C/2025/1947

28.3.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1947)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Lambrusco di Sorbara”

PDO-IT-A0332-AM03

Paziņojuma datums: 2.1.2025

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Kategorijas precizējuma iekļaušana**

Apraksts

Precizēta kategorija, pie kuras pieder “Lambrusco di Sorbara” *spumante* [dzirkstošie] vīni (“dzirkstošie vīni” vai “kvalitatīvi dzirkstošie vīni”).

Pamatojums

Šis grozījums izdarīts, lai precizētu ražoto dzirkstošo vīnu kategorijas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. punktu.

2. **Jaunā “Lambrusco di Sorbara” *bianco spumante* (dzirkstošā baltvīna) paveida (dzirkstošais vīns un dzirkstošais vīns [*sic*]) pievienošana**

Apraksts

Jaunā “Lambrusco di Sorbara” *bianco spumante* paveida pievienošana.

Pamatojums

Šķirnes “Lambrusco di Sorbara” vīnogu īpašības ir salīdzināmas ar tādu baltogu vai sarkanogu šķirņu vīnogu (raudzētu bez mizām) specifiskajām īpašībām, kas, ņemot vērā to nemainīgo skābumu un izsmalcināto un smaržīgo aromātu, ir ideāli piemērotas dzirkstošo vīnu ražošanai.

Minētās šķirnei “Lambrusco di Sorbara” raksturīgās īpašības pamato ierosinājumu ieviest jaunu *bianco spumante* paveidu, kas ražošanas procesā dabiski izveidojies no pašreizējā *rosato spumante* paveida par izsmalcinātu un elegantu augstas kvalitātes dzirkstošo baltvīnu, kurš arī ir īpaši piemērots izturēšanai pudelē pēc klasiskās metodes.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 5.1. un 6. punktu un vienotā dokumenta punktu “Vīna(-u) apraksts”.

3. **Redakcionāli labojumi un regulējuma atjauninājumi**

Apraksts

Produkta specifikācijā ir veikti daži redakcionāli labojumi, kā arī atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem un ministrijas nosaukums.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Šis grozījums bija vajadzīgs, jo nozares tiesību akti un ministrijas nosaukums ir mainījušies. Daži labojumi veikti, lai novērstu drukas kļūdas vai noteikumus padarītu skaidrākus.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.3., 5.2., 5.3., 7.1. un 10. punktu.

4. **Precizējuma pievienošana attiecībā uz jaunā "Lambrusco di Sorbara"** ***bianco spumante*** **paveida gatavošanu**

Apraksts

Pievienota rindkopa par pienākumu jaunajam "Lambrusco di Sorbara" *bianco spumante* paveidam paredzētās vīnogas raudzēt bez mizām.

Pamatojums

Grozījums bija vajadzīgs pēc jaunā paveida iekļaušanas.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.1. punktu.

5. **Labojums aprakstā par ražošanas metodi dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu gatavošanai pudelēs**

Apraksts

Apraksts par ražošanas metodi dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu gatavošanai pudelē ir grozīts, iekļaujot tajā vārdus "arī ar".

Pamatojums

Grozījums ir izdarīts, lai precizētu, ka dzirkstošo un pusdzirkstošo veidu vīnu gatavošana pudelēs vienmēr ir atļauta un ka, izmantojot šo vīndarības metodi, nav obligāti jānorāda frāzes "tradicionālā metode" vai "klasiskā metode", vai "klasiskā tradicionālā metode", kā paredzēts Regulas (ES) 2019/33 53. panta 3. punktā.

Vārdu "arī ar" iekļaušana parāda, ka šīs frāzes būtu jāuzskata par fakultatīvām (saskaņā ar paredzētajiem nosacījumiem), nevis par tādām, ko ražotājiem ir pienākums izmantot.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.2. punktu.

6. **Vīna iznākuma samazināšana**

Apraksts

No vīnogām iegūtā vīna iznākums, ieskaitot jebkādu vīna pārpalikumu, ir samazināts no 80 % līdz 75 %, neskarot 70 % ierobežojumu, kas noteikts attiecībā uz gatavo vīnu, kuram var izmantot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Lambrusco di Sorbara".

Pamatojums

Šis grozījums izdarīts, lai ierobežotu tādu vīnu ražošanu, uz kuriem norādīts šķirnes "Lambrusco" nosaukums, arī tādu vīnu ražošanu, kas iegūti no vīna ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Lambrusco di Sorbara" pārpalikuma; tie ir jāpārklasificē par "Lambrusco" veida vīniem ar Emīlijas tipisko ģeogrāfiskās izcelsmes norādi. Grozījuma mērķis ir arī izvairīties no vīnogu pārmērīgas izmantošanas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.5. punktu.

7. **Grozījums attiecībā uz raudzēšanas un otrējās raudzēšanas periodu**

Apraksts

Pievienota jauna rindkopa, kurā iekļauts noteikums, kas vīnam paredzētos produktus ļauj raudzēt un otrreizēji raudzēt pēc katra gada 31. decembra līdz nākamā gada 30. jūnijam.

Pamatojums

Grozījums pievienots, lai visā Emīlijas Romanjas teritorijā standartizētu ražošanas nosacījumus, ņemot vērā šķirnes "Lambrusco" īpašības un tradicionālos ražošanas paņēmienus, kas vēsturiski izmantoti attiecīgo vīnu ražošanas apgabalā, galveno uzmanību pievēršot pusdzirkstošo vīnu ražošanai.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.6. punktu.

8. **Krāsas intensitātes noteikšana**

Apraksts

Noteikta dažādo produktu maksimālā kolorimetriskā intensitāte atkarībā no to ražošanas posma, lai vīnu un vīnam paredzēto produktu krāsas intensitāti saglabātu skaidri noteiktā diapazonā, kas atbilst ar ACVN "Lambrusco di Sorbara" apzīmēto vīnu tradīcijai un autentiskumam.

Pamatojums

Šis grozījums izdarīts, jo pēdējos gados ir konstatēts, ka ar nosaukumu "Lambrusco di Sorbara" apzīmētie produkti, kuru krāsas intensitāte ir augstāka, nekā ierosināts šajā grozījumā, tirdzniecības posmā tiek uzskatīti tikai par papildu produktiem, ko izmanto gatavo vīnu ražošanai paredzētu maisījumu pagatavošanā, un nekad nav tieši paredzēti pildīšanai pudelēs.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.7. punktu.

9. **Labojums dažās patēriņam nodota produkta īpašībās un jaunā "Lambrusco di Sorbara" *bianco spumante* paveida īpašību pievienošana**

Apraksts

Pievienotas patēriņam nodota jaunieviestā "Lambrusco di Sorbara" *bianco spumante* paveida īpašības un atjauninātas dažas esošo vīna veidu īpašības. Turklāt attiecībā uz pusdzirkstošajiem vīniem ir uzlaboti un atjaunināti daži apraksti un pievienota rindkopa par to, ka dažādo veidu vīni, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas vīnus, rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ var būt duļķaini.

Pamatojums

10. Šis grozījums ir saistīts ar jaunā "Lambrusco di Sorbara" *bianco spumante* paveida pievienošanu un to, ka specifikācijas pārskatīšanas laikā atklājās, ka dažās patēriņam nodota produkta īpašībās bija minēti nepareizi, neprecīzi vai produkta kategorijai neatbilstīgi apzīmējumi; tas attiecas it īpaši uz dzirkstošajiem vīniem, kuru aprakstā bija ietverti apzīmējumi, kas saistīti ar pusdzirkstošo vīnu kategorijai noteiktiem atlikumcukuriem, neņemot vērā Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma noteikumus, kuri piemērojami dažādajām dzirkstošā vīna kategorijām. Pievienota arī rindkopa par to, ka pusdzirkstošie un dzirkstošie vīni, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas vīnus, rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ var būt duļķaini. Tas darīts, ņemot vērā to, ka ražošanā atkal tiek izmantots otrējās raudzēšanas pudelē paņēmiens, neatdalot rūgšanas procesā radušās nogulsnes.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta punktu "Vīna(-u) apraksts".

11. **Iespēja etiķetē izmantot apzīmējumu *rifermentazione in bottiglia* (otrēji raudzēts pudelē)**

Apraksts

Pievienota rindkopa par to, ka dažādo veidu vīni, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas vīnus, rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ var būt duļķaini.

Pamatojums

Šis grozījums bija vajadzīgs, lai pienācīgi informētu patērētājus, jo pēdējos gados pusdzirkstošo vīnu ražošanā popularitāti ir atguvis paņēmiens, kas ietver otrēju raudzēšanu pudelē. Rūgšanas laikā radušās nogulsnes no šiem vīniem bieži vien netiek atdalītas, un šīs atliekas vīnu bieži padara duļķainu.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.4. punktu.

12. **Noteikuma par ministrijas dekrētu, ar kuru groza kopējā skābuma un bezcukuru ekstrakta minimālās robežvērtības, svītrošana**

Apraksts

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

Pamatojums

Šis noteikums ir aizstāts ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu.

13. **Labojums tekstā par prasību etiķetē norādīt cukuru saturu**

Apraksts

Svītrota prasība norādīt dzirkstošo un kvalitatīvu dzirkstošo vīnu cukuru saturu.

Pamatojums

Šajā noteikumā atkārtojas pienākums, kas jau ir noteikts spēkā esošajos ES tiesību aktos.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.2. punktu.

14. **Teksta labojums, ar ko svītro prasību iekļaut apzīmējumu *rosato* attiecībā uz vīnu krāsu**

Apraksts

Svītrota prasība etiķetē iekļaut apzīmējumu *rosato*, nodrošinot, ka tā izmantošana *rosato frizzante* [pusdzirkstošā sarkanvīna] paveidam saskaņā ar spēkā esošajiem ES noteikumiem ir neobligāta. Turklāt ir saskaņots spēkā esošais noteikums attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem, precizējot, ka visiem minētā paveida produktiem (pusdzirkstošajiem un dzirkstošajiem vīniem) apzīmējumu *rosato* var aizstāt ar apzīmējumu *rosé*.

Pamatojums

Šis grozījums bija vajadzīgs, jo "Lambrusco di Sorbara" vīnu krāsa to specifisko īpašību dēļ, ņemot vērā galvenās vīnogu šķirnes "Lambrusco di Sorbara" raksturīgās īpašības, dabiski ir no sārtas līdz gaiši sarkanai, savukārt spēkā esošajā specifikācijā ir noteikts, ka šādas krāsas vīnu veidiem jāizmanto apzīmējums *rosato*. Tomēr robeža starp šo vīnu sārto un sarkano krāsu ir ļoti smalka, un tā apgrūtina gan šo produktu organoleptisko pārbaudi, gan to marķēšanu.

Turklāt, kā zināms, spēkā esošajā tiesiskajā regulējumā nav ietverta sārtas krāsas definīcija un, nosakot vīna krāsu, ir jāveic tikai objektīvs novērtējums. Šis novērtējums dažādās teritorijās, arī blakus esošās teritorijās, var ievērojami atšķirties atkarībā no vietējā izmantojuma un paražām. Tāpēc, ja vīna krāsa ir no sarkanas līdz sārtai, šis apzīmējums etiķetē var radīt neskaidrības patērētājiem, kuri kultūras vai tradīciju dēļ var uzskatīt, ka vīna krāsa neatbilst viņu personīgajam sārtas krāsas ideālam.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.3. punktu.

15. **Iespēja etiķetē izmantot apzīmējumu *rifermentazione in bottiglia* (otrēji raudzēts pudelē)**

Apraksts

Pievienota rindkopa, kas ļauj etiķetē izmantot apzīmējumu *rifermentazione in bottiglia*.

Pamatojums

Šis grozījums ir izdarīts, lai pareizi informētu patērētājus par to, ka pusdzirkstošo vīnu ražošanā izmantots otrējas raudzēšanas pudelē paņēmiens, kas ir atkārtoti ieviests pēdējos gados. Rūgšanas laikā radušās nogulsnes no šiem vīniem bieži vien netiek atdalītas, un šīs atliekas vīnu bieži padara duļķainu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.4. punktu.

16. **Grozījums attiecībā uz to pudeļu maksimālo tilpumu, kurās vīnus nodod patēriņam**

Apraksts

Teksts ir grozīts, nosakot, ka stikla pudeļu maksimālais tilpums ir deviņi litri, un izslēdzot pieclitru *dama* pudeles [lielas šaurkakla pudeles], lai saglabātu pudeles tradicionālo formu.

Pamatojums

Šīs izmaiņas ir vajadzīgas tāpēc, ka patērētāji dažkārt – galvenokārt sociāliem pasākumiem un citiem īpašiem pasākumiem – pieprasa lielākas pudeles.

Šis grozījums arī nodrošina ražotājiem plašākas uzņēmējdarbības iespējas.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 8.1. punktu.

17. **Teksta labojums nolūkā skaidri noteikt atļautās aizvēršanas sistēmas**

Apraksts

Rindkopa par atļautajām aizvēršanas sistēmām ir atjaunināta un pārrakstīta detalizētāk, paredzot atsevišķus noteikumus attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem.

Pamatojums

Šis grozījums bija vajadzīgs, lai nodrošinātu skaidrību par atļautajām aizvēršanas sistēmām, it īpaši par skrūvējamu korķu, kroņkorķu un ar auklu apsietu uzmavveida aizbāžņu izmantošanu. Mērķis ir uzlabot formulējumu, novērst pretrunīgas interpretācijas un izvairīties no jebkādas iespējamas pusdzirkstošo un dzirkstošo veidu sajaukšanas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8.3. un 8.4. punktu.

18. **Informācijas par saikni ar ģeogrāfisko vidi atjaunināšana**

Apraksts

Punkts par saikni ar ģeogrāfisko vidi [specifikācijā] nav grozīts, taču tika nolemts pārstrādāt vienotā dokumenta punktu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

Pamatojums

Mērķis ir produkta specifikācijā jau ietverto informāciju iekļaut arī vienotajā dokumentā. Tāpēc tas ir tikai redakcionāls grozījums.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta punktu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Lambrusco di Sorbara

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

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

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. "Lambrusco di Sorbara" *rosso spumante* (dzirkstošs sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana vai granātsarkana.

Smarža: aromātiska, plaša, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no *dosaggio zero* līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga niansi.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

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

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas paveidus, var būt duļķains.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

2. "Lambrusco di Sorbara" *rosato spumante* (dzirkstošs sārtvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: aromātiska, savdabīga, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no *dosaggio zero* līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga niansi.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

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

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas paveidus, var būt duļķains.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

3. "Lambrusco di Sorbara" *bianco spumante* (dzirkstošs baltvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: aromātiska, ar ziedu notīm.

Garša: no *dosaggio zero* līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga niansi.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

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

Rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ vīns, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas paveidus, var būt duļķains.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

4. "Lambrusco di Sorbara" *rosso frizzante* (pusdzirkstošs sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana vai granātsarkana.

Smarža: aromātiska, savdabīga, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

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

Rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

5. "Lambrusco di Sorbara" *rosato frizzante* (pusdzirkstošs sārtvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: patīkama, asa, aromātiska un savdabīga, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, pilnmiesīga un svaiga, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

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

Rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

—

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Lambrusco di Sorbara" *spumante*

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. "Lambrusco di Sorbara" *frizzante*

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Lambrusco di Sorbara" apzīmējamās misas un vīnu ražošanai piemēroto vīnogu audzēšanas apgabals atrodas Modēnas [*Modena*] provincē un aptver visu *Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino* un *San Prospero* pašvaldību administratīvo teritoriju un daļu *Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro* un *Soliera* pašvaldību administratīvās teritorijas.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Lambrusco Salamino N." – "Lambrusco"

"Lambrusco di Sorbara N." – "Lambrusco"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. A) *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

1. Saikni veidojošie dabas faktori

Modēnas province atrodas Itālijas Emīlijas [*Emilia*] reģiona centrā. Tās klimatiskās iezīmes atbilst Po ielejas klimatiskajām iezīmēm, lai gan puse provinces plešas Apenīnos un to pakājēs, kur vērojamas būtiskas atšķirības. Līdzenuma īpašā atrašanās vieta Apenīnu pakājē nodrošina kontinentālam klimatam tipisku temperatūras diapazonu un nokrišņu daudzumu, karstas vasaras un skarbas ziemas. Mitrie dienvidu vēji, sasniedzot reģionu, parasti jau ir kļuvuši sausi, tāpēc nokrišņu daudzums ir neliels – daudz mazāks nekā tiek reģistrēts, piemēram, Itālijas centrālajā daļā. Gaismas daudzuma, temperatūras svārstību un nokrišņu vidējās vērtības apstiprina to, ka reģionā valda izteikti kontinentāls klimats, kam raksturīgs nevienmērīgi sadalīts nokrišņu daudzums ar diviem hidroloģiskā pārpalikuma maksimumiem (pavasarī un rudenī) un diviem būtiska deficīta periodiem (ziemā un vasarā). Nokrišņu daudzums Modēnas līdzenumā ir daudz mazāks nekā pārējā Emīlijas līdzenumā, it īpaši vasaras mēnešos, tāpēc dabiskie nokrišņi nenodrošina (vidēji) vairāk par pusi ūdens, kas vajadzīgs kultūraugu audzēšanai. Gadsimtu gaitā lauksaimniecību Modēnas apgabalā ir apgrūtinājis lielais māla saturs augsnē un lielākās daļas augsnes blīvums, un šie faktori ir viena no galvenajām problēmām arī mūsdienās. Minētās ģeogrāfiskās īpašības ir aprakstītas *Giuseppe Gorani* darba "Itālija 18. gadsimtā" VI sējuma ("Modēnas un Redžo hercogiste") nodaļā par ģeogrāfisko vidi, kas sākas ar apgalvojumu, ka "daba, šķiet, bijusi īpaši laipna pret Modēnas pavalsts pilsētu un teritoriju".

Augsnes dabiskums un auglīgums saglabājies galvenokārt, pateicoties cilvēka veiktām darbībām, kas izpaužas kā izveidotie drenāžas kanāli, aizsardzība pret plūdiem, kā arī lauksaimniecības paņēmieni un sistēmas, kurās izmanto organiskos augsnes ielabotājus, lai novērstu trūkumus, ko rada provinces aramzemes ārkārtīgi augstais māla saturs.

2. Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Gan Katona darbā "De Agri Cultura", gan Varrona darbā "De Re Rustica" ir minēta *Vitis labrusca*. Tāpat Plīnijs darbā "Naturalis Historia" dokumentē *Vitis vinifera* īpašības, norādot, ka "to lapas, tāpat kā "Labrusca" vīnkoku lapas, pirms nokrišanas iekrāsojas asinssarkanā krāsā". Traktātā par lauksaimniecību, ko 1300. gadā sarakstījis *Pier dè Crescenzi* no Boloņas, ir norādīts, ka "Labrusca" vīnogas ir "melnas, piešķir vīniem krāsu un padara tos dzidrus, un, neskatoties uz to, ka tās traukos liek veselas un ar savītušiem kātiņiem, tās nebojā vīna garšu". Šis ir agrākais dokumentētais ieraksts par to, ka šajā periodā aizsākusies vīna gatavošana no minēto vīnkoku vīnogām, un tas varētu liecināt par to, ka vīnkoki vairs neauga gluži savvaļā. Nebūtu jāaizmirst, ka senie "Labrusca" vīnkoki bija savvaļas vīnkoki (*Vitis vinifera sylvestris*) vai pašizsējas pasugas *Vitis vinifera sativa* vīnkoki, kas auga neapsaimniekotā zemē. Tāpēc "Lambrusco" uzskata par vienu no vistipiskākajām vietējām vīnogu šķirnēm pasaulē, jo tā cēlusies Modēnas apgabalā audzētās *Vitis vinifera sylvestris occidentalis* ģenētiskās attīstības procesā. Šķirnes "Lambrusco" vīnogu vīnu vienmēr atzinīgi vērtēja hercogi. Divarpus gadsimtus iepriekš, 1430. gada jūnijā, Nikolo III d'Este vienā no saviem hologrāfiem noteica, ka "nebūtu jāmaksā puse no nodokļa par visiem vīniem, kas vesti no Modēnas uz Parīzi", lai atvieglotu vīna tirdzniecību. Autoritatīvākie 19. gadsimta rakstnieki apstiprina, ka gadsimtu gaitā Modēna kļuva par apgabalu, kas specializējies tādu dzirkstošo vīnu ražošanā, kuri ieguvuši īpašu slavu un kuriem ir sava ražošanas un patēriņa tradīcija. Vīnu īpašības ir atkarīgas tikai vai galvenokārt no vides, ieskaitot visus vidi veidojošos dabas faktorus un cilvēkfaktorus. Nosaukuma "Lambrusco di Sorbara" vēsturiskā izcelsme noteikti ir meklējama 19. gadsimtā. To apliecina daudzi vēsturiski dokumenti, kuru vidū ir eseja par "Lambrusco di Sorbara" vīna ķīmisko, ģeoloģisko un terapeitisko raksturu, kas ņemta no Turīnas Karaliskās akadēmijas Itālijas Lauksaimniecības apvienības bukleta, kurš publicēts Modēnas oficiālajā vēstnesī 1862. gada 11. jūnijā, Modēnas un Redžo nell'Emīlijas provincēs audzēto galveno vīna vīnogu šķirņu aprakstošais katalogs, kas publicēts 1867. gadā, un *Enrico Ramazzini* 1885. gada analītiskā eseja ""Lambrusco di Sorbara" un "Lambrusco Salamino"". Cilvēkfaktoru nozīme ir īpaši labi redzama ražošanas tehniskajos aspektos, kas attiecas uz produkta specifikāciju.

Šķirņu kombinācija vīndārzos

"Lambrusco di Sorbara" ir enerģiska sarkanogu šķirne ar pusstāvu augumu, fizioloģiski sievišķiem ziediem ar atliektām putekšņlapām un steriliem ziedputekšņiem, tādēļ tās vīnogu ķekari mēdz attīstīties nevienmērīgi. Tāpēc vīndārzos audzētās vīnogulāju šķirnes bija jāpapildina ar citām "Lambrusco" šķirnēm, lai būtu iespējama šķirnes "Lambrusco di Sorbara" apputeksnēšanās un augļu veidošanās. Šķirņu kombinācijai vīndārzos, kuros audzē vīnogas ar ACVN "Lambrusco Salamino" apzīmētā produkta ražošanai, jābūt šādai:

— "Lambrusco di Sorbara" – vismaz 60 % no kopējās ar vīnkokiem apstādītās platības,

— "Lambrusco Salamino" – vismaz 25 %, bet ne vairāk kā 40 % no kopējās ar vīnkokiem apstādītās platības,

— citas apgabalā tradicionāli audzētas "Lambrusco" šķirnes – līdz 15 % no kopējās ar vīnkokiem apstādītās platības.

Vainaga veidošanas metodes

Modēnas augsne un klimats ir labvēlīgi vīnogulāju dabiskai augšanai. Vīnkopji ir izvēlējušies pastāvīga kordona sistēmu ar nokareniem zariem, kas var ierobežot augu enerģisko augšanu. Vainaga veidošanas sistēmai ir arī jānodrošina vienmērīgs pumpuru sadalījums, augu ražošanas potenciāla sasniegšana, saules enerģijas uzņemšana un ķekaru pietiekama apgāde ar gaisu un gaismu. Visbiežāk izmantotās vainaga veidošanas sistēmas ir brīvi augoša kordona un Ženēvas dubulto špaleru sistēma. Stādījumu biezība ir 2 500–3 000 augu uz hektāru. Visbiežāk izmantotie potcelmi ir "Kober5BB", "SO4", "420A" un "1103P".

Vinifikācijas un vīndarības metodes

Šos vīnus ražo, izmantojot tradicionālas, senas, nemainīgas un vispāratzītas metodes, kas ietver tikai dabisku otrējo raudzēšanu pudelēs un dabisku otrējo raudzēšanu autoklāvos. Tām abām ir būtiska nozīme ar ACVN "Lambrusco di Sorbara" apzīmēto vīnu unikālo īpašību nodrošināšanā. Bagātināšana un beidzamā saldinātāja pievienošana ir atļauta, ievērojot ES tiesību aktos paredzētos nosacījumus un ierobežojumus.

Latīņu autori Katons, Plīnijs un Kolumella savos darbos apraksta, kā ražo dzirkstošu ("Lambrusco") vīnu, kas var putot, tādējādi liekot domāt, ka runa varētu būt par pusdzirkstošo vīnu. Tomēr spirta rūgšanas bioloģiskais process un ķīmiskais raksturs, kā arī citi saistīti vīndarības aspekti netika pienācīgi izprasti līdz zinātnisku apliecinājumu ieguvei 17. gadsimta beigās un 19. gadsimtā. Taču bija vajadzīgi arī citi atklājumi, lai nodrošinātu, ka viss raudzēšanas laikā radies oglekļa dioksīds paliek izšķīdināts vīnā. Tam bija vajadzīgs trauks, kas spēj izturēt spiedienu, un vāks, kurš var novērst tā izplūšanu. Tie tika izstrādāti no 17. gadsimta beigām līdz 18. gadsimta sākumam. Vēlme ražot pusdzirkstošus baltvīnus un sarkanvīnus tika secīgi dokumentēta vairāku autoru darbos 17. un 18. gadsimtā, līdz ilgstošais ģenētiskās attīstības process galu galā ļāva precīzāk identificēt savvaļas *Latini* (*Lambrusco* dzimta, kas cēlusies Modēnas apgabalā) vīnkoku baltogu un it īpaši sarkanogu šķirnes, kuras 19. gadsimtā aprakstīja vīnkoku šķirņu pētnieki (konkrēti, *Acerbi*, *Mendola* un *Agazzotti*). Papildus šiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem notika arī lielas klimata pārmaiņas (mazais ledus laikmets), kas izraisīja aukstus un mitrus rudeņus, vīnogu aizkavētu gatavošanos un nepilnīgu rūgšanu, kuras dēļ bija jāveic otrēja raudzēšana mucās, kas beigās saplīsa. No 19. gadsimta vidus līdz 20. gadsimta vidum visizplatītākā metode dabisko pusdzirkstošo "Lambrusco" vīnu ražošanai lielos daudzumos bija otrēja raudzēšana pudelē. Produkcijas lielāko daļu veidoja duļķaini, pusdzirkstoši "Lambrusco" vīni, no kuriem netika izsviestas nogulsnes. Pirmā Emīlijas vīna darītava, kurā ražoja pusdzirkstošo "Lambrusco" vīnu, Modēnā sāka darboties 1860. gadā. Tomēr, ražojot augstākās kvalitātes vīnus, nogulsnes tika atdalītas ar metodēm, kas mazināja kvalitātes un kvantitātes zudumu, sākotnēji izmantojot izobāriskas dekantēšanas iekārtas, kuras 19. gadsimta beigās izstrādāja *Martinotti*. Mūsdienās, ražojot pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu, kuru otrēji raudzē pudelē, rauga nogulsnes tiek atdalītas, ļaujot tām nogulsnēties pie korķa un sasaldējot pudeles kaklu.

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

ACVN "Lambrusco di Sorbara" aptver dzirkstošo un pusdzirkstošo sarkanvīnu vai sārtvīnu produkciju. No analītiskā un organoleptiskā viedokļa šiem vīniem piemīt ļoti skaidras un specifiskas īpašības, kas aprakstītas produkta specifikācijas 6. punktā, tāpēc tos var skaidri identificēt un tie ir tipiski vietējam apgabalam.

No Modēnas centrālās daļas līdzenumos, kur dominē *Sant'Omobono* augsnes, audzētajām vīnogām iegūst sarkanvīnus, kas ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā, ar vāju struktūru, ar vidēju līdz lielu skābumu, zemu spirta saturu un skaidrām ziedu un augļu notīm. Aromāta svaigums un smarža palīdz nodrošināt līdzsvarotu garšu.

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

Vīnkopībai Modēnā ir liela sociālekonomiska nozīme. Tas ir saistīts ar dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanu. Zeme ir vissvarīgākais vides faktors līdzsvara starp augu augšanu, vīnogu ražu un vīna kvalitāti nodrošināšanā. Lai arī vides un lauksaimniecības metožu dēļ pastāv zināmas atšķirības, lauksaimniecības zemi Modēnā var uzskatīt par ļoti auglīgu, un tā iedalāma šādās trīs kategorijās:

a) irdena augsne dzeltenā vai sarkanīgā krāsā, ar zemu kaļķakmens saturu un bieži vien arī kopējā un augiem pieejamā fosfora saturu, atrodama ne tikai kalnu pakājēs, bet arī lielākā augstumā. Augsne līdzenumos tiek dēvēta par "daļēji dekarbonizētu kalnu pakāju līdzenumu augsni", savukārt abi lielākā augstumā esošās augsnes veidi ir zināmi ar nosaukumu "augsne ar zemu kaļķakmens saturu Apenīnu malās" un "kaļķakmeni saturoša augsne Apenīnu zemākajās daļās, kas vietām saistīta ar gravām";

b) vidējas konsistences augsne, kas ir izcila gan fizikālo, gan ķīmisko īpašību ziņā, radusies Sekijas [*Secchia*] un Panāro [*Panaro*] upju pārplūšanas rezultātā, atrodas līdzenuma centrālajā daļā un klasificējama kā "kaļķakmens fluviālās grēdas ar *Sant'Omobono* viegla putekļu māla augsnēm";

c) mālainas augsnes, ļoti blīvas, bet ar labu ķīmisko sastāvu un auglīgas, sastopamas lielākajā daļā līdzenuma un zināmas ar nosaukumu "mālainas nosusināto ieleju augsnes".

Zemieņu augsnes ir daļa no pleistocēna un holocēna laikmeta palienēm, savukārt paugurainais un kalnainais reljefs ir tipisks krīta un eocēna laikmetam un ir ļoti bagāts ar smalkām un koloidālām sastāvdaļām. Līdzenumu augsnēs praktiski nav rupjgraudainu iežu, kas apstrādātos paugurainajos un kalnainajos apgabalos bieži sastopami brekčijas fragmentu veidā un var kavēt normālu lauksaimniecības darbību.

Modēnas provinces centrālajā līdzenumā, kur atrodas vīndārzi, ko izmanto ar ACVN "Lambrusco di Sorbara" apzīmētajam produktam paredzēto vīnogu audzēšanai, dominē "*Sant'Omobono* viegla putekļu māla augsnes". Vinklera indekss ir no 1 900 līdz 2 000 grāddienām, un kopējais nokrišņu daudzums no aprīļa līdz oktobrim ir aptuveni 450 mm. Vīnkoki vīndārzos aug enerģiski un dod vidēji lielu ražu. "Lambrusco" un dzirkstošo vīnu ražošanas vēsture Modēnā ir sena un ietver klasisku dzejnieku un rakstnieku (Vergilija, Katona un Varrona) aizraujošos pirmos ziņojumus par *Labrusca vitis* – laukmalēs atrodamiem savvaļas vīnkokiem ar skābām vīnogām. "Lambrusco" vīnogu vīns ir sarkanvīns, kas var būt pusdzirkstošs vai dzirkstošs un kas ir spilgti rubīnsarkanā krāsā, un, lai tas pilnībā izpaustu savu smaržu un aromātu, tas būtu jāpasniedz, kad tā temperatūra ir 12–14 °C. Tas radies Modēnā un no turienes izplatījies valsts un ārvalstu tirgos. Produkta "Lambrusco di Sorbara" nozīmi Modēnas vīna nozarē nosaka vairāki faktori: 1 662 hektāri ar vīnkokiem apstādītas zemes, kura reģistrēta attiecīgajā ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas vīndārzu reģistrā un kurā gadā saražo vidēji 15 000 000 kg ar ACVN aizsargātu vīnogu. Aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Lambrusco di Sorbara" ļauj Modēnas ražotājiem piedāvāt patērētājiem produktus ar īpašu stāstu – par to izcelsmi, pārstrādes procesu, kā arī īpašībām un īpašajām iezīmēm, kas tos atšķir no citiem produktiem, kuriem nav tik skaidri noteiktas izcelsmes vietas.

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

—

Saite uz produkta specifikāciju

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