadh cineál nua Bianco Spumante 'Lambrusco di Sorbara' isteach agus gur tháinig sé chun solais, le linn athbhreithniú na sonraíochta, go raibh téarmaí i roinnt saintréithe maidir le tomhaltas a bhí mícheart, neamhbheacht nó ar neamhréir leis an gcatagóir táirge, go háirithe maidir leis na fíonta súilíneacha, ina raibh téarmaí a bhaineann le siúcraí iarmharacha a bhaineann go sonrach leis an gcatagóir 'fíonta leathshúilíneacha', gan aird a thabhairt ar fhorálacha Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 is infheidhme maidir leis na catagóirí éagsúla 'fíon súilíneach'. Cuireadh mír isteach freisin maidir leis an bhféidearthacht go bhféadfadh na fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha, cé is moite díobh siúd sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán', a bheith moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe. Tá sé sin amhlaidh i bhfianaise filleadh ar theicníc táirgthe an choipthe thánaistigh sa bhuidéal gan an mhoirt choipthe a bhaint.

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

11. **An fhéidearthacht an téarma 'rifermentazione in bottiglia' (coipeadh tánaisteach sa bhuidéal) a úsáid ar an lipéad a chur isteach**

Tuairisc:

Cuireadh mír isteach freisin maidir leis an bhféidearthacht go mbeadh na cineálacha éagsúla fíona – cé is moite díobh siúd sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán' – moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú sin chun tomhaltóirí a chur ar an eolas i gceart, ós rud é go bhfuil an-tóir arís ar an teicníc táirgthe a bhaineann le coipeadh tánaisteach sa bhuidéal le blianta beaga anuas chun fíonta leathshúilíneacha a dhéanamh. Is minic nach mbaintear an mhoirt choipthe as na fíonta sin, agus mar gheall ar na hiarmhair sin a bheith ann is minic a bhíonn an fíon 'moirtiúil'.

Baineann an leasú le hAirteagal 7(4) den tsonraíocht táirge.

12. **Scriosadh an fhoráil maidir le foraithne aireachta lena leasaítear na teorainneacha íosta le haghaidh aigéadacht iomlán agus eastóscán saor ó shiúcra**

Tuairisc:

Scriosadh an mhír lenar foráladh go bhféadfadh an Aireacht foraithne a eisiúint lena leasaítear na teorainneacha le haghaidh aigéadacht iomlán agus eastóscán saor ó shiúcra.

Cúis:

Cuireadh an reachtaíocht atá i bhfeidhm in ionad na forála.

Baineann an leasú le hAirteagal 6 den tsonraíocht táirge.

13. **Ceartú an téacs a bhaineann leis an gceanglas an méid siúcra a léiriú ar an lipéad**

Tuairisc:

I gcás fíonta de chineál súilíneach agus de chineál súilíneach ar ardchaighdeán, scriosadh an ceanglas chun an méid siúcra a léiriú.

Cúis:

Déantar oibleagáid a leagadh síos cheana féin i reachtaíocht an Aontais atá ann cheana a athrá leis an bhforáil.

Baineann an leasú le hAirteagal 7(2) den tsonraíocht táirge.

14. **Ceartú ar an téacs, lena mbaintear an ceanglas maidir leis an téarma 'rosato' a áireamh i ndáil le dath na bhfíonta**

Tuairisc:

Baineadh an ceanglas an téarma 'rosato' a áireamh ar an lipéad, rud a fhágann go bhfuil sé roghnach don chineál 'Rosato Frizzante' [fíon dearg leathshúilíneach] i gcomhréir le rialacha an Aontais atá i bhfeidhm. Ina theannta sin, rinneadh an fhoráil atá ann cheana maidir le fíonta súilíneacha a chomhchuibhiú, ag sonrú go bhféadfar an téarma 'rosé' a chur in ionad an téarma 'rosato' le haghaidh gach cineál táirge (leathshúilíneach agus súilíneach) den leagan sin.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú sin toisc go mbíonn dath idir rosé agus dearg éadrom go nádúrtha ar fhíonta 'Lambrusco di Sorbara', mar chuid dá saintréithe sonracha, mar gheall ar shaintréithe intreacha phríomhchineál fíniúna Lambrusco di Sorbara, agus ceanglaítear leis an tsonraíocht atá ann faoi láthair an téarma 'rosato' a úsáid le haghaidh cineálacha a bhfuil an dath sin orthu. Mar sin féin, is an-bheag idir an dath bándearg agus dath dearg na bhfíonta sin, rud a chruthaíonn deacrachtaí maidir le scrúdú orgánaileipteach a dhéanamh ar na táirgí sin agus nuair a bhíonn siad á lipéadú.

Thairis sin, mar is eol go maith, níl aon sainmhíniú ar an dath 'rosé' sa reachtaíocht atá i bhfeidhm, agus ní gá ach measúnú oibiachtúil a dhéanamh agus dath an fhíona á mheas. Is féidir leis an measúnú sin a bheith an-éagsúil ó chríoch go críoch, lena n-áirítear idir limistéir chomharsanacha, ag brath ar úsáid áitiúil agus ar chustaim. Dá bhrí sin, nuair a thagann dath an fhíona idir dearg agus rosé, d'fhéadfadh an téarma sin a bheith ar an lipéad mearbhall a chur ar intinn na dtomhaltóirí a d'fhéadfadh a mheas, ar chúiseanna cultúir nó traidisiúin, nach bhfuil dath an fhíona ag teacht lena n-idéal pearsanta féin den dath 'rosé'.

Baineann an leasú le hAirteagal 7(3) den tsonraíocht táirge.

15. **An fhéidearthacht an téarma ‘rifermentazione in bottiglia’ (coipeadh tánaisteach sa bhuidéal) a úsáid ar an lipéad**

Tuairisc:

Cuireadh mír isteach chun gur féidir an téarma ‘rifermentazione in bottiglia’ a úsáid ar an lipéad.

Cúis:

Rinneadh an leasú sin chun tomhaltóirí a chur ar an eolas i gceart maidir le húsáid na teicníce táirgthe a bhaineann le coipeadh tánaisteach sa bhuidéal, a tugadh isteach arís le blianta beaga anuas, chun fíonta leathshúilíneacha a fháil. Is minic nach mbaintear an mhoirt choipthe as na fíonta sin, agus mar gheall ar na hiarmhair sin a bheith ann is minic a bhíonn an fíon ‘moirtiúil’.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 7(4) den tsonraíocht táirge.

16. **Leasú ar thoilleadh uasta na mbuidéal ina scaoiltear na fíonta lena dtomhailt**

Tuairisc:

Leasaíodh an téacs chun toilleadh uasta na mbuidéal gloine a shocrú ag 9 lítear, cé is moite den ‘dama’ 5 lítear chun cruth traidisiúnta an bhuidéil a chaomhnú.

Cúis:

Tá gá leis an athrú sin toisc go n-iarrann tomhaltóirí buidéil níos mó uaireanta, go príomha le haghaidh ócáidí sóisialta agus imeachtaí speisialta eile.

Leis an leasú sin, cuirtear níos mó deiseanna gnó ar fáil do tháirgeoirí freisin.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 8(1) den tsonraíocht táirge.

17. **Ceartú an téacs chun na córais dúnta údaraithe a shainmhíniú go soiléir**

Tuairisc:

Rinneadh an mhír maidir leis na córais dúnta cheadaithe a thabhairt cothrom le dáta agus a athscríobh i bhfoirm mhiondealaithe, le forálacha ar leithligh le haghaidh fíonta súilíneacha.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú sin chun soiléireacht a sholáthar maidir leis na córais dúnta cheadaithe, go háirithe úsáid scriúchlaibíní, caipíní agus stopallán feire ceangailte le sreang. Tá sé d’aidhm aige an fhoclaíocht a fheabhsú, léirmhínithe contrártha a chosc agus aon mhearbhall a d’fhéadfadh a bheith ann idir na cineálacha leathshúilíneacha agus súilíneacha a sheachaint.

Baineann an leasú le hAirteagal 8(3) agus (4) den tsonraíocht táirge.

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

Tuairisc:

Níor leasaíodh an t-airteagal maidir leis an nasc leis an timpeallacht gheografach, ach cinneadh an roinn den doiciméad aonair dar teideal ‘Nasc leis an limistéar geografach’ a athscríobh.

Cúis:

Chun an fhaisnéis dá bhforáiltear cheana sa tsonraíocht táirge a áireamh sa doiciméad aonair. Dá bhrí sin, is athrú eagarthóireachta amháin é.

Baineann an leasú sin leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal ‘Nasc leis an limistéar geografach’.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Lambrusco di Sorbara

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

4. Fíon súilíneach

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

8. Fíon leathshúilíneach

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 - DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

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

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)**

1. *Rosso Spumante (dearg súilíneach) 'Lambrusco di Sorbara'*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Súilíní: mín agus buan;

Dath: dath an rúibín nó dath dearg an ghairnéid de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: cumhra, leathan le bolaithe bláthacha agus torthaíocha;

Blas: idir dosaggio nialas agus milis, úr, comhchuí le ruainnín giosta fíneálta;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l.

Cé is moite de na leaganacha a tháirgtear sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán', d'fhéadfadh an fíon a bheith moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe.

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 6.0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

2. *Rosato Spumante (rosé súilíneach) 'Lambrusco di Sorbara'*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Súilíní: mín agus buan;

Dath: bándearg de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: cumhra, sainiúil le bolaithe bláthacha agus torthaíocha;

Blas: idir dosaggio nialas agus milis, úr, comhchuí le ruainnín giosta fíneálta;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16.0 g/l.

Cé is moite de na leaganacha a tháirgtear sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán', d'fhéadfadh an fíon a bheith moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe.

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 6.0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

3. *Bianco Spumante (geal súilíneach) 'Lambrusco di Sorbara'*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Súilíní: mín agus buan;

Dath: buí na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: cumhra, le mionbhlasanna bláthacha;

Blas: idir dosaggio nialas agus milis, úr, comhchuí le ruainnín giosta fíneálta;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16.0 g/l.

Cé is moite de na leaganacha a tháirgtear sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán', d'fhéadfadh an fíon a bheith moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe.

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 6.0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

4. *Rosso Frizzante (dearg leathshúilíneach) 'Lambrusco di Sorbara'*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Boilgeoga: bríomhar, gearrshaolach

Dath: dath an rúibín nó dath dearg an ghairnéid de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: cumhra, sainiúil le bolaithe bláthacha agus torthaíocha;

Blas: idir tirim agus milis, tathagach agus úr, blasta;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l.

D'fhéadfadh an fíon a bheith moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe.

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 6.0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

5. *Rosato Frizzante (rosé leathshúilíneach) 'Lambrusco di Sorbara'*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Boilgeoga: bríomhar, gearrshaolach

Dath: bándearg de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: deas, géar, cumhra agus sainiúil le bolaithe bláthacha agus torthaíocha;

Blas: idir tirim agus milis, tathagach agus úr, blasta;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16.0 g/l.

D'fhéadfadh an fíon a bheith moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe.

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 6.0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

—

5.2. *Uastáirgeacht*

1. Spumante 'Lambrusco di Sorbara'

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

2. Frizzante 'Lambrusco di Sorbara'

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Cuimsíonn limistéar táirgeachta na bhfíonchaor atá oiriúnach chun úrfhíonta agus fíonta a tháirgeadh ag a bhfuil an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Lambrusco di Sorbara' críoch riaracháin iomlán bhardais Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino agus San Prospero agus cuid de chríoch riaracháin bhardais Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro agus Soliera, iad uile lonnaithe i gcúige Modena.

7. **Cineálacha fíonchaor**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

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

8.1. *A) Mionsonraí an limistéir gheografaigh*

1. Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Tá Cúige Modena suite i lár réigiún Emilia na hIodáile. Roinneann sé gnéithe aeráide uile Ghleann Po, cé go síneann leath an chúige isteach i mbunchnoic agus sléibhte na nAipiníní, rud a fhágann go bhfuil éagsúlachtaí suntasacha ann. Mar thoradh ar shuíomh sonrach an mhachaire ag bun na nAipiníní bíonn raon teochta ilchríochach tipiciúil agus báisteach ann, le samhraí teo agus geimhrí crua. Bíonn gaotha bogthaise ón deisceart tirim go ginearálta faoin am a shroicheann siad an réigiún, rud a fhágann go mbíonn báisteach íseal ann, i bhfad níos ísle ná mar a thaifeadtar i lár na hIodáile, mar shampla. Deimhnítear leis na meánluachanna solais, athraithe teochta agus báistí cineál an-ilchríochach na haeráide, arb é is príomhthréith di báisteach atá dáilte go míchothrom le dhá bhuaicphointe (earrach agus fómhar) barrachais hidreolaíochta agus dhá thréimhse (geimhreadh agus samhradh) ghéarghanntanais. Tá an bháisteach go háirithe i bhfad níos ísle ar mhachaire Modena ná sa chuid eile de mhachaire Emilia, go háirithe le linn mhíonna an tsamhraidh, tá an bháisteach chomh híseal sin nach soláthraíonn báisteach nádúrtha níos mó ná leath an uisce is gá chun barra a fhás ar an meán. Le himeacht na gcéadta blianta, tá feirmeoireacht i limistéar Modena níos deacra mar gheall ar an gcion ard cré agus cineál dlúth fhormhór na hithreach, agus tá na tosca sin fós ar cheann de na príomhdhúshláin sa lá atá inniu ann. Tugtar tuairisc ar na saintréithe geografacha sin in Imleabhar VI ('Diúcacht Modena agus Reggio') de shaothar Giuseppe Gorani 'an Iodáil san 18ú haois', sa chaibidil maidir leis an timpeallacht gheografach, a thosaíonn leis an ráiteas 'gur cosúil go raibh an dúlra an-chineálta do bhaile agus do chríoch Stát Modena'.

Coinníodh an ithir nádúrtha agus torthúil go príomha mar gheall ar idirghabháil ón duine i bhfoirm chainéil draenála, cosaint ar thuilte, agus teicnící agus córais feirmeoireachta a úsáideann feabhsaitheoirí orgánacha ithreach chun cur i gcoinne na míbhuntáistí a bhaineann leis an gcion fíor-ard cré i dtalamh arúil an chúige.

2. Tosca daonna is ábhartha don nasc

Luaitear in *De Agri Cultura* de chuid Cató agus *De Re Rustica* de chuid Varro araon *Vitis labrusca*. Ar an gcaoi chéanna, déanann Plinias, in *Naturalis Historia*, gnéithe *Vitis vinifera* a dhoiciméadú, ag rá 'go dtagann dath na fola ar a nduilleoga, díreach cosúil le duilleoga fhíniúnacha Labrusca, sula dtiteann siad'. Luaitear sa tráchtas ar thalmhaíocht a scríobh Pier dè Crescenzi ó Bologna in 1300 go bhfuil fíonchaora Labrusca 'dubh, cuireann siad dath ar na fíonta agus déanann siad trédhearcach iad, ach cuirtear ina n-iomláine iad agus le gais chraptha sna potaí agus ní mhilleann siad blas an fhíona'. Is é seo an taifead doiciméadaithe is luaithe gur úsáideadh fíonchaora ó na fíniúnacha sin den chéad uair chun fíon a dhéanamh sa tréimhse sin, rud a thugann le fios go mb'fhéidir nach raibh na fíniúnacha chomh 'fiáin' sin a thuilleadh. Níor cheart dearmad a dhéanamh gur fíniúnacha fiáine (*Vitis vinifera sylvestris*) nó fíniúnacha an fhospeicis fhéinsíolraithe *Vitis vinifera sativa* a bhí i bhfíniúnacha ársa Labrusca, a d'fhás ar thalamh neamhshaothraithe. Sin é an fáth a mheastar Lambrusco a bheith ar cheann de na cineálacha fíniúna is dúchasaí ar domhan, toisc go n-eascraíonn sé as éabhlóid ghéiniteach *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, a tugadh chun tíreachais i limistéar Modena. Bhí an-tóir ar fhíon Lambrusco i gcónaí ag diúic. Dhá chéad go leith de bhlianta roimhe sin, i mí an Mheithimh 1430, d'ordaigh Niccolò III d'Este i gceann dá 'holagraif' 'nár cheart leath na dleachta ar an bhfíon uile a tugadh ó Modena go Páras a íoc', chun trádáil san fhíon a éascú. Deimhníonn na scríbhneoirí is údarásaí ón 19ú haois gur tháinig Modena chun bheith ina limistéar i gcaitheamh na gcéadta blianta a bhí ag speisialú i dtáirgeadh fíonta súilíneacha a bhfuil cáil ar leith bainte amach acu, le traidisiún táirgthe agus tomhaltais. Baineann saintréithe na bhfíonta go heisiach nó go bunúsach leis an timpeallacht, lena n-áirítear na tosca nádúrtha agus daonna uile lena sainmhínítear é. Is cinnte gur féidir bunús stairiúil an ainm 'Lambrusco di Sorbara' a rianú siar go dtí an 19ú haois. Léirítear é sin le doiciméid stairiúla iomadúla, lena n-áirítear an Aiste Cheimiceach, Gheolaíoch agus Theiripeach ar fhíon 'Lambrusco di Sorbara' a tógadh as leabhrán Chumann Talúntais na hIodáile d'Acadamh Ríoga Torino a foilsíodh in Iris Oifigiúil Modena Dé Céadaoin an 11 Meitheamh 1862, catalóg thuairisciúil na bpríomhchineálacha fíonta a fásadh i gcúigí Modena agus Reggio Emilia a foilsíodh in 1867 agus an aiste anailíseach 'Lambrusco di Sorbara agus Lambrusco Salamino' le Enrico Ramazzini dar dáta 1885. Tá tábhacht na dtosca daonna le feiceáil go háirithe sna gnéithe táirgthe teicniúla, atá ábhartha don tsonraíocht táirge.

Measc‡n de chineálacha sna fíonghoirt

Is cineál fíniúna deirge bríomhar é 'Lambrusco di Sorbara' le fás leathdhíreach ach bláthanna baineanna go fiseolaíoch le staimíní athfhillteacha agus pailin steiriúil, rud a fhágann go mbíonn seans maith ann go mbeidh *millerandage* air. Ba ghá dá bhrí sin cineálacha fíniúna Lambrusco eile a áireamh i measc na gcineálacha a fhástar sna fíonghoirt chun pailniú agus torthúchán fhíonchaora Lambrusco di Sorbara a chumasú. Ní mór an measc‡n cineálacha seo a leanas a bheith ag fíonghoirt a tháirgeann fíonchaora ATFC 'Lambrusco di Sorbara':

— Lambrusco di Sorbara, 60 % ar a laghad den achar iomlán faoi fhíniúnacha;

— Lambrusco Salamino, 25 % ar a laghad ach méid nach mó ná 40 % den achar iomlán faoi fhíniúnacha;

— cineálacha eile Lambrusco a fhástar go traidisiúnta sa limistéar, suas le 15 % den achar iomlán faoi fhíniúnacha.

Modhanna treoraithe

Tá ithir agus aeráid Modena fabhrach d'fhás nádúrtha fíniúnacha. Roghnaigh na fíonsaothraithe córas tródam buan ag a bhfuil géaga cromtha, a bhféadfadh fás bríomhar na bplandaí a shrianadh. Leis an gcóras treoraithe ní mór gur indéanta freisin na bachlóga a scaipeadh go cothrom, na plandaí a n-acmhainneacht tháirgiúil a bhaint amach, fuinneamh radanta a ghabháil, agus méid leordhóthanach aeir agus solais na triopaill a shroicheadh. Is iad na córais treoraithe is coitianta a úsáidtear an tródam saor, cuirtín dúbailte Ginéive. Is é 2 500–3 000 planda in aghaidh an heicteáir an dlús plandaithe. Is iad na fréamhstoic is coitianta a úsáidtear ná Kober5BB, SO4, 420A agus 1103P.

Fíonóireacht agus cleachtais fhíoneolaíocha

Táirgtear na fíonta sin trí úsáid a bhaint as modhanna seanbhunaithe agus buanseasmhacha nach mbaineann ach le coipeadh tánaisteach nádúrtha i mbuidéil agus coipeadh tánaisteach nádúrtha in uathchláibh. Tá an dá rud fíor-riachtanach chun a saintréithe uathúla a thabhairt d'fhíonta ATFC 'Lambrusco di Sorbara'. Ceadaítear oibríochtaí saibhrithe agus licéar dáileogachta a chur isteach faoi réir na gcoinníollacha agus na dteorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais.

Ina gcuid saothar, tugann na húdair Laidine Cató, Plinias agus Columella tuairisc ar tháirgeadh fíona fiosaí (Lambrusco) ar féidir cúr a theacht air, rud a thugann fíon leathshúilíneach le tuiscint. Mar sin féin, níor tuigeadh i gceart an próiseas bitheolaíoch ná cineál ceimiceach an choipthe alcólaigh agus gnéithe gaolmhara eile den fhíonóireacht go dtí gur forbraíodh an t-eolas eolaíoch ó dheireadh an 17ú haois agus le linn an 19ú haois. Bhí gá le fionnachtana eile, áfach, chun a áirithiú go bhfanfadh an dé-ocsaíd charbóin ar fad a táirgeadh le linn an choipthe tuaslagtha san fhíon. Ba ghá leis sin coimeádán a bhí in ann an brú a sheasamh agus caipín a d'fhéadfadh cosc a chur ar an mbrú éalú. Forbraíodh iad sin idir deireadh an 17ú haois agus tús an 18ú haois. Thaifead údair i ndiaidh a chéile an rogha sin maidir le fíonta geala agus dearga leathshúilíneacha a tháirgeadh sa 17ú agus san 18ú haois, go dtí go raibh sainaithint níos fearr ar na cineálacha geala agus go háirithe ar na cineálacha dearga d'fhíniúnacha fiáine *Latini* (fine Lambruscos ó limistéar Modena) mar thoradh ar an bpróiseas fada éabhlóide géinití sin, ar thug finiúinghrafaithe an 19ú haois tuairisc orthu (go háirithe Acerbi, Mendola agus Agazzotti). Chomh maith leis an dul chun cinn teicneolaíoch sin, tháinig athrú mór ar an aeráid freisin (an Oighearaois Bheag) as ar eascair fómhair fhuara agus fhliucha, aibiú moillithe agus coipeadh neamhiomlán a raibh coipeadh tánaisteach i mbairillí ag teastáil ina leith, bairillí a bhris mar thoradh air sin. Ó lár an 19ú haois go dtí lár an 20ú haois, ba é coipeadh tánaisteach sa bhuidéal an modh ba choitianta chun Lambrusco leathshúilíneach nádúrtha a tháirgeadh i gcainníochtaí móra. Tháirg sé sin Lambrusco moirtiúil leathshúilíneach gan dímhoirtiú, agus ba é an chuid is mó den táirgeadh é. Thosaigh an chéad fhíonlann a tháirg Lambrusco leathshúilíneach in Emilia ag feidhmiú in Modena in 1860. Mar sin féin, le táirgeadh na bhfíonta ar an gcaighdeán is fearr, bhí baint na moirte le modhanna lenar laghdaíodh caillteanas na cáilíochta agus na cainníochta i gceist, agus úsáid á baint ar dtús as meaisíní scinceála iseabaracha (a d'fhorbair Martinotti ag deireadh an 19ú haois). Sa lá atá inniu ann, chun fíon leathshúilíneach agus súilíneach a tháirgeadh le coipeadh tánaisteach sa bhuidéal, baintear sil-leagan na moirte giosta trí ligean dó socrú i dtreo an chaipín agus muineál an bhuidéil a reo.

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

Cumhdaítear le ATFC 'Lambrusco di Sorbara' táirgeadh fíonta dearga nó rosé súilíneacha agus leathshúilíneacha. Ó thaobh cúrsaí anailíse agus orgánaileipteacha de, tá saintréithe an-soiléir agus sonracha sna fíonta sin, mar a thuairiscítear in Airteagal 6 den tsonraíocht táirge, rud a chiallaíonn gur féidir iad a shainaithint go soiléir agus gur saintréithe tipiciúla den limistéar áitiúil iad.

Mar thoradh ar na fíonchaora a tháirgtear ar mhachairí lárnacha Modena, i bhfianaise leitheadúlacht na hithreach 'Sant'Omobono', bíonn fíonta dearga ar dhath an rúibín de dhéine éagsúil, bíonn struchtúr íseal acu, chomh maith le haigéadacht idir meánach agus ard, bíonn neart alcóil íseal acu agus mionbhlasanna bláthacha agus torthaíocha soiléire orthu. Cuidíonn úire agus cumhráin an dea-bholaidh le blas cothrom a áirithiú.

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

Tá tábhacht mhór shocheacnamaíoch ag baint leis an bhfíonsaothrúchán in Modena. Tá baint aige sin le táirgeadh fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha. Is é an talamh an toisc thimpeallachta is tábhachtaí chun cothromaíocht a áirithiú idir fás plandúil agus táirgeacht fíonchaor agus cáilíocht an fhíona. Cé go bhfuil roinnt éagsúlachta ann mar gheall ar an timpeallacht agus ar mhodhanna feirmeoireachta, is féidir talamh talmhaíochta in Modena a mheas mar thalamh an-torthúil, agus tagann sé faoi na trí chatagóir seo a leanas:

a) ithir scaoilte, dath buí nó scothdhearg uirthi, le leibhéil ísle aoil agus fosfar iomlán agus do-asamhlaithe go minic freisin, suite ar leibhéal bunchnoic ach ag airdí níos airde freisin. Tugtar 'ithir na machairí bunchnoic atá dícharbónaithe go páirteach' ar an ithir ar na machairí, ach tugtar 'ithir ina bhfuil leibhéil ísle aolchloiche ó imeall na nAipiníní' agus 'ithir aolchloiche na nAipiníní íochtaracha atá bainteach go háitiúil le clasáin' ar an dá chineál ithreach ag airdí níos airde;

b) ithir mheánuigeach, thar barr i dtéarmaí airíonna fisiceacha agus ceimiceacha araon, a thagann ó thuilte aibhneacha Secchia agus Panaro, atá suite ar an machaire lárnach agus is féidir a aicmiú mar 'iomairí abhann aolchloiche le hithreacha crédhúrabháin shiolta Sant'Omobono';

c) ithreacha créúla, an-dlúth ach dea-chóirithe agus torthúil ó thaobh ceimiceán de, a sholáthraíonn ithreacha ar a dtugtar 'ithreacha créúla na ngleannta draenáilte' don chuid is mó den mhachaire.

Tá na hithreacha ísealchríche mar chuid de na tuilemhánna ón aois Phléisticéineach agus Holaicéineach, agus tá an tír-raon cnocach agus sléibhtiúil tipiciúil don aois Chailceach agus Eoicéineach, agus tá sé lán le comhábhair mhíne agus chollóideacha. Tá ithreacha na machairí saor, geall leis, ón gcnámharlach garbh a fhaightear go minic i limistéir chnocacha agus sléibhe shaothraithe i bhfoirm bloghanna de charraig bhreisia, a d'fhéadfadh bac a chur ar ghnáthoibríochtaí feirmeoireachta.

Ar mhachaire lárnach chúige Modena, áit ina bhfaightear fíonghoirt a úsáidtear chun fíonchaora ATFC 'Lambrusco di Sorbara' a tháirgeadh, tá leitheadúlacht ithreacha crédhúrabhán siolta 'Sant'Omobono' ann. Athraíonn torthaí Innéacs Winkler ó 1 900 go 2 000 lá céime, agus frasaíocht iomlán thart ar 450 mm idir mí Aibreáin agus mí Dheireadh Fómhair. Tá na fíonghoirt bríomhar agus tá táirgeacht mheánach-ard acu. Is seanbhunaithe í an stair a bhaineann le Lambrusco agus le táirgeadh fíonta súilíneacha in Modena, agus áirítear inti na chéad chuntais spéisiúla ó fhilí agus scríbhneoirí clasaiceacha (Virgil, Cató agus Varro) a labhair faoin '*Labrusca vitis*', fíniúin fhiáin a aimsíodh ar imill na bpáirceanna agus a tháirgeann fíonchaora a bhfuil blas searbh orthu. Is fíon dearg é Lambrusco ar féidir leis a bheith leathshúilíneach nó súilíneach, a bhfuil dath dearg geal an rúibín air agus ba cheart é a chur ar an mbord ag 12-14 °C chun a chumhráin agus a dhea-bholaithe a bhaint amach go hiomlán. 'Bunaíodh' in Modena é, agus uaidh sin scaipeadh chuig margaí náisiúnta agus eachtracha é. Tá tábhacht ag baint le Lambrusco di Sorbara laistigh de thionscal fíona Modena mar gheall ar roinnt tosca: 1 662 heicteár de thalamh a cuireadh faoi fhíniúnacha atá cláraithe sa chlár ábhartha d'fhíonghoirt ATFC, lena dtáirgtear meán bliantúil 15 000 000 kg d'fhíonchaora atá faoi chosaint faoi ATFC. Leis an ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Lambrusco Salamino di Santa Croce', is féidir le táirgeoirí ó Modena táirgí a chur i láthair tomhaltóirí lena n-insítear scéal níos mó ná a chéile: an áit as a dtagann siad, an chaoi a bpróiseáiltear iad, agus na saintréithe agus na gnéithe speisialta a dhealaíonn iad ó tháirgí nach féidir a shainaithint ó limistéar dea-shainithe.

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

—

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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