C/2025/1947

2025 3 28

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1947)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Lambrusco di Sorbara“

PDO-IT-A0332-AM03

Pranešimo data: 2.1.2025

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Kategorijos patikslinimo įtraukimas**

Aprašymas

Patikslinta kategorija, kuriai priklauso vynai „Lambrusco di Sorbara“ *Spumante* (putojančių vynų arba rūšinių putojančių vynų kategorija).

Pagrindimas

Šis pakeitimas atliktas siekiant tiksliau apibūdinti gaminamo putojančio vyno kategorijas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu.

2. **Naujos vyno rūšies „Lambrusco di Sorbara“ *Bianco Spumante* (putojantis baltasis) (putojantis vynas ir putojantis vynas [*sic*]) įtraukimas**

Aprašymas

Įtraukta nauja vyno rūšis „Lambrusco di Sorbara“ *Bianco Spumante*.

Pagrindimas

Vynuogių veislei „Lambrusco di Sorbara“ būdingos savybės yra panašios į baltųjų arba raudonųjų vynuogių veislių (fermentuojamų be odelių), kurios dėl savo nekintančio rūgštingumo ir subtilaus bei kvapnaus aromato puikiai tinka putojantiems vynams gaminti.

Šiomis esminėmis veislės „Lambrusco di Sorbara“ savybėmis ir grindžiamas siūlomas naujos vyno rūšies *Bianco Spumante* įtraukimas. Tokiu būdu dėsningai pereinama nuo dabartinės vyno rūšies *Rosato Spumante* prie rafinuotų ir subtilių aukštos kokybės putojančių baltųjų vynų, kurie taip pat yra itin tinkami brandinti butelyje pagal klasikinį metodą, gamybos.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu, 5 straipsnio 1 dalimi ir 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

3. **Redakcinio pobūdžio pataisymai ir su teisės aktais susiję atnaujinimai**

Aprašymas

Produkto specifikacijoje atlikti tam tikri redakcinio pobūdžio pataisymai, atnaujintos nuorodos į teisės aktus ir ministerijos pavadinimas.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti dėl pasikeitusių šio sektoriaus teisės aktų ir ministerijos pavadinimo. Tam tikri pataisymai atlikti siekiant ištaisyti rašybos klaidas arba aiškiau išdėstyti nuostatas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 3 dalimi, 5 straipsnio 2 ir 3 dalimis, 7 straipsnio 1 dalimi ir 10 straipsniu.

4. **Naujos vyno rūšies „Lambrusco di Sorbara“ *Bianco Spumante* gamybos specifikacijos įtraukimas**

Aprašymas

Įtraukta pastraipa dėl įpareigojimo naujai vyno rūšiai „Lambrusco di Sorbara“ *Bianco Spumante* gaminti skirtas vynuoges fermentuoti be odelių.

Pagrindimas

Pakeitimo reikėjo įtraukus naują vyno rūšį.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 dalimi.

5. **Putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybos metodo, kai vynai brandinami butelyje, aprašymo pataisymas**

Aprašymas

Putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybos metodo, kai vynai gaminami butelyje, aprašymas buvo iš dalies pakeistas, į jį įtraukiant žodžius „įskaitant su“.

Pagrindimas

Pakeitimas atliktas siekiant paaiškinti, kad vynininkystės metodas, kai vynai brandinami butelyje, yra visuomet leidžiamas gaminant putojančius ir pusiau putojančius vynus ir jam apibūdinti nebūtina vartoti sąvokų „tradicinis metodas“, „klasikinis metodas“ arba „klasikinis tradicinis metodas“, kaip numatyta Reglamento (ES) 2019/33 53 straipsnio 3 dalyje.

Įtraukus žodžius „įskaitant su“ nurodoma, kad šios sąvokos, atsižvelgiant į nustatytas sąlygas, turėtų būti laikomos neprivalomomis, o ne įpareigojančiomis gamintojus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 2 dalimi.

6. **Perdirbimo išeigos sumažinimas**

Aprašymas

Vynuogių ir (arba) vyno perdirbimo išeiga, įskaitant vyno gamybos perteklių, sumažinta nuo 80 % iki 75 %, nedarant poveikio 70 % ribai, kuri taikoma galutiniam vynui, atitinkančiam saugomos kilmės vietos nuoroda „Lambrusco di Sorbara“ žymimiems vynams keliamus reikalavimus.

Pagrindimas

Šis pakeitimas atliktas siekiant apriboti vynų su veislės „Lambrusco“ pavadinimu gamybą, taip pat vynų, gautų iš saugoma kilmės vietos nuoroda „Lambrusco di Sorbara“ žymimo vyno gamybos pertekliaus. Šie vynai turi būti perklasifikuoti į veislės „Lambrusco“ rūšies vynus, žymimus pagrindine tipine geografine nuoroda „Emilia“. Pakeitimu taip pat siekta neleisti, kad vynuogės būtų pernelyg intensyviai naudojamos.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 5 dalimi.

7. **Fermentacijos ir antrinės fermentacijos laikotarpio pakeitimas**

Aprašymas

Įtraukta nauja pastraipa, kurioje pateikta nuostata, pagal kurią produkcijos, skirtos perdirbti į vyną, fermentaciją arba antrinę fermentaciją leidžiama atlikti po kiekvienų metų gruodžio 31 d. ir iki kitų metų birželio 30 d.

Pagrindimas

Pakeitimas įtrauktas siekiant standartizuoti gamybos sąlygas visoje Emilijos-Romanijos teritorijoje ir atsižvelgti į vynuogių veislės „Lambrusco“ savybes bei šių vynų gamybos vietovėje nuo seno taikomus tradicinius gamybos metodus, daugiausia dėmesio skiriant pusiau putojančių vynų gamybai.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 6 dalimi.

8. **Spalvos intensyvumo apibrėžimas**

Aprašymas

Didžiausias įvairių produktų kolorimetrinis intensyvumas pagal jų gamybos etapą buvo apibrėžtas tam, kad vynai ir produktai, skirti perdirbti į vyną, turėtų aiškiai apibrėžtą spalvos intensyvumo gamą, laikantis SKVN „Lambrusco di Sorbara“ žymimų vynų tradicijų ir autentiškumo.

Pagrindimas

Šis pakeitimas atliktas dėl pastaraisiais metais pastebėtų atvejų, kai produktai su nuoroda „Lambrusco di Sorbara“, kurių spalva yra intensyvesnė, nei siūloma šiuo pakeitimu, prekybos etapu laikomi tik papildomais produktais, iš kurių gaminami galutiniai vynai, ir niekada nėra skirti tiesiogiai išpilstyti į butelius.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 7 dalimi.

9. **Tam tikrų vartotojams pateikiamų vynų savybių pataisymas ir naujų vyno rūšies „Lambrusco di Sorbara“ *Bianco Spumante* savybių įtraukimas**

Aprašymas

Įtrauktos naujos vartotojams pateikiamos vyno rūšies „Lambrusco di Sorbara“ *Bianco Spumante* savybės ir atnaujintos kai kurios esamų vyno rūšių savybės. Be to, patobulinti ir atnaujinti kai kurie pusiau putojančių vynų aprašymai, taip pat įtraukta pastraipa, kurioje nurodoma, kad įvairių rūšių vynai, išskyrus rūšinio putojančio vyno kategorijos vynus, gali būti drumzlini dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Pagrindimas

10. Šis pakeitimas atliktas dėl naujos vyno rūšies „Lambrusco di Sorbara“ *Bianco Spumante* įtraukimo ir dėl to, kad peržiūrint šią specifikaciją paaiškėjo, jog aprašant kai kurias vartotojams pateikiamų vynų savybes buvo vartojami neteisingi, netikslūs arba produkto kategorijos neatitinkantys terminai, ypač aprašant putojančius vynus, kurių atveju buvo vartojami su likutiniu cukrumi susiję terminai, būdingi pusiau putojančių vynų kategorijai, ir tokiu būdu nebuvo atsižvelgiama į Reglamento (ES) 2019/33 III priedo nuostatas, taikomas įvairioms putojančio vyno kategorijoms. Taip pat įtraukta pastraipa, kurioje paaiškinama, kad pusiau putojantys vynai ir putojantys vynai, išskyrus rūšinio putojančio vyno kategorijos vynus, gali būti drumzlini dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų. Tai atlikta todėl, nes grįžtama prie antrinės fermentacijos butelyje gamybos metodo, kai nepašalinamos fermentacijos metu susidariusios nuosėdos.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

11. **Galimybės etiketėje vartoti terminą „rifermentazione in bottiglia“ (antrinė fermentacija butelyje) įtraukimas**

Aprašymas

Įtraukta pastraipa, kurioje paaiškinama, kad įvairių rūšių vynai, išskyrus rūšinio putojančio vyno kategorijos vynus, gali būti drumzlini dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti siekiant tinkamai informuoti vartotojus, nes per pastaruosius metus vėl išpopuliarėjo antrinės fermentacijos butelyje gamybos metodas pusiau putojantiems vynams gaminti. Dažnu atveju iš šių vynų nepašalinamos fermentacijos metu susidariusios nuosėdos, dėl kurių vynas neretai atrodo drumzlinas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 4 dalimi.

12. **Nuostatos dėl ministro dekreto, kuriuo iš dalies keičiamos mažiausio bendrojo rūgštingumo ir mažiausio becukrio ekstrakto kiekio ribinės vertės, išbraukimas**

Aprašymas

Išbraukta pastraipa, kurioje buvo numatyta galimybė ministerijai paskelbti dekretą, kuriuo būtų iš dalies pakeistos bendrojo rūgštingumo ir becukrio ekstrakto kiekio ribinės vertės.

Pagrindimas

Ši nuostata pakeista galiojančiais teisės aktais.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu.

13. **Teksto dėl reikalavimo etiketėje nurodyti cukraus kiekį pataisymas**

Aprašymas

Išbrauktas reikalavimas putojančių ir rūšinių putojančių vynų etiketėse nurodyti cukraus kiekį.

Pagrindimas

Šia nuostata pakartojama jau galiojančiuose ES teisės aktuose nustatyta pareiga.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 2 dalimi.

14. **Teksto pataisymas, kuriuo pašalinamas reikalavimas kalbant apie vynų spalvą nurodyti terminą „rosato“**

Aprašymas

Pašalintas reikalavimas etiketėje nurodyti terminą „rosato“, todėl, remiantis galiojančiomis ES taisyklėmis, šio termino nebeprivaloma vartoti apibūdinant vyno rūšį *Rosato Frizzante* (pusiau putojantis raudonasis). Be to, suderinta galiojusi nuostata dėl putojančių vynų, nurodant, kad terminas „rosato“ gali būti pakeistas terminu „rosé“ apibūdinant visas tos versijos produktų (pusiau putojančio ir putojančio vyno) rūšis.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti, nes vynai „Lambrusco di Sorbara“ dėl savo specifinių savybių savaime būna nuo rožinės iki rausvos spalvos, kurią lemia pagrindinės vynuogių veislei „Lambrusco di Sorbara“ būdingos savybės, o pagal galiojančią specifikaciją tokios spalvos vynams apibūdinti turi būti vartojamas terminas „rosato“. Vis dėlto riba, skirianti rožinę nuo raudonos spalvos, yra labai nežymi, todėl tai kelia sunkumų tiek atliekant šių produktų juslinį vertinimą, tiek juos ženklinant.

Be to, kaip gerai žinoma, galiojančiuose teisės aktuose sąvoka „rožinis“ nėra apibrėžta, todėl vertinant vyno spalvą reikalaujama atlikti tik objektyvų vertinimą. Įvairiose teritorijose, taip pat ir kaimyninėse vietovėse, šis vertinimas gali labai skirtis ir priklausyti nuo vietoje vyraujančios šio termino vartosenos ir papročių. Tad kai vynas spalviškai nėra aiškiai raudonas ar rožinis, etiketėje vartojant šį terminą gali būti klaidinami vartotojai, kurie dėl kultūrinių ar tradicinių priežasčių gali manyti, kad vyno spalva neatitinka jų asmeninio rožinio vyno spalvos įsivaizdavimo.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 3 dalimi.

15. **Galimybė etiketėje vartoti terminą „rifermentazione in bottiglia“ (antrinė fermentacija butelyje)**

Aprašymas

Įtraukta pastraipa, kad etiketėje būtų galima vartoti terminą „rifermentazione in bottiglia“.

Pagrindimas

Šis pakeitimas atliktas siekiant teisingai informuoti vartotojus apie pastaraisiais metais vėl pradėtą taikyti gamybos metodą, t. y. antrinę fermentaciją butelyje, skirtą pusiau putojantiems vynams gauti. Dažnu atveju iš šių vynų nepašalinamos fermentacijos metu susidariusios nuosėdos, dėl kurių vynas neretai atrodo drumzlinas.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 4 dalimi.

16. **Didžiausios butelių, į kuriuos išpilstomi išleisti vartoti vynai, talpos pakeitimas**

Aprašymas

Tekstas iš dalies pakeistas siekiant nustatyti, kad didžiausia stiklinių butelių talpa būtų 9 litrai, išskyrus 5 litrų talpos butelius, vadinamus *dama*, kad būtų išsaugota tradicinė butelio forma.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti dėl to, nes kartais pirkėjai pageidauja didesnių butelių, daugiausia skirtų visuomeniniams ir kitiems ypatingiems renginiams.

Šiuo pakeitimu gamintojams taip pat suteikiama daugiau verslo galimybių.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 1 dalimi.

17. **Teksto pataisymas, kuriuo siekiama aiškiai apibrėžti leistinas butelių uždarymo priemones**

Aprašymas

Atnaujinta ir perrašyta pastraipa, ją suskirstant į punktus, dėl leidžiamų butelių uždarymo priemonių, kurioje numatytos atskiros putojantiems vynams skirtos nuostatos.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti siekiant aiškiau apibrėžti leidžiamas butelių uždarymo priemones, visų pirma užsukamų kamščių, karūninių kamščių ir briaunotų kamščių, surištų virvele, naudojimą. Taip siekiama geriau suformuluoti tekstą, išvengti prieštaringo aiškinimo ir galimo pusiau putojančio ir putojančio vyno rūšių painiojimo.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 3 ir 4 dalimis.

18. **Ryšio su geografine aplinka atnaujinimas**

Aprašymas

Straipsnis dėl ryšio su geografine aplinka nebuvo iš dalies pakeistas, tačiau nuspręsta perrašyti bendrojo dokumento skyrių „Ryšys su geografine vietove“.

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu siekiama į bendrąjį dokumentą įtraukti produkto specifikacijoje jau nurodytą informaciją. Todėl tai tėra redakcinio pobūdžio pakeitimas.

Pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Lambrusco di Sorbara

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

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

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosso Spumante (putojantis raudonasis)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino ar granato raudona.

Kvapas: kvapnus, ryškus, išsiskiriantis gėlių ir vaisių pokvapiais.

Skonis: nuo natūralaus briuto (*dosaggio zero*) iki saldaus, gaivus, harmoningas su švelniu mielių poskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00 %.

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

Išskyrus kategorijai „rūšinis putojantis vynas“ priskiriamas vyno rūšis, vynas gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

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

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

2. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosato Spumante (putojantis rožinis)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus intensyvumo rožinė.

Kvapas: kvapnus, išsiskiriantis gėlių ir vaisių pokvapiais.

Skonis: nuo natūralaus briuto (*dosaggio zero*) iki saldaus, gaivus, harmoningas su švelniu mielių poskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00 %.

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

Išskyrus kategorijai „rūšinis putojantis vynas“ priskiriamas vyno rūšis, vynas gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

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

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

3. *„Lambrusco di Sorbara“ Bianco Spumante (putojantis baltasis)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: kvapnus, išsiskiriantis gėlių pokvapiais.

Skonis: nuo natūralaus briuto (*dosaggio zero*) iki saldaus, gaivus, harmoningas su švelniu mielių poskoniu.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00 %.

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

Išskyrus kategorijai „rūšinis putojantis vynas“ priskiriamas vyno rūšis, vynas gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

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

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

4. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosso Frizzante (pusiau putojantis raudonasis)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gyvi, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino ar granato raudona.

Kvapas: kvapnus, išsiskiriantis gėlių ir vaisių pokvapiais.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,50 %.

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

Vynas gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

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

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

5. *„Lambrusco di Sorbara“ Rosato Frizzante (pusiau putojantis rožinis)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gyvi, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus intensyvumo rožinė.

Kvapas: malonus, aštrus, kvapnus ir ryškus, juntami gėlių ir vaisių kvapai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,50 %.

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

Vynas gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

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

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

–

5.2. *Didžiausias derlius*

1. „Lambrusco di Sorbara“ *Spumante*

18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

2. „Lambrusco di Sorbara“ *Frizzante*

18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Auginimo vietovę, kurioje auginamos vynuogės, tinkamos gaminti saugomos kilmės vietos nuorodos „Lambrusco di Sorbara“ reikalavimus atitinkančią misą ir vynus, sudaro šios Modenos provincijoje esančios teritorijos: visa Bastiljos, Bomporto, Nonantolos, Ravarino ir San Prospero komunų administracinė teritorija ir dalis Kampogaljano, Kamposanto, Karpio, Kastelfranko Emilijos, Modenos, San Čezario sul Panaro ir Soljeros komunų administracinės teritorijos.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Lambrusco Salamino N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco di Sorbara N.“ – „Lambrusco“

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

8.1. *A) Geografinės vietovės duomenys*

1. Gamtiniai veiksniai

Modenos provincija yra įsikūrusi pačiame Italijos Emilijos regiono centre. Jai būdingi visi Po slėnio klimatiniai ypatumai, nors pusė provincijos teritorijos tęsiasi iki Apeninų priekalnių ir kalnų, todėl klimatas ten labai skiriasi. Dėl ypatingos padėties Apeninų kalnų papėdėje lygumai būdinga žemyninė temperatūra ir kritulių kiekis, karštos vasaros ir atšiaurios žiemos. Iš pietų pučiantys ir drėgmę nešantys vėjai, prieš pasiekdami regioną, paprastai būna nebe tokie drėgni, todėl kritulių regione iškrenta nedaug, daug mažiau nei, pavyzdžiui, centrinėje Italijoje. Iš vidutinio saulėtumo, temperatūros svyravimų ir kritulių kiekio akivaizdu, kad klimatas čia – ryškus žemyninis, kuriam būdingas netolygus kritulių pasiskirstymas, kai vyrauja du perteklinių kritulių laikotarpiai (pavasarį ir rudenį) ir du laikotarpiai (žiemą ir vasarą), kai kritulių labai trūksta. Ypač mažai kritulių iškrenta Modenos lygumoje, palyginti su likusia Emilijos lygumos dalimi, visų pirma vasaros mėnesiais, todėl natūraliai iškrentantys krituliai vidutiniškai nesuteikia daugiau nei pusės pasėliams auginti reikalingo vandens. Per šimtmečius ūkininkavimą Modenos vietovėje sunkino itin molingas ir tankus dirvožemis; šie veiksniai ir šiandien tebekelia kone daugiausia sunkumų. Apie šiuos geografinius ypatumus rašęs Giuseppe Gorani savo veikalo „Italija XVIII amžiuje“ VI tomo („Modenos ir Redžo kunigaikštystė“) skyrių apie geografinę aplinką pradeda teigdamas, kad „gamta, panašu, buvusi itin maloninga Modenos krašto miestui ir teritorijai“.

Dirvožemis liko natūralus ir derlingas daugiausia dėl žmogaus įsikišimo (iškasti melioracijos kanalai, apsauga nuo potvynių), taip pat dėl taikomų ūkininkavimo metodų ir sistemų, pagal kurias naudojamos organinės dirvožemio gerinimo medžiagos siekiant sumažinti itin molingos provincijos ariamosios žemės trūkumus.

2. Žmogiškieji veiksniai

Tiek Katono veikale „De Agri Cultura“, tiek Varono veikale „De Re Rustica“ minimi vynmedžiai *Vitis labrusca*. Plinijus savo veikale „Naturalis Historia“ taip pat aprašo vynmedžių *Vitis vinifera* savybes, teigdamas, kad „jų lapai, visai kaip ir vynmedžių „Labrusca“, prieš nukrisdami nusidažo kraujo spalva“. 1300 m. Piero dè Crescenzio iš Bolonijos parašytame traktate apie žemdirbystę teigiama, kad veislės „Labrusca“ vynuogės būna „juodos ir suteikia vynui spalvą bei jį praskaidrina, ir nors į puodus jos dedamos netraiškytos ir su aplaužytomis šakelėmis, šios vynuogės negadina vyno skonio“. Tai ankstyviausias rašytinis šaltinis, kuriame patvirtinama, kad iš šių vynmedžių vynuogių tuo laikotarpiu visų pirma gamintas vynas, o tai leidžia manyti, kad anuomet vynmedžiai veikiausiai nebebuvo tokie laukiniai. Nederėtų pamiršti, kad senoviniai vynmedžiai „Labrusca“ buvo laukiniai vynmedžiai (*Vitis vinifera sylvestris*) arba savaime besidauginančio porūšio *Vitis vinifera sativa* vynmedžiai, augę nedirbamose žemėse. Dėl šios priežasties veislė „Labrusca“ laikoma viena iš labiausiai autentiškų vietinių vynuogių veislių pasaulyje, nes jos kilmė susijusi su genetine Modenos regione sukultūrintos rūšies *Vitis vinifera sylvestris occidentalis* raida. Iš veislės „Labrusca“ vynuogių gaminamą vyną visuomet labai vertino kunigaikščiai. Prieš pustrečio šimtmečio, 1430 m. birželio mėn., Niccolò III d'Este viename iš savo paties rašytų rankraščių nurodė, kad siekiant palengvinti prekybą vynu „neturėtų būti mokama pusė muito mokesčio už visą iš Modenos į Paryžių įvežamą vyną“. Autoritetingiausi XIX a. rašytojai patvirtina, kad per šimtmečius Modenos krašto specializacija tapo ypatingą šlovę pelniusių putojančių vynų gamyba; čia susiformavo ir šių vynų gamybos bei vartojimo tradicijos. Vynų savybės išimtinai arba iš esmės priklauso nuo aplinkos, įskaitant visus ją lemiančius gamtinius ir žmogiškuosius veiksnius. Istorinę pavadinimo „Lambrusco di Sorbara“ kilmę galima neabejotinai atsekti iki pat XIX a. Tai patvirtina daugybė istorinių dokumentų, pavyzdžiui, Turino karališkosios akademijos Italijos agrarinės asociacijos bukleto, paskelbto 1862 m. birželio 11 d., trečiadienį, Modenos oficialiajame leidinyje, ištrauka „Cheminių, geologinių ir gydomųjų savybių esė apie vyną „Lambrusco di Sorbara“, 1867 m. Modenos ir Emilijos Redžo provincijose auginamų pagrindinių vynuogių veislių aprašomasis katalogas ir 1885 m. Enrico Ramazzini analitinė esė „„Lambrusco di Sorbara“ ir „Lambrusco Salamino““. Žmogiškieji veiksniai ypač svarbūs atsižvelgiant į techninius gamybos aspektus, susijusius su produkto specifikacija.

Vynuogių veislių derinys vynuogynuose

„Lambrusco di Sorbara“ – gyvybinga raudonųjų vynuogių vynmedžių veislė, pusiau stačiašakė, tačiau fiziologiniu požiūriu turi moteriškuosius žiedus, taip pat atlinkusius kuokelius ir nevaisingas žiedadulkes, todėl jos mezgami vaisiai būna nevienodo dydžio ir atspalvio (pranc. *millerandage*). Taigi tam, kad būtų paskatintas veislės „Lambrusco di Sorbara“ vynmedžių apdulkinimas ir vaisių užmezgimas, reikėjo tarp šių vynuogynuose auginamų vynuogių veislių įtraukti ir kitų veislių „Lambrusco“ vynmedžius. Vynuogynuose, kuriuose auginamos vynuogės, iš kurių gaminami SKVN „Lambrusco di Sorbara“ žymimi vynai, auginamų vynuogių veislių derinį turi sudaryti:

— „Lambrusco di Sorbara“ – ne mažiau kaip 60 % viso vynmedžiais apsodinto ploto;

— „Lambrusco Salamino“ – ne mažiau kaip 25 %, bet ne daugiau kaip 40 % viso vynmedžiais apsodinto ploto;

— kitos tradiciškai šioje vietovėje auginamos veislės „Lambrusco“ – ne daugiau kaip 15 % viso vynmedžiais apsodinto ploto.

Vynmedžių formavimo metodai

Modenos dirvožemis ir klimatas yra palankūs vynmedžiams natūraliai augti. Vynuogininkai pasirinko nuolatinių užkardų su nusvirusiomis šakomis sistemą, kurią taikant galima pristabdyti spartų augalų augimą. Be to, taikoma vynmedžių formavimo sistema turi būti tokia, kad pumpurai būtų paskirstyti tolygiai, augalai būtų kuo derlingesni ir gautų pakankamai spinduliuotės energijos, taip pat kad kekės būtų pakankamai vėdinamos ir gautų užtektinai šviesos. Dažniausiai naudojamos šios vynmedžių formavimo sistemos: laisvasis kordonas ir Ženevos dvigubas priraišiojimas užlankstant šakas. Sodinimo tankis yra 2 500–3 000 augalų viename hektare. Dažniausiai naudojami šie poskiepiai: Kober5BB, SO4, 420A ir 1103P.

Vyno darymo ir vyno gamybos metodai

Šie vynai gaminami taikant tradicinius, nuo seno puoselėjamus ir pripažintus metodus, kai atliekama tik natūrali antrinė fermentacija buteliuose ir natūrali antrinė fermentacija autoklavuose. Abu šie metodai yra būtini siekiant suteikti SKVN „Lambrusco di Sorbara“ žymimam vynui išskirtinių savybių. Atlikti sodrinimo operacijas ir įmaišyti „expedition liqueur“ leidžiama laikantis ES teisės aktuose nustatytų sąlygų ir apribojimų.

Savo veikaluose lotynų autoriai Katonas, Plinijus ir Kolumela aprašo, kaip gaminamas gazuotas ir putojantis vynas („Lambrusco“), – iš to galima spręsti, kad kalbama apie pusiau putojantį vyną. Tačiau tik XVII a. pabaigoje ir XIX a. mokslo žinios leido suprasti biologinį alkoholinio rūgimo procesą ir jo cheminį pobūdį bei kitus susijusius vyno gamybos aspektus. Vis dėlto siekiant užtikrinti, kad visas fermentacijos metu susidaręs anglies dioksidas liktų ištirpęs vyne, reikėjo atrasti kitus metodus. Tam reikėjo slėgį galinčios atlaikyti talpyklos ir kamščio, kuris neleistų anglies dioksidui ištrūkti. Šios talpyklos buvo sukurtos laikotarpiu nuo XVII a. pabaigos iki XVIII a. pradžios. Šį pasirinkimą gaminti pusiau putojančius baltuosius ir raudonuosius vynus XVII ir XVIII a. aprašė įvairūs vėlesni autoriai, kol per ilgą genetinės raidos procesą pavyko geriau identifikuoti laukinių vynmedžių *Latini* (priklausančių šeimai *Lambrusco* iš Modenos regiono) baltųjų ir ypač raudonųjų vynuogių veisles, kurias aprašė XIX a. ampelografai (visų pirma Acerbi, Mendola ir Agazzotti). Be šios technologinės pažangos, taip pat labai pasikeitė klimatas (mažasis ledynmetis), todėl rudenys tapo šalti ir drėgni, užsitęsė vynuogių nokimas ir nepavyko užbaigti fermentacijos proceso, todėl prireikė antrinės fermentacijos statinėse, kurios statinės nebeatlaikė. Nuo XIX a. vidurio iki XX a. vidurio antrinė fermentacija butelyje buvo labiausiai paplitęs natūraliai pusiau putojančio vyno „Lambrusco“ gamybos dideliais kiekiais metodas. Taip gaminamas vynas buvo drumzlinas, pusiau putojantis „Lambrusco“ be nupylimo, ir sudarė didžiąją dalį produkcijos. Pirmoji pusiau putojančio vyno „Lambrusco“ darykla Emilijos regione pradėjo veikti 1860 m. Modenoje. Tačiau siekiant pagaminti geriausios kokybės vynus ir pašalinti nuosėdas, labai nepakenkiant jų kokybei ir kiekybei, pirmiausia imta naudoti izobarinės dekantavimo mašinas (XIX a. pabaigoje jas sukūrė Martinotti). Šiais laikais gaminant pusiau putojantį ir putojantį vyną su antrine fermentacija butelyje, mielių nuosėdos pašalinamos leidžiant joms nusėsti prie kamščio ir užšaldant butelio kaklelį.

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

SKVN „Lambrusco di Sorbara“ apima putojančio ir pusiau putojančio raudonojo arba rožinio vyno gamybą. Analitiniu ir jusliniu požiūriu šie vynai pasižymi labai aiškiomis ir specifinėmis savybėmis, kaip aprašyta produkto specifikacijos 6 straipsnyje, todėl juos galima aiškiai atpažinti ir jie yra tipiški vietovei.

Iš centrinėse Modenos lygumose, kuriose vyrauja vadinamasis Šv. Homobono dirvožemis, auginamų vynuogių gaunami įvairaus intensyvumo rubino spalvos, ne tokios aiškios struktūros raudonieji vynai, pasižymintys vidutiniu arba dideliu rūgštingumu, nedidele alkoholio koncentracija ir aiškiais gėlių bei vaisių pokvapiais. Aromato gaivumas ir kvapnumas padeda užtikrinti subalansuotą skonį.

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

Vynininkystė Modenoje yra labai svarbi socialiniu ir ekonominiu požiūriu. Vynininkystė čia siejama su putojančių ir pusiau putojančių vynų gamyba. Svarbiausias aplinkos veiksnys, užtikrinantis augalijos augimo ir vynuogių derliaus bei vyno kokybės pusiausvyrą, yra šio krašto dirvožemis. Nors dėl aplinkos ir taikomų ūkininkavimo metodų esama tam tikrų skirtumų, Modenos žemės ūkio paskirties žemė gali būti laikoma itin derlinga ir priskiriama šioms trims kategorijoms:

a) purus, geltonos arba raudonos spalvos dirvožemis, kuriam būdingas mažas kalkingumas ir neretai mažas bendras bei įsisavinamas fosforo kiekis, vyraujantis kalnų papėdėse, bet taip pat ir aukštesnėse vietose. Lygumų dirvožemis vadinamas iš dalies dekarbonatizuotu prieškalnių lygumų dirvožemiu, o didesniame aukštyje vyraujantys du dirvožemio tipai vadinami Apeninų pakraštinių teritorijų nedideliu kalkingumo dirvožemiu ir žemutinių Apeninų kalkingu dirvožemiu (vietomis siejamu su griovomis);

b) vidutinės struktūros dirvožemis, pasižymintis puikiomis fizikinėmis ir cheminėmis savybėmis, atsiradęs dėl centrinėje lygumoje tekančių Sekijos ir Panaro upių potvynių, kurį galima priskirti „kalkingam upių išvagotam reljefui su Šv. Homobono tipo, dulkiškai molingu ir priemolingu dirvožemiu“;

c) molingas, labai tankus, bet cheminiu požiūriu gerai prisotintas ir derlingas dirvožemis, kuris sudaro didžiąją lygumos dalį, kurioje vyrauja vadinamasis nusausintų slėnių molingas dirvožemis.

Žemumų dirvožemis priklauso pleistoceno ir holoceno laikotarpį siekiančioms upių užliejamoms lygumoms, o kalvotos ir kalnuotos vietovės yra būdingos kreidos ir eoceno laikotarpiui ir jų dirvožemyje gausu smulkių ir koloidinių komponentų. Lygumų dirvožemyje praktiškai nėra stambių uolienų luitų, kurie dažnai aptinkami kultivuojamose kalvotose ir kalnuotose vietovėse ir kurie gali trukdyti užsiimti įprastine žemės ūkio veikla.

Modenos provincijos centrinėje lygumoje, kur auga vynuogynai, kurių vynuogės naudojamos SKVN „Lambrusco di Sorbara“ žymimiems vynams auginti, vyrauja Šv. Homobono tipo, dulkiškai molingas ir priemolingas dirvožemis. Vinklerio indekso rezultatai svyruoja nuo 1 900 iki 2 000 laipsnių vienetų, o bendras kritulių kiekis balandžio–spalio mėnesiais siekia apie 450 mm. Vynuogynai yra gyvybingi, derlius vidutiniškai didelis. Vynų „Lambrusco“ ir putojančių vynų gamybos Modenoje istorija yra gili ir ją mena klasikai poetai ir rašytojai (Vergilijaus, Katono ir Varono) pirmieji įspūdingai pasakodami apie laukinį vynmedį *Labrusca vitis*, randamą palaukėse ir duodantį rūgštaus skonio vynuoges. „Lambrusco“ – raudonasis vynas, kuris gali būti pusiau putojantis arba putojantis, ryškios rubino raudonos spalvos ir kurį, siekiant visiškai atskleisti jo kvapus ir aromatus, reikėtų patiekti 12–14 °C temperatūroje. Užgimęs Modenoje, jis paplito šalies ir užsienio rinkose. Vyno „Lambrusco di Sorbara“ reikšmę Modenos vyno pramonėje lemia keletas veiksnių: 1 662 hektarų plotas, apsodintas atitinkamame SKVN vynuogynų registre įregistruotais vynmedžiais, kuriame per metus vidutiniškai išauginama 15 000 000 kg SKVN saugomų vynuogių. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Lambrusco di Sorbara“ suteikia Modenos gamintojams galimybę vartotojams pateikti produktus, pasakojančius gilesnę istoriją nei kiti, atskleidžiant šių vynų kilmę, perdirbimo būdą, savybes ir ypatumus, išskiriančius juos iš kitų produktų, kurių negalima atpažinti kaip kilusių iš tam tikros nustatytos vietovės.

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

–

Nuoroda į produkto specifikaciją

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