C/2025/2475

30.4.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2475)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Nämä muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa olevan vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia, sillä ne eivät kuulu saman asetuksen 24 artiklan 3 kohdassa olevien määritelmien piiriin. Toisin sanoen

— ne eivät sisällä muutosta nimessä, nimen käytössä tai tuoteluokassa

— ne eivät poista yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— ne eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Luokan määrittelyn sisällyttäminen*

Kuvaus:

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

Perustelu:

Muutoksella selvennetään tuotettujen kuohuviinien luokkia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa.

2. *Osa-alueen "Monte Barello" lisääminen*

Kuvaus:

On lisätty mahdollisuus lisätä viittaus osa-alueeseen "Monte Barello" (joka vastaa Castelvetro di Modenan kunnassa lähellä Cà di Solan piirikuntaa olevaa maantieteellistä paikkaa tai paikannimeä) tuote-eritelmän liitteessä A vahvistettujen edellytysten mukaisesti. Liitteessä A vahvistetaan osa-aluetta koskevat erityissäännöt, joiden mukaan ainoa viinityyppi on "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Frizzante (helmeilevä punaviini). Säännöissä myös vahvistetaan kyseinen tuotantoalue sekä esitetään tarkka kuvaus sen rajauksesta, viininviljelysäännöistä, viininvalmistusta koskevista vaatimuksista ja ominaisuuksista kulutushetkellä sekä nimityksiä, esillepanoa ja pakkaamista koskevat määräykset. Lisäksi täsmennetään, että kyseiseen osa-alueeseen sovelletaan SAN-nimityksen "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" tuote-eritelmässä vahvistettuja sääntöjä, ellei liitteessä A nimenomaisesti toisin määrätä.

Perustelut:

Osa-alue "Monte Barello" on lisätty vastauksena konsortion jäsenten lukuisiin pyyntöihin. Tämä alue erottuu suojatun alkuperänimityksen "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" tuotantoalueella erityisten ympäristö- ja tuotanto-olosuhteidensa vuoksi, jotka perustuvat lähinnä alueen pinnanmuodostukseen – maasto on lähes yksinomaan mäkistä –, erityisen pieneen hehtaarikohtaiseen rypäletuotokseen ja viininviljelyjärjestelmään.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 ja 9 artiklaa ja liitettä A sekä yhtenäisen asiakirjan kohtia "Viini(e)n kuvaus" ja "Yhteys maantieteelliseen alueeseen".

3. *Päivitykset ja toimitukselliset korjaukset*

Kuvaus:

Lainsäädäntöviittauksia on päivitetty, ja tuote-eritelmän eri kohtiin on tehty toimituksellisia korjauksia.

Perustelu:

Muutoksilla on pyritty sisällyttämään tuote-eritelmään oikeelliset viittaukset lainsäädäntöön sekä selkeyttämään ja helpottamaan tekstin lukemista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 2 alakohtaa, 7 kohdan 1 ja 3 alakohtaa, 8 kohdan 4 alakohtaa sekä 9 ja 10 kohtaa.

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

Kuvaus:

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

Perustelu:

Tarkistuksen tarkoituksena on selventää, että viininvalmistusmenetelmän, johon liittyy pullokäyminen, osalta ilmaisujen "perinteisen menetelmän mukainen pullokäyminen", "perinteinen menetelmä", "klassinen menetelmä" tai "klassinen perinteinen menetelmä" käyttöä on pidettävä vahvistettujen edellytysten mukaisesti vapaaehtoisena eikä tuottajien velvollisuutena.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 3 alakohtaa.

5. *Rypäleiden/viinien jalostustuotoksen enimmäisrajan alentaminen*

Kuvaus:

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

Perustelut:

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

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 5 alakohtaa.

6. *Käyminen ja jälkikäyminen*

Kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” saaneiden viinien tuotantoa koskevaan kohtaan on lisätty kohta, jonka mukaan viinien ja viiniksi valmistettavien tuotteiden käymistä tai jälkikäymistä voidaan jatkaa kunkin vuoden joulukuun 31 päivän jälkeen seuraavan vuoden kesäkuun 30 päivään saakka.

Perustelu:

Muutos on tehty tuotanto-olosuhteiden yhdenmukaistamiseksi koko Emilian alueella. Siinä on otettu huomioon Lambrusco-viiniköynnösten vaatimukset ja perinteiset tuotantotekniikat, jotka ovat kehittyneet alueella ajan myötä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 6 alakohtaa.

7. *Viinien värin voimakkuuden määrittäminen*

Kuvaus:

Kuvaukseen on lisätty kohta, jossa määritellään eri viinien suurin värin voimakkuus kussakin tuotantovaiheessa.

Perustelu:

Tämä muutos on tehty, jotta viinin ja viiniä alempaa jalostusastetta olevien tuotteiden värin voimakkuus pysyisi tarkoin määritellyllä värin voimakkuusalueella suojatulla alkuperänimityksellä ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” varustettujen viinien perinteiden ja aitouden mukaisesti. Tämä johtuu siitä, että viime vuosina on havaittu, että nimellä ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” varustettujen viinien tyyppejä, joiden väri on voimakkaampi kuin tässä tarkistuksessa ehdotettu, käsitellään kaupanpitovaiheessa pelkkinä sivutuotteina, joita käytetään valmiin viinin sekoitusten valmistuksessa, ei siis suoraan pullotettaviksi tarkoitettuina tuotteina.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 7 alakohtaa.

8. *Tiettyjen kulutushetken ominaisuuksien korjaaminen*

Kuvaus:

Tiettyjä nykyisten viinityyppien kulutushetken ominaisuuksia on korjattu. Ominaisuuksiin on myös lisätty kohta, jossa todetaan, että useat viinityypit – lukuun ottamatta laatukuohuviinien luokkaan kuuluvia viinejä – saattavat olla sameita käymisjäännösten vuoksi.

Perustelu:

Muutos oli tarpeen, jotta voitiin poistaa epätarkat, epämääräiset tai tuoteryhmään nähden epäjohdonmukaiset termit sekä parantaa ja päivittää tuotekuvauksia. Ominaisuuksiin on myös lisätty kohta, jossa todetaan, että helmeilevät viinit ja kuohuviinit – lukuun ottamatta laatukuohuviinien luokan viinejä – saattavat olla sameita käymisjäännösten vuoksi. Taustalla on paluu tuotantotekniikkaan, jossa jälkikäyminen tapahtuu pullossa eikä käymisestä aiheutuvaa sakkaa poisteta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

9. *Kokonaishappopitoisuuden ja sokerittoman uutoksen raja-arvoja koskevan kohdan poistaminen*

Kuvaus:

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

Perustelu:

Kohta on poistettu, koska tämä määräys on korvattu voimassa olevalla lainsäädännöllä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohdan 2 alakohtaa.

10. *Sokeripitoisuuden merkitsemistä etikettiin koskeva muutos*

Kuvaus:

Vaatimus sokeripitoisuuden merkitsemisestä etikettiin on poistettu kuohuviinien osalta.

Perustelu:

Vaatimus ei ole tarpeellinen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 1 alakohtaa.

11. *Mahdollisuus käyttää vaihtoehtoista nimitystä ”rosee” nimityksen ”rosato” sijaan*

Kuvaus:

Aiemmin nimitystä ”rosee” voitiin käyttää nimityksen ”rosato” vaihtoehtona vain Rosato Spumante -tyypin viineissä (roseekuohuviini). Muutoksella tämä mahdollisuus laajennetaan koskemaan Rosato Frizzante -tyypin viinejä (helmeilevä roseeviini).

Perustelu:

Muutoksella vastataan markkinoiden ja tuottajien vaatimuksiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 3 alakohtaa.

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

Kuvaus:

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

Perustelu:

Muutos on tehty, jotta kuluttajille voidaan antaa oikeaa tietoa tuotantotekniikasta, jossa jälkikäyminen toteutetaan pullossa. Tekniikka on otettu viime vuosina uudelleen käyttöön helmeilevien viinien valmistuksessa. Käymisestä aiheutuva sakka jätetään usein poistamatta näistä viineistä, ja jäämien vuoksi viini näyttää usein samealta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 4 alakohtaa.

13. *Pullojen, joissa viinit luovutetaan kulutukseen, enimmäistilavuuden korottaminen*

Kuvaus:

Lasipullojen, joissa viinit luovutetaan kulutukseen, enimmäistilavuutta on nostettu kolmesta litrasta yhdeksään litraan. Koripullojen käyttö on nimenomaisesti kielletty.

Perustelu:

Muutos on tarpeen, jotta tuottajille annettaisiin enemmän kaupallisia mahdollisuuksia, sillä asiakkaat haluavat joskus suurempia pulloja, lähinnä sosiaalisiin tilaisuuksiin ja muihin juhliin. Viiden litran koripullo on kielletty, jotta pullon perinteinen muoto säilyisi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 1 alakohtaa.

14. *Sulkimet*

Kuvaus:

Sallittuja sulkimia koskeva kohta on muotoiltu uudelleen siten, että siinä täsmennetään kierrekorkkien, kruunukorkkien ja langalla sidottujen litteiden korkkien käyttöä.

Perustelu:

Muutos tehtiin sallittujen suljintyyppien selventämiseksi, lukemisen helpottamiseksi ja ristiriitaisten tulkintojen välttämiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 3 alakohtaa.

15. *Maantieteelliseen ympäristöön liittyvän yhteyden päivittäminen*

Kuvaus:

Maantieteelliseen ympäristöön liittyvää yhteyttä koskevaa kohtaa on päivitetty ja muutettu niin, että siihen sisältyy tietoja Monte Barellon osa-alueen lisäämisestä, muun muassa yksityiskohtaiset tiedot luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä, ja historiallisia viittauksia. Lisäksi tekstiin on tehty pieniä korjauksia.

Perustelu:

Kohdan muuttaminen oli tarpeen Monte Barellon osa-alueen lisäämisen vuoksi. Lisäksi katsottiin tarpeelliseksi muotoilla uudelleen yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”, jotta kohta olisi tuote-eritelmän mukainen. Muutos on puhtaasti toimituksellinen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

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

4. **Viinin/viinien kuvaus**

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia.

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Aromi: tuoksuva, kukkaisia vivahteita.

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

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l.

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

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosato Spumante (roseekuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia.

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt.

Aromi: selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita.

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

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

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

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6,0 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosso Frizzante (helmeilevä punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Aromi: selkeitä kukkaisia vivahteita.

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, raikas, maukas, tiivis ja tasapainoinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50.

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosato Frizzante (helmeilevä roseeviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia, haihtuvia.

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt.

Aromi: tuoksuva, selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita.

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, raikas, maukas.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50;

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” Rosso Frizzante – Monte Barellon osa-alue*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: vaaleanpunaisia ja haihtuvia.

Väri: voimakkaan rubiininpunainen, mahdollisesti hieman purppuraan vivahtava.

Aromi: intensiivinen, erottuva ja hedelmäinen; ajan myötä voi kehittyä myös mausteisia vivahteita.

Maku: vaihtelee kuivasta puolimakeaan, harmoninen, miellyttävän tanniininen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Puolimakean viinityypin todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9,5 tilavuusprosenttia.

Sokeriton uutos vähintään: 23 g/l.

Viini saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

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

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

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

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

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

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro -kuohuviinit

18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Helmeilevät Lambrusco Grasparossa di Castelvetro -helmeilevät viinit

18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” varustettujen kuohuviinien ja helmeilevien viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden tuotantoalue käsittää Modenan maakunnassa sijaitsevien Castelfranco Emilian, Castelnuovo Rangonen, Castelvetron, Fioranon, Formiginen, Maranellon, Marano sul Panaron, Prignano sul Secchian, Savignano sul Panaron, Spilamberton, Sassuolon, Vignolan ja San Cesario sul Panaron kuntien koko hallinnollisen alueen sekä osan Modenan kunnan hallinnollisesta alueesta.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

1. Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

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

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

Suojatun alkuperänimityksen ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” tuotantoalueella erottuu Monte Barellon osa-alue, joka muodostuu vain Modenan maakunnan alarinteistä ja kukkuloista. Alueen ilmaston Winkler-indeksi on paikasta riippuen noin 1 900–2 000 astetta. Koko alueen keskiarvoksi laskettiin 1 941 astetta, ja keskimääräinen sademäärä huhtikuun ja lokakuun välisenä aikana oli 500 millimetriä, eikä eri paikkojen välillä juurikaan ollut vaihtelua. Monte Barellon osa-alueen korkeus merenpinnasta vaihtelee noin 90 metristä 560 metriin.

Monte Barellon osa-alueen maaperä voidaan luokitella pieniä määriä kalkkikiveä sisältäväksi Apenniinien reuna-alueen maaperäksi (savipitoinen Montefalcone-maaperä, kaltevuus 1–20 prosenttia, pinnanmuodostus kumpuileva) ja paikallisesti raviineihin liittyväksi Apenniinien alarinteiden kalkkikivimaaksi (savipitoinen Banzola- ja Grifone-maaperä, kaltevuus 7–35 prosenttia, pinnanmuodostus kumpuileva ja kohtalaisen jyrkkä). Tällaisessa ympäristössä inhimilliset tekijät ovat ratkaisevan tärkeitä laadukkaan viininviljelyn kannalta, jossa käytetään maatalouden vesivarojen hallintamenetelmiä maaperän eroosion ehkäisemiseksi, istutetaan viinitarhat rittochino-muotoon (rinteisiin nähden kohtisuorassa olevat rivit) ja valitaan eniten auringonvaloa saavat paikat.

8.2 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

2. Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Sekä Caton Herrasmiesmaanviljelijän käsikirjassa (”De Agri Cultura”) että Varron teoksessa ”De Re Rustica” mainitaan ojukkaviini (*Vitis labrusca*). Myös Plinius vanhemman teoksessa ”Naturalis Historia” kuvaillaan aitoviiniköynnöstä (*Vitis vinifera*) toteamalla, että ”sen lehdet, kuten Labrusca-viiniköynnösten lehdet, muuttuvat ennen putoamistaan verenpunaisiksi”. Bolognalaisen Pier dè Crescenzin vuonna 1300 kirjoittamassa maataloutta käsittelevässä asiakirjassa todetaan, että Labrusca-rypäleet ovat ”mustia, ne antavat viineille värin ja tekevät niistä kirkkaita; silti rypäleitä laitetaan astioihin kokonaisina murskattuine kantoineen eivätkä ne pilaa viinin makua”. Tämä on varhaisin kirjallinen tieto siitä, että näistä viiniköynnöksistä peräisin olevia rypäleitä käytettiin viinin valmistukseen jo kyseisenä ajanjaksona, mikä viittaa siihen, etteivät viiniköynnökset ehkä enää olleet aivan niin luonnonvaraisia. Muinaiset Labrusca-viiniköynnökset olivat metsäviiniköynnöksiä (*Vitis vinifera sylvestris*) tai itsesiementävän alalajin *Vitis vinifera sativa* viiniköynnöksiä, jotka kasvoivat viljelemättömällä maalla. Tästä syystä Lambrusco-lajikkeen katsotaan olevan yksi maailman kotoperäisimmistä viiniköynnöslajikkeista, koska se on tulosta Modenan alueella jalostetun *Vitis vinifera sylvestris occidentalis* -lajin geneettisestä evoluutiosta.

Monte Barellon osa-alue on saanut nimensä Castelvetro di Modenan kunnassa sijaitsevan paikan vastaavasta nimestä. Sen olemassaolo on mainittu kirjallisissa lähteissä jo vuonna 1020. Tämä käy ilmi vuoden 1824 lähdeluetteloaineistosta, jonka mukaan Marchese Bonifacio lahjoitti piispa Verinolle toisen maa-alueen Montebarellon sijasta; Montebarello selvästi oli arvostettu paikka.

Monte Barellossa oli varmuudella asutusta jo etruskien aikoina. Tästä on osoituksena se, että sieltä on tehty arvokkaita arkeologisia löytöjä, kuten pronssinen hiusneula, johon on kuvattu elegantti naisen rintakuva, ja aseita, sekä kivestä, pronssista ja raudasta valmistettuja työkaluja. On yleisesti tunnettua, että etruskit viljelivät rypäleitä ja tuottivat viiniä Italiassa, ja tällä alueella viini on voinut olla vain Lambruscoa.

Modenan herttuat pitivät aina Lambrusco-viiniä suuressa arvossa. Kaksi ja puoli vuosisataa aiemmin, kesäkuussa 1430 Niccolò III d'Este oli määrännyt eräässä käsin kirjoittamassaan asiakirjassa, että "puolet kaikesta Modenasta Pariisiin tuodusta viinistä perittävästä verosta olisi jätettävä maksamatta" viinin kaupan helpottamiseksi. Kaikkein arvovaltaisimmat 1800-luvun kirjailijat vahvistavat, että Modenasta tuli vuosisatojen kuluessa erityisen maineikkaiden kuohuvien viinien tuotantoon erikoistunut alue, jolla oli tuotantoon ja kulutukseen liittyviä perinteitä. Viinien ominaisuudet ovat kokonaan tai olennaisilta osin tulosta ympäristöstä, mukaan lukien kaikki sen määrittelevät luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät. Nimen "Lambrusco Grasparossa" historiallinen alkuperä voidaan varmuudella jäljittää 1800-luvun puoliväliin. Tästä ovat osoituksena lukuisat historialliset asiakirjat, kuten Luigi Mainin vuonna 1854 laatima *Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* (aakkosellinen luettelo lähes kaikista rypäleistä) sekä asianajaja Francesco Aggazzottin vuonna 1867 julkaisema *Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* (kuvaileva luettelo tärkeimmistä Modenan ja Reggio Emilian maakunnissa viljellyistä rypälelajikkeista). Inhimillisten tekijöiden merkitys näkyy erityisesti tuotannon teknisissä näkökohdissa, jotka ovat tuote-eritelmän kannalta merkityksellisiä.

8.3 *Viinitarhojen lajikkeet*

Viinitarhoissa kasvatettavien lajikkeiden yhdistelmä: Punainen viiniköynnöslajike "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" on kasvuvoimaltaan kohtalainen, kasvaa osittain pystyyn ja on jatkuvasti tuottoisa. Suojatun alkuperänimityksen "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rypäleitä tuottavissa viinitarhoissa on viljeltävä seuraavaa lajikkeiden yhdistelmää:

— Lambrusco Grasparossa: vähintään 85 prosenttia viiniköynnösten viljelyalasta;

— muut alueella perinteisesti kasvatetut Lambrusco-lajikkeet, Malbo Gentile, yksinään tai sekoitettuna: enintään 15 prosenttia viiniköynnösten viljelyalasta.

8.4 *Kasvatusmenetelmät*

Modenan maaperä ja ilmasto edistävät viiniköynnösten luonnollista kasvua. Viininviljelijät ovat valinneet pysyvistä rungoista ja roikkuvista oksista koostuvan menetelmän. Tällä tavoin voidaan hillitä köynnösten voimakasta kasvua. Kasvatustavan on myös mahdollistettava, että silmut jakautuvat tasaisesti, köynnösten tuotantopotentiaali saadaan hyödynnettyä, auringon säteilyenergia saadaan talteen ja rypäletertut kasvavat riittävän ilmavissa ja valoisissa olosuhteissa. Yleisimmin käytetyt kasvatustavat ovat free cordon, kannusleikkaus, kaksinkertainen Geneva-kasvatustapa ja Guyot-leikkaus. Istutustiheys on 2 500–3 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohti "alarinteiden tasankojen osittain dekarbonoidussa maaperässä" ja 3 000–4 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohti "Apenniinien reuna-alueen maaperässä ja raviineihin liittyvässä Apenniinien alarinteiden kalkkikivimaassa". Yleisimmin käytetyt perusrungot ovat Kober5BB, SO4 ja 420A.

8.5 *Viiniyttämis- ja viininvalmistusmenetelmät*

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

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

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

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

Alarinteen tasangolla ja rinteillä viljellyt rypäleet tuottavat hyvärakenteista purppuraan vivahtavaa punaista viiniä, jolla on pehmeä runko, joiden hapokkuus on vähäinen ja joissa on erittäin kirkkaita hedelmäisiä vivahteita. Aromin raikkaus ja tuoksu tekevät mausta tasapainoisen.

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

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

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

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

c) Hyvin tiivis mutta runsaasti kemiallisia aineita sisältävä ja hedelmällinen savimaa. Se muodostaa valtaosan tasankojen maaperästä, jota kutsutaan kuivatettujen laaksojen savimaaksi.

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

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (SAN) -viineihin käytettäviä rypäleitä viljelevät viinitarhat sijaitsevat Modenan maakunnan eteläosan tasangolla. Alueen pääasiallinen maaperätyyppi on ”alarinteiden tasankojen osittain dekarbonoitu maaperä”. Winkler-indeksi on 2 169–2 193 astetta ja sademäärä huhti-lokakuussa on keskimäärin 437–449 mm. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (SAN) -viinejä tuottavia viinitarhoja on myös Modenan maakunnan alarinteillä ja kukkuloilla. Tämän alueen maaperä on tyypillisesti pieniä määriä kalkkikiveä sisältävää Apenniinien reuna-alueen maaperää ja paikallisesti raviineihin liittyvää Apenniinien alarinteiden kalkkikivimaata. Winkler-indeksi vaihtelee 1 890 asteesta 120–125 metrin korkeudessa sijaitsevalla Vignolan alueella 2 028 asteeseen 135 metrin korkeudessa sijaitsevalla Levizzano Rangonen alueella. Viinitarhat ovat kasvuvoimaltaan keskinkertaisia, ja niiden tuottavuus on keskinkertainen tai korkea alarinteiden tasangoilla ja keskinkertainen tai matala kukkuloilla.

Monte Barellon osa-alueella Winkler-indeksi on noin 1 900–2 000 astetta, ja sen keskiarvo on 1 941 astetta. Maasto vaihtelee kumpuilevasta mäkiseen ja jopa melko jyrkkään, ja maaperä voidaan luokitella ”pieniä määriä kalkkikiveä sisältäväksi Apenniinien reuna-alueen maaperäksi” (niin kutsuttu Montefalcone-maaperä) ja ”paikallisesti raviineihin liittyväksi Apenniinien alarinteiden kalkkikivimaaksi” (niin kutsutut Banzola- ja Griffone-maaperät).

Lambruscolla ja kuohuviinien tuotannolla Modenassa on pitkä historia, johon sisältyvät kiehtovat ensimaininnat klassisten runoilijoiden ja kirjailijoiden (Vergilius, Cato ja Varro) teoksissa. Niissä puhutaan peltojen reunoilla kasvavasta luonnonvaraisesta *Labrusca vitis* -viiniköynnöksestä, jonka rypäleet maistuvat happamilta. Lambrusco on helmeilevä punaviini tai punainen kuohuviini. Se on väriltään kirkkaan rubiininpunaista, ja sen tuoksut ja aromit pääsevät täyteen oikeuteensa 12–14 °C:n tarjoilulämpötilassa. Viini sai alkunsa Modenassa, josta se on levinnyt kansallisille ja ulkomaisille markkinoille. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro -viinin merkitys Modenan viiniteollisuudelle johtuu useista tekijöistä: suojattua alkuperänimitystä koskevaan viinitilarekisteriin on rekisteröity 1 532 hehtaaria viiniköynnösten viljelykäytössä olevia maa-alueita, jotka tuottavat vuodessa keskimäärin 14 500 000 kg suojatun alkuperänimityksen suojaamia rypäleitä. Suojattu alkuperänimitys ”Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” tarjoaa modenalaisille tuottajille mahdollisuuden antaa kuluttajille enemmän tietoa tuotteistaan – mistä viinit ovat peräisin, miten ne on jalostettu ja mitä ominaisuuksia ja erityispiirteitä niillä on verrattuna tuotteisiin, joita ei voida yksilöidä tarkasti millekään määritellylle alueelle.

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

—

Linkki tuote-eritelmään

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