C/2025/2475

30.4.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2475)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☒ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused kuuluvad määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud standardmuudatuse määratluse alla, kuna need ei kuulu kõnealuse määruse artikli 24 lõikes 3 sätestatud määratluste alla. Teisisõnu

— need ei hõlma nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist ega tootekategooria muutmist;

— nendega ei muutu kehtetuks seos geograafilise piirkonnaga;

— need ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Täiendava kriteeriumi lisamine*

Kirjeldus

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

Põhjus

Muudatus on lisatud toodetavate vahuveinide kategooriate täpsustamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 1.

2. *Monte Barello alapiirkonna lisamine*

Kirjeldus

Lisatud on võimalus lisada viide Monte Barello alapiirkonnale (mis vastab olemasolevale geograafilisele asukohale või kohanimele, mis kuulub Castelvetro di Modena omavalitsusüksusele Cà di Sola ringkonna lähedal) vastavalt tootespetsifikaadi (hiljuti lisatud) lisas A sätestatud tingimustele. A lisas on sätestatud alapiirkonda reguleerivad erieeskirjad, milles on sätestatud ainus tüüp „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante ning kehtestatud asjaomane tootmispiirkond koos selle piiritluse täpse kirjeldusega, viinamarjakasvatuse eeskirjad, veinivalmistusstandardid, tarbimisomadused ning nimetust, esitusviisi ja pakendamist reguleerivad sätted. Samuti on täpsustatud, et kui kõnealuses lisas ei ole sõnaselgelt sätestatud teisiti, kohaldatakse alapiirkonna suhtes kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud toote spetsifikaadis sätestatud nõudeid.

Põhjused

Monte Barello alapiirkond on lisatud vastusena konsortsiumi liikmete arvukatele taotlustele. Kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud tootmispiirkonnas paistab see piirkond silma eriomaste keskkonna- ja tootmistingimustega, mis põhinevad peamiselt peaaegu eranditult künklikul maastikul, viinamarjade eriti madalal saagikusel hektari kohta ja viinamarjakasvatussüsteemil.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1 ja 9 ning A lisa ning koonddokumendi punkte „Veini(de) kirjeldus“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“.

3. *Vormiparandused ja õigusnormide ajakohastamine*

Kirjeldus

Tootespetsifikaadis on tehtud mõned vormiparandused ning ajakohastatud on viiteid õigusaktidele.

Põhjus

Muudatused tehti õigusaktidele tehtud viidete ajakohastamiseks ning teksti selguse ja loetavuse parandamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 2, artikli 7 lõiget 1, artikli 7 lõiget 3, artikli 8 lõiget 4, artiklit 9 ja artiklit 10.

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

Kirjeldus

Vahuveinide ja poolvahuveinide pudelis kääritamist käsitlev tekst on ümber sõnastatud, et lisada väljend „sealhulgas“.

Põhjus

Muudatuse eesmärk on selgitada, et seoses veini pudelis kääritamise tavaga tuleb väljendite „traditsioonilisel meetodil pudelis kääritamine“, „traditsiooniline meetod“, „klassikaline meetod“ või „klassikaline traditsiooniline meetod“ kasutamist tuleb pidada üheks valikuvõimaluseks, kui vein vastab asjaomastele nõuetele, aga mitte tootjate kohustuseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 3.

5. *Viinamarjade/veini maksimaalse töötlemissaagise vähendamine*

Kirjeldus

Viinamarjade/veinide maksimaalset töötlemissaagist, sealhulgas veinivalmistamise ülejääki, on vähendatud 80 %-lt 75 %-le. Kaitstud päritolunimetuse „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ alla kuuluva valmisveini puhul jääb töötlemissaagise piirmääraks 70 %.

Põhjused

See muudatus on tehtud selleks, et piirata sordi „Lambrusco“ nime kandvate veinide tootmist, sealhulgas kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud veinide valmistamise ülejäägist valmistatud veinid, mida turustatakse kaitstud geograafilise tähise „Emilia“ Lambrusco all. Muudatuse eesmärk on ka vältida viinapuude liigset kurnamist.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 5.

6. *Käärimine ja teine käärimine*

Kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud veinide tootmise kirjeldusse on lisatud lõik, mille kohaselt veine ja tooteid, millest veini valmistatakse, tohib kääritada või teist korda kääritada kauem kui iga aasta 31. detsembrini, täpsemalt järgmise aasta 30. juunini.

Põhjus

Muudatus on lisatud selleks, et kogu Emilia maakonnas tootmistingimusi ühtlustada, võttes arvesse „Lambrusco“ viinapuude vajadusi ja piirkonnas aja jooksul välja kujunenud traditsioonilisi tootmismeetodeid.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 6.

7. *Veinide värvuse intensiivsuse määratlus*

Kirjeldus

Lisatud on lõik, milles määratakse kindlaks veinide värvuse suurim intensiivsus igas tootmisetapis.

Põhjus

Muudatus on lisatud selleks, et hoida veini ja veini eeltoodete värvuse intensiivsus kindlaksmääratud vahemikus, mis vastab kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud veinide autentsele traditsioonile. Nimelt on viimastel aastatel leitud, et muudatuses soovitatust intensiivsema värvusega veinitüüpe nimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ käsitletakse turustamisetapis lihtsalt lõpptoodete valmistamisel kasutatavate segude lisakoostisosana, mitte otse villitava tootena.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 7.

8. *Teatavate tarbimisomaduste korrigeerimine*

Kirjeldus

Parandatud on mõne olemasoleva veinitüübi tarbimisomadusi ja lisatud on lõik selle kohta, et eri tüüpi veinid, välja arvatud kategooria „kvaliteetvahuveinid“ veinid, võivad käärimisjääkide tõttu olla pisut hägused.

Põhjus

See muudatus oli vajalik selleks, et kõrvaldada ebatäpsed, ebamäärased või tootekategooriaga vastuolus olevad tingimused ning parandada ja ajakohastada tootekirjeldusi. Lisatud on ka lõik võimaluse kohta, et poolvahuveinid ja vahuveinid, välja arvatud kategooria „kvaliteetvahuveinid“ veinid, võivad käärimisjääkide tõttu olla pisut hägused. Selle põhjuseks on tagasipöördumine tootmismeetodi juurde, mille kohaselt toimub teine kääritamine pudelis ilma käärimissette eemaldamiseta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veini(de) kirjeldus“.

9. *Üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti piirnorme käsitleva lõigu väljajätmine*

Kirjeldus

Välja on jäetud lõik, mis kirjeldas võimalust reguleerida üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti piirnorme ministeeriumi dekreediga.

Põhjus

Lõik on välja jäetud, sest see säte ei ole kehtivate õigusaktidega kooskõlas.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 6 lõiget 2.

10. *Parandus seoses suhkrusisalduse näitamisega märgistusel*

Kirjeldus

Vahuveinide puhul on välja jäetud nõue märkida märgistusele suhkrusisaldus.

Põhjus

Nõue ei ole vajalik.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 1.

11. *Mõiste „rosé“ kasutamine alternatiivina mõistele „rosato“*

Kirjeldus

Võimalust kasutada sõna „rosé“ alternatiivina sõnale „rosato“, mis varem oli lubatud ainult roosa vahuveini puhul, on laiendatud ka roosadele poolvahuveinidele.

Põhjus

Muudatus on tehtud selleks, et vastata turu ja tootjate nõudmistele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 3.

12. *Võimalus lisada märgistusele väljend „teine kääritamine pudelis“*

Kirjeldus

Lisatud on lõik, millega on ette nähtud võimalus lisada märgistusele väljend „teine kääritamine pudelis“.

Põhjus

Muudatuse eesmärk on tarbijaid nõuetekohaselt teavitada, et poolvahuveinide valmistamisel on tootmismeetodina kasutatud teist kääritamist pudelis, mis on viimastel aastatel uuesti kasutusele võetud. Sageli ei eemaldata neist veinidest käärimissetet, mistõttu jääb vein häguseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 4.

13. *Tarbimisse lubatud pudelite suurusepiirangu muutus*

Kirjeldus

Nende klaaspudelite, milles veine tarbimisse lubatakse, maksimaalne maht on suurendatud 3 liitrilt 9 liitrile, keelates selgesõnaliselt korvpudelite kasutamise.

Põhjus

Muudatuse tingis vajadus anda tootjatele rohkem turustamisvõimalusi, sest tarbijad soovivad mõnikord suuremaid pudeleid, peamiselt seltskondlike ja muude erisündmuste puhuks. Viieliitrine korvpudel on keelatud, et säilitada pudeli traditsiooniline kuju.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 1.

14. *Korgid*

Kirjeldus

Lubatud korke käsitlev lõik on ümber sõnastatud, täpsustades keermega korkide, kroonkorkide ja pudelisuudmesse paigutatavate nööriga seotud korkide kasutamist.

Põhjus

Muudatuse eesmärk oli selgemalt sõnastada, millised korgid on lubatud, parandada loetavust ja vältida mitmeti tõlgendatavust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 lõiget 3.

15. *Geograafilise seose ajakohastamine*

Kirjeldus

Artiklit, mis käsitleb seost geograafilise keskkonnaga, on ajakohastatud ja muudetud, et lisada teave Monte Barello alapiirkonna lisamise kohta koos iseloomulikke looduslike ja inimteguritega, ajalooliste viidetega ja väikeste tekstiparandustega.

Põhjus

Artikli muutmine oli vajalik Monte Barello alapiirkonna lisamise tõttu. Lisaks sellele on sõnastatud ümber koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“, et seda tootespetsifikaadis esitatu põhjal ajakohastada. Muudatust tuleb käsitleda puhtalt vormilisena.

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi artiklit 9 ja koonddokumendi punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

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

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: tihe ja püsiv.

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn: aromaatne, lillenootidega.

Maitse: *dosaggio zero* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Vein, välja arvatud kvaliteetvahuveini kategoorias toodetud veinid, võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

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

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: tihe ja püsiv.

Värvus: varieeruva intensiivsusega roosa.

Lõhn: iseloomulike lille- ja puuviljanootidega.

Maitse: *dosaggio zero* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Vein, välja arvatud kvaliteetvahuveini kategoorias toodetud veinid, võib olla käärimisjääkide tõttu hägune.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

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

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv.

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn: iseloomulike lillenootidega.

Maitse: kuiv kuni magus, värske, maitseküllane, intensiivne ja harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Käärimisjääkide tõttu võib vein olla hägune.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: kihisev, kiiresti hajuv.

Värvus: varieeruva intensiivsusega roosa.

Lõhn: aromaatne, iseloomulike lille- ja puuviljanootidega.

Maitse: kuiv kuni magus, värske ja maitseküllane.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Käärimisjääkide tõttu võib vein olla hägune.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante – Monte Barello alapiirkond*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: roosa ja kiiresti hajuv.

Värvus: intensiivne rubiinpunane, võimalike lillakate varjunditega.

Lõhn: intensiivne, iseloomulik, puuviljane, aja jooksul võivad tekkida vürtsikad varjundid.

Maitse: kuiv kuni poolmagus, harmooniline, meeldivalt tanniinine.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 %; poolmagusa tüübi tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 9,5 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23 g/l.

Käärimisjääkide tõttu võib vein olla hägune.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

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

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

Veinivalmistuse eritava

Neid veine toodetakse traditsiooniliste usaldusväärsete ja pika aja jooksul välja kujunenud meetoditega, mille korral on ette nähtud ainult loomulik teine käärimine pudelites ja loomulik teine käärimine autoklaavides, mis on oluline kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud veinide ainulaadsete omaduste tagamiseks. Rikastamisprotsess ja kiirendi lisamine on lubatud tingimusel, et järgitakse ühenduse õigusaktides sätestatud tingimusi ja piiranguid.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ vahuveinid

18 000 kg viinamarju hektari kohta.

2. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ poolvahuveinid

18 000 kg viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud vahuveinide ja poolvahuveinide tootmiseks kasutatavate viinamarjade tootmispiirkond hõlmab Modena provintsis asuvate omavalitsusüksuste Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola ja San Cesario sul Panaro kogu haldusterritooriumi ja osa Modena omavalitsusüksuse haldusterritooriumist.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Lambrusco Barghi N – Lambrusco

Lambrusco Benetti N – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N – Groppello Grasparossa

Lambrusco Grasparossa N – Lambrusco

Lambrusco Maestri N – Groppello Maestri

Lambrusco Marani N – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N – Lambrusco

Lambrusco Salamino N – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N – Enantio N.

Lambrusco del Pellegrino N – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N – Lambrusco

Malbo Gentile N

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

8.1. *A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

1. Seost väljendavad loodustegurid

Modena provints asub Itaalias Emilia piirkonna keskel. Piirkonnal on kõik Po oru kliimatingimused, kuigi esineb märkimisväärseid erinevusi, mis tulenevad asjaolust, et pool provintsi territooriumist ulatub Apenniinide eelmäestikule ja küngastele. Kuna tasandik asub Apenniinide jalamil, on seal tüüpiline kontinentaalne temperatuur ja sademete hulk, kuumad suved ja külmad talved. Niiske õhuga lõunatuuled jõuavad siia kuivana, mistõttu on sademete hulk väike, märkimisväärselt väiksem kui näiteks Kesk-Itaalias. Valguse, temperatuuri kõikumise ja sademete näitajate keskmised väärtused kinnitavad kliima tugevalt kontinentaalset iseloomu, millele on muu hulgas omane ebaühtlaselt jaotunud sademete hulk, nii et kahel aastaajal (kevadel ja sügisel) tabab piirkonda sademete üleküllus ning kaht aastaaega (talv ja suvi) iseloomustab suur veepuudus. Eriti suvekuudel on Modena ümbruses palju väiksem sademete hulk kui mujal Emilia tasandikul, nii et looduslikud sademed ei anna keskmiselt rohkem kui poole põllukultuuride kasvatamiseks vajalikust veest. Modena piirkonnas ei ole suure savisisaldusega ja tihkete muldade tõttu olnud sajandite kestel lihtne põllumajandusega tegeleda ning need tegurid valmistavad jätkuvalt raskusi. Neid geograafilisi omadusi on kirjeldatud Giuseppe Gorani teose „Itaalia 18. sajandil“ VI köites („Modena ja Reggio hertsogkond“) geograafilise keskkonna peatükis, mis algab väitega, et „Modena linna ja piirkonna suhtes näib loodus olevat olnud eriti lahke“.

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

Nimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud tootmispiirkonnas paistab silma Monte Barello alapiirkond, mis hõlmab ainult Modena provintsi eelmäestikke ja künkaid. Selle piirkonna Winkleri indeks on sõltuvalt kohast 1 900–2 000 kraadpäeva. Arvutuste järgi on kogu territooriumi keskmine väärtus 1 941 kraadpäeva, kusjuures keskmine sademete hulk ajavahemikul aprillist oktoobrini on 500 mm, kusjuures eri kohtade vaheline erinevus on väike. Monte Barello alapiirkonna kõrgus merepinnast on ligikaudu 90–560 meetrit.

Monte Barello alapiirkonna pinnase võib liigitada „Apenniinide ääreala vähese lubjakivisisaldusega mullaks“ (Montefalcone tüüpi tolmjas liivsavimuld, lainjas reljeef kaldega 1–20 %) ja „Apenniinide madalama osa lubjakivimullaks, mis on lokaalselt seotud badlandi tüüpi aladega“ (Banzola ja Grifone tüüpi tolmjas liivsavimuld, lainjas ja mõõdukalt järsk reljeef kaldega 7–35 %). Sellises keskkonnas on kvaliteetse viinamarjakasvatuse jaoks väga oluline inimtegur, sest kasutada tuleb mullaerosiooni vältivaid agronoomilisi veemajandusmeetodeid, rajada viinamarjaistandused ülalt alla, nõlvaga risti asetsevate ridadena (*rittochino*) ja valida kõige päikeselisemad alad.

8.2. *A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

2. Seost väljendavad inimtegurid

Nii Cato teoses *De Agri Cultura* kui ka Varro teoses *De Re Rustica* mainitakse viinapuud *Vitis labrusca*. Ka Plinius kirjeldab oma teoses *Naturalis Historia* hariliku viinapuu *Vitis vinifera* omadusi, märkides, et „nende lehed, nagu ka Labrusca viinapuude lehed, muutuvad enne mahakukkumist veripunaseks“. Bolognalane Pier dè Crescenzi märkis 1300. aastatel ilmunud põllumajandustraktaadis, et Labrusca viinapuu marjad on „värvuselt mustad ja need muudavad ka veini selliseks, ehkki hiljem vein selgineb. Need pannakse terevetena koos rootsudega potti, mis aga veini maitset ei riku“. See on esimene dokument, millest nähtub, et neid viinapuid ei peetud enam metsikuks ja tavaks oli saanud nende marjadest veini valmistada. Tuleb tähele panna, et labrusca viinapuud olid algselt metsikud (*Vitis vinifera silvestris*) või kuulusid alamliiki *Vitis vinifera sativa* ning kasvasid seemnest iseeneslikult ilma istutamata. Seepärast peetakse lambrusco viinapuud üheks kõige autentsemaks sorditüübiks kogu maailmas, kuna see on arenenud Modena piirkonnas kodustatud metsviinapuust *Vitis vinifera silvestris occidentalis*.

Monte Barello alapiirkond on saanud oma nime Castelvetro di Modena omavalitsusüksuses asuva samanimelise koha järgi. Seda on mainitud juba 1020. aastal, mida tõendab 1824. aasta bibliograafiline dokumentatsioon, millest nähtub, et markii Bonifacio andis piiskop Verinole mõned maatükid Montebarello asemel, mida ilmselt peeti väärtuslikuks kohaks.

Monte Barello oli kindlasti asustatud juba etruskide ajal, mida tõendavad avastatud väärtuslikud arheoloogilised objektid: elegantse naisebüstiga kaunistatud pronksist juuksenõel ja relvad, aga ka kivist, pronksist ja rauast valmistatud tööriistad. On hästi teada, et etruskid kasvatasid Itaalias viinapuid ja tootsid veini, mis selles piirkonnas võis olla ainult Lambrusco.

Modena hertsogid hindasid Lambrusco veini alati kõrgelt. Kaks ja pool sajandit varem, 1430. aasta juunis, andis Nicolò III d'Este oma käsikirjalises pöördumises korralduse, et „pool Modenast Pariisi viidava veini tollimaksust tuleks jätta tasumata", hõlbustamaks sel viisil veiniga kauplemist. Kõige autoriteetsemad 19. sajandi autorid kinnitavad, et Modena on saanud sajandite jooksul tuntuks kui kihisevate veinide tootmisele spetsialiseerunud piirkond, millel on oma tootmis- ja tarbimistraditsioonid. Sealsete veinide omadused on eranditult või peamiselt seotud sealse keskkonnaga, arvestades kõiki iseloomulikke looduslikke ja inimtegureid. Nimetuse „Lambrusco Grasparossa" ajalooline päritolu ulatub vähemalt 19. sajandi keskpaika, mida kinnitavad paljud ajaloolised dokumendid, sealhulgas 1854. aastal Luigi Maini koostatud *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* (peaaegu kõigi viinamarjasortide tähestikuline kataloog) ning *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* (Modena ja Reggio Emilia provintsides kasvatatavate peamiste viinamarjasortide kirjeldav kataloog), mille avaldas 1867. a advokaat Francesco Aggazzotti. Inimtegurite mõju võib eelkõige tuvastada tootespetsifikaadis esile tõstetud tehnilistes ja tootmisega seotud aspektides.

8.3. *Istandustes kasutatavad viinapuusordid*

Viinamarjaistandustes kasvatatavate sortide kombineerimine: „Lambrusco Grasparossa di CastelvetroLambrusco Grasparossa di Castelvetro" on keskmise tugevusega ja poolpüstine punane viinamarjasort. See on pidevalt saagikas. Kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" hõlmatud veinide jaoks viinamarju tootvates viinamarjaistandustes võib kasvatada järgmisi viinapuusorte:

— „Lambrusco Grasparossa": vähemalt 85 % kogu viinapuude kasvualast;

— muud piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatavad „Lambrusco" sordid ja „Malbo Gentile" kas eraldi või seguna: kuni 15 % kogu viinapuude kasvualast.

8.4. *Kasvatusmeetodid*

Modena mulla- ja kliimatingimused soodustavad viinapuude loomulikku kasvu. Viinamarjakasvatajad on võtnud kasutusele püsitraatidel rippuvate okstega toestussüsteemi, mis piirab taimede vohamist. Toestussüsteem peab võimaldama pungade ühtlast jaotust, taimede tootmispotentsiaali saavutamist, kiirgusenergia ärakasutamist ning seda, et kobarateni jõuaks piisavalt õhku ja valgust. Kõige sagedamini kasutatavad kujundusmeetodid on nöörpuu- ehk kordonmeetod, Genfi topeltkardin ja Guyot. Istutustihedus on 2 500–3 000 viinapuud hektaril mägede jalamil asuvate tasandike osaliselt dekarboniseeritud mullaga aladel ning 3 000–4 000 viinapuud hektaril aladel, millele on iseloomulik Apenniinide ääreala vähese lubjasisaldusega muld ja Apenniinide madalama osa lubjakivimuld, mis on seotud badlandi tüüpi aladega. Kõige sagedamini kasutatavad pookealused on Kober5BB, SO4 ja 420A.

8.5. *Veinivalmistustavad*

Neid veine toodetakse traditsiooniliste usaldusväärsete ja pika aja jooksul välja kujunenud meetoditega, mille korral on ette nähtud ainult loomulik teine käärimine pudelites ja loomulik teine käärimine autoklaavides, mis on oluline kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" hõlmatud veinide ainulaadsete omaduste tagamiseks. Rikastamisprotsess ja kiirendi lisamine on lubatud tingimusel, et järgitakse ühenduse õigusaktides sätestatud tingimusi ja piiranguid.

Vana-Rooma kirjanikud Cato, Plinius ja Columella kirjeldavad oma teostes, kuidas toodetakse kihisevat veini (*lambrusco*), millele tekkib peale vaht, mis viib mõtte paratamatult poolvahuveinide peale. Alkoholkäärimise bioloogilist protsessi ja selle keemilist olemust ning muid veinivalmistamisega seotud aspekte hakati mõistma siiski alles 17. sajandi lõpus ning teadmised kujunesid selles valdkonnas terviklikult välja alles 19. sajandi lõpuks. Oli vaja teha mitmeid avastusi tagamaks, et kogu kääritamise käigus tekkiv süsinikdioksiid lahustuks veinis: selleks oli vaja mahutit, mis suutis survele vastu pidada, ja korki, mis takistas süsinikdioksiidi kadu. Need kaks uuendust tehti ajavahemikus 17. sajandi lõpust 18. sajandi alguseni. Valgete ja punaste poolvahuveinide eelistootmist on korduvalt kirjeldanud 17. ja 18. sajandi autorid, kuni pikk geneetilise arengu protsess viis metsikute *Latini* (Modena piirkonnast pärit „Lambrusco“ sordid) viinapuude heledate ja eelkõige punaste sortide kindlama väljakujunemiseni, mida kirjeldasid 19. sajandi ampelograafid (eelkõige Acerbi, Mendola ja Agazzotti). Lisaks nendele tehnoloogilistele edusammudele toimus ka oluline kliimamuutus (väikene jääaeg), millega kaasnesid külmad ja märjad sügised ning viinamarjade valmimine hilines ja käärimine jäi ebatäielikuks. Katsed jätkata kääritamist vaatides viisid vaatide purunemiseni. 19. sajandi keskpaigast kuni 20. sajandi keskpaigani oli teine käärimine pudelis levinuim meetod naturaalse poolvahuveini Lambrusco tootmiseks suurtes kogustes. Setet ei eemaldatud ja nii saadi hägune poolvahuvein *lambrusco*, mis moodustas suurema osa toodangust. Emilia esimene *lambrusco* poolvahuveini töökoda alustas tegevust Modenas 1860. aastal. Parima kvaliteediga veinide tootmisel hakati setet eemaldama meetoditega, mis vähendasid veini kvaliteedi ja kvantiteedi langust, kasutades isobaarilisi ümberpumpamisseadmeid, mille töötas 19. sajandi lõpus välja Martinotti. Tänapäeval eemaldatakse poolvahuveinide ja vahuveinide valmistamisel teisel käärimisel pudelis tekkinud pärmisete, setitades selle korgi alla ja külmutades pudelikaela enne pudeli avamist.

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

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

Mäestiku jalamil asuvatel tasandikel ja mäenõlvadel kasvatatavatest viinamarjadest saadakse struktureeritud, lillaka varjundiga punane vein, millel on pehme täidlus, väike happesus ja väga selged puuviljanoodid. Lõhna värskus ja aromaatsus aitab tagada tasakaalustatud maitse.

8.7. *C) Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos*

Modena viinamarjakasvatusel on suur sotsiaalmajanduslik tähtsus. See on seotud vahuveinide ja poolvahuveinide tootmisega. Taimekasvu ja viinamarjade saagikuse ning veini kvaliteedi vahelise tasakaalu tagamisel on kõige olulisem keskkonnategur pinnas. Keskkonnast ja põllumajandusmeetoditest tingitud erinevuste tõttu võib Modena põllumajandusmaad pidada piisavalt viljakaks ning jagada selle kolme kategooriasse:

a) kollase või punaka värvusega kohev pinnas, mille lubjasisaldus ning sageli ka üldfosfori ja omastatava fosfori sisaldus on väike. See paikneb enamasti mägede jalamil, aga ka kõrgemal. Tasandikuosas kannab see nimetust „mägede jalamil asuvate tasandike osaliselt dekarboniseeritud muld“, kahes kõrgemas vööndis kannab muld seevastu nimetusi „Apenniinide ääreala vähese lubjakivisisaldusega muld“ ja „Apenniinide madalama osa lubjakivimuld, mis on lokaalselt seotud badlandi tüüpi aladega“;

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

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

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

Kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud veinide tootmiseks kasutatavad viinamarjaistandused asuvad Modena provintsi lõunaosa tasandikul. Siin on peamine mullatüüp „mägede jalamil asuvate tasandike osaliselt dekarboniseeritud muld“. Winkleri indeks jääb vahemikku 2 169–2 193 kraadpäeva ja sademete hulk on aprillist oktoobrini keskmiselt 437–449 mm. Kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hõlmatud viinamarjaistandusi on ka Modena provintsi eelmäestikel ja küngastel, mida iseloomustavad mullatüübid, mida nimetatakse „Apenniinide ääreala vähese lubjakivisisaldusega muld“ ja „Apenniinide madalama osa lubjakivimuld, mis on lokaalselt seotud badlandi tüüpi aladega“. Winkleri indeks varieerub 1 890 kraadpäevast Vignola piirkonnas 120–125 m kõrgusel kuni 2 028 kraadpäevani Levizzano Rangones 135 m kõrgusel. Eelmäestiku tasandikel ja küngastel on viinamarjaistandused keskmise tugevusega ning vastavalt keskmise kuni suure ja keskmise kuni väikese saagikusega.

Konkreetselt Monte Barello alapiirkonnas on Winkleri indeks ligikaudu 1 900–2 000 kraadpäeva, mis teeb keskmiseks 1 941 kraadpäeva. Lainja või väga lainja kuni mõõdukalt järsu reljeefiga Monte Barello alapiirkonna pinnase võib liigitada „Apenniinide ääreala vähese lubjakivisisaldusega mullaks“ (Montefalcone tüüpi mullad) ja „Apenniinide madalama osa lubjakivimuld, mis on lokaalselt seotud badlandi tüüpi aladega“ (Banzola ja Grifone tüüpi mullad).

Lambrusco poolvahuveinide tootmisel Modenas on nii pikk ajalugu, et sellest on kirjutanud klassikalise ajastu luuletajad ja kirjanikud (Vergilius, Cato, Varro), kes on oma teostes maininud põlluservadel kasvavat metsikut viinapuud *Labrusca vitis*, millel olid kirbe maitsega marjad. Ereda rubiinpunase värvusega *lambrusco* poolvahuvein ja vahuvein, mida lõhna- ja aroomipotentsiaali avaldumiseks serveeritakse temperatuuril 12–14 °C, on sündinud Modenas ning levinud sealt mujale Itaaliasse ja välisturgudele. Vein „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ on Modena veinisektori jaoks oluline mitmes mõttes. Viinapuude kasvuala on 1 532 hektarit ja see on kantud vastavasse kaitstud päritolunimetusega veinide tootmiseks kasutatavate viinamarjaistanduste registrisse ja sellelt saadakse igal aastal keskmiselt 145 000 tsentnerit kaitstud päritolunimetusega veini tootmiseks sobivaid viinamarju. Kasutades kaitstud päritolunimetust „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, soovivad Modena piirkonna veinimeistrid pakkuda tarbijatele veini, mis jutustab enda kohta rohkem kui teised. Kust see pärineb? Kuidas seda töödeldakse? Millised on selle omadused ja eriomadused? Mille poolest eristub see toodetest, mis ei ole seotud kindla piirkonnaga?

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

–

Link tootespetsifikaadile

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22199