C/2025/2475

30.4.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/2475)

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro'

PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025

1. **Ainm an táirge**

'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☒ Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint (ATFC)

☐ Tásc Geografach faoi Chosaint (TGFC)

☐ Tásc Geografach (TG)

3. **Earnáil**

☐ Táirgí talmhaíochta

☒ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **Tír ar léi an limistéar geografach**

An Iodáil

5. **Údarás an Bhallstáit a bhfuil an leasú caighdeánach á chur in iúl aige**

An Aireacht Talmhaíochta, Biafhlaithis agus Foraoiseachta

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Comhlíonann na leasuithe sin an sainmhíniú ar leasú caighdeánach in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 ós rud é nach dtagann siad faoi na sainmhínithe in Airteagal 24(3) den Rialachán céanna. I bhfocail eile:

— níl i gceist leo athrú ar ainm an ainmniúcháin tionscnaimh faoi chosaint, ná ar úsáid an ainm, ná ar chatagóir an táirge;

— ní chuireann siad an nasc leis an limistéar geografach dá dtagraítear sa doiciméad aonair ar neamhní;

— níl tuilleadh srianta i gceist leo maidir le margaíocht a dhéanamh ar an táirge.

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

1. *Sonraíocht catagóire a chur isteach*

Tuairisc:

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

Cúis:

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

Baineann an leasú le hAirteagal 1 den tsonraíocht táirge.

2. *Folimistéar 'Monte Barello' a chur isteach*

Tuairisc:

Cuireadh isteach an fhéidearthacht tagairt d'fholimistéar 'Monte Barello' (a chomhfhreagraíonn do shuíomh geografach nó logainm atá ann cheana ar le bardas Castelvetro di Modena é, bardas atá gar do cheantar Cà di Sola) a áireamh i gcomhréir leis na coinníollacha a leagtar síos in Iarscríbhinn A (a tugadh isteach le déanaí) a ghabhann leis an tsonraíocht táirge. Leagtar síos in Iarscríbhinn A na rialacha sonracha lena rialaítear an folimistéar, lena ndéantar foráil maidir leis an gcineál aonair 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' Rosso Frizzante [fíon dearg leathshúilíneach] agus lena mbunaítear an limistéar táirgthe ábhartha le tuairisc bheacht ar a theorannú, rialacha fíonsaothrúcháin, caighdeáin fíonóireachta, saintréithe maidir le tomhaltas agus forálacha lena rialaítear ainmniú, cur i láthair agus pacáistiú. Sonraíodh freisin, ach amháin mar a fhoráiltear go sainráite san Iarscríbhinn sin, go bhfuil an folimistéar faoi réir na rialacha a leagtar síos sa tsonraíocht táirge le haghaidh ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro'.

Cúiseanna:

Cuireadh folimistéar 'Monte Barello' isteach mar fhreagairt ar iarrataí iomadúla ó chomhaltaí an chuibhreannais. Seasann an limistéar sin amach laistigh de limistéar táirgthe ATFC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro mar gheall ar a dhálaí sonracha comhshaoil agus táirgthe, atá bunaithe go príomha ar a thírdhreach atá nach mór cnocach ar fad, go háirithe táirgeacht íseal fíonchaor in aghaidh an heicteáir agus an córas fíonsaothrúcháin.

Baineann an leasú le hAirteagail 1 agus 9 den tsonraíocht táirge agus le hIarscríbhinn A a ghabhann léi agus leis na ranna dar teidil 'Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)' agus 'Nasc leis an limistéar geografach' den doiciméad aonair.

3. *Nuashonruithe agus ceartúcháin eagarthóireachta*

Tuairisc:

Tugadh tagairtí don reachtaíocht cothrom le dáta agus rinneadh ceartúcháin eagarthóireachta i bpointí éagsúla den tsonraíocht.

Cúis:

Rinneadh na hathruithe chun na tagairtí cearta don reachtaíocht a áireamh agus chun an téacs a dhéanamh níos soiléire agus níos éasca le léamh.

Baineann an leasú le hAirteagal 5(2), Airteagal 7(1), Airteagal 7(3), Airteagal 8(4), Airteagal 9 agus Airteagal 10 den tsonraíocht táirge.

4. *Ceartúchán ar an tuairisc ar an modh táirgthe lena ngabhann forbairt sa bhuidéal i gcás fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha*

Tuairisc:

Athraíodh foclaíocht na tuairisce ar an modh táirgthe lena ngabhann forbairt sa bhuidéal i gcás fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha chun an frása 'lena n-áirítear le' a áireamh.

Cúis:

Is é is cuspóir don leasú a shoiléiriú, a mhéid a bhaineann le cleachtas fíoneolaíoch an choipthe sa bhuidéal, go measfar gur roghnach an fhoclaíocht 'coipeadh sa bhuidéal de réir an mhodha thraidisiúnta', 'modh traidisiúnta', 'modh clasaiceach' nó 'modh traidisiúnta clasaiceach' a úsáid faoi na coinníollacha a leagtar síos, seachas gur oibleagáid ar tháirgeoirí í.

Baineann an leasú le hAirteagal 5(3) den tsonraíocht táirge.

5. *Laghdú ar an uastáirgeacht próiseála fíonchaor/fíona*

Tuairisc:

Laghdaíodh an uastáirgeacht próiseála fíonchaor/fíon, lena n-áirítear aon bharrachas fíonóireachta, ó 80 % go 75 %, gan dochar don teorainn 70 % le haghaidh fíon críochnaithe atá incháilithe do ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro'.

Cúiseanna:

Tugadh an leasú sin isteach chun teorainn a chur le táirgeadh fíonta ar a bhfuil ainm an chineáil Lambrusco, lena n-áirítear iad siúd a fhaightear ón mbarrachas fíonóireachta faoi ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro', nach mór a athaicmiú mar fhíonta den chineál Lambrusco faoin ngnáth-tásc geografach bunúsach Emilia. Tá an leasú beartaithe freisin chun róshaothrú na bhfíonchaor a sheachaint.

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

6. *Coipeadh agus coipeadh tánaisteach*

Tuairisc:

Cuireadh isteach mír maidir le táirgeadh fíonta ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro', lenar féidir síneadh a chur le coipeadh nó coipeadh tánaisteach na bhfíonta agus na dtáirgí a bhfuil fíonta le déanamh astu i ndiaidh an dáta 31 Nollaig gach bliain go dtí an 30 Meitheamh den bhliain dár gcionn.

Cúis:

Cuireadh an leasú isteach chun dálaí táirgthe ar fud réigiún Emilia a chaighdeánú, agus riachtanais fhíniúnacha Lambrusco agus na teicnící táirgthe traidisiúnta atá curtha ar bun le himeacht ama sa réigiún sin á gcur san áireamh.

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

7. *Déine datha na bhfíonta a shainiú*

Tuairisc:

Cuireadh mír isteach chun déine dhathmhéadrach uasta na bhfíonta éagsúla a shainmhíniú ag gach céim den táirgeadh.

Cúis:

Cuireadh an leasú sin isteach chun an fíon agus na táirgí réamhtheachtacha fíona a choinneáil laistigh de raon dea-shainithe de dhéine dhathmhéadrach, i gcomhréir le traidisiún agus barántúlacht fhíonta ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro'. Is amhlaidh atá toisc go bhfuarthas amach le blianta beaga anuas nach gcaitear le cineálacha fíona ar a bhfuil an t-ainm 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' ag a bhfuil déine datha níos airde ná mar a mholtar leis an leasú seo ag céim na margaíochta ach mar fho-chomhábhair a úsáidtear chun na cumaisc a tháirgeadh chun na fíonta críochnaithe a dhéanamh, seachas mar tháirgí atá beartaithe go díreach lena mbuidéalú.

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

8. *Na saintréithe maidir le tomhaltas a cheartú*

Tuairisc:

Ceartaíodh cuid de shaintréithe maidir le tomhaltas na gcineálacha atá ann cheana agus cuireadh mír isteach ar an bhféidearthacht go mbeadh na cineálacha éagsúla fíona – cé is moite díobh siúd sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán' – moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú sin chun téarmaí a bhí míchruinn, doiléir nó ar neamhréir leis an gcatagóir táirge a bhaint agus chun na tuairiscí ar na táirgí a fheabhsú agus a thabhairt cothrom le dáta. Cuireadh mír isteach freisin maidir leis an bhféidearthacht go mbeadh na fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha – cé is moite díobh siúd sa chatagóir 'fíon súilíneach ar ardchaighdeán' – moirtiúil mar gheall ar iarmhair choipthe. Tá sé sin amhlaidh i bhfianaise filleadh ar theicníc táirgthe an choipthe thánaistigh sa bhuidéal gan an mhoirt choipthe a bhaint.

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

9. *An mhír maidir leis na teorainneacha le haghaidh aigéadacht iomlán agus eastóscán saor ó shiúcra a scriosadh*

Tuairisc:

Scriosadh an mhír ina dtugtar tuairisc ar go bhféadfadh an Aireacht foraithne a eisiúint lena leasaítear na teorainneacha le haghaidh aigéadacht iomlán agus eastóscán saor ó shiúcra.

Cúis:

Scriosadh an mhír toisc gur cuireadh an reachtaíocht atá i bhfeidhm in ionad na forála sin.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 6(2) den tsonraíocht táirge.

10. *Ceartúchán a bhaineann leis an méid siúcra a shonrú ar an lipéad*

Tuairisc:

Scriosadh an ceanglas maidir leis an méid siúcra a léiriú ar an lipéad i gcás fíonta den chineál súilíneach.

Cúis:

Níl gá leis an gceanglas.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 7(1) den tsonraíocht táirge.

11. *Úsáid an téarma 'rosé' mar mhalairt ar an téarma 'rosato' (rosé)*

Tuairisc:

Leathnaíodh an fhéidearthacht an téarma 'rosé' a úsáid mar mhalairt ar an téarma 'rosato', a bhí ceadaithe roimhe le haghaidh an chineáil 'Rosato Spumante' [rosé súilíneach] amháin, chun an cineál 'Rosato Frizzante' [rosé leathshúilíneach] a chumhdach.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú chun éilimh an mhargaidh agus na dtáirgeoirí a chomhlíonadh.

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

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

Tuairisc:

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

Cúis:

Rinneadh an leasú sin chun tomhaltóirí a chur ar an eolas i gceart maidir le húsáid na teicníce táirgthe arb éard atá ann coipeadh tánaisteach sa bhuidéal, a tugadh isteach arís le blianta beaga anuas, chun fíonta leathshúilíneacha a fháil. Is minic nach mbaintear na moirt choipthe as na fíonta sin, agus mar gheall ar na hiarmhair sin a bheith ann bíonn an fíon 'moirtiúil'.

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

13. *Méadú ar thoilleadh uasta na mbuidéal ina scaoiltear na fíonta lena dtomhailt*

Tuairisc:

Méadaíodh toilleadh uasta na mbuidéal gloine ina scaoiltear na fíonta lena dtomhailt ó 3 lítear go 9 lítear, agus cuirtear toirmeasc sainráite ar bhuidéil deimiseoin a úsáid.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú chun níos mó deiseanna tráchtála a thabhairt do tháirgeoirí, ós rud é go mbíonn buidéil níos mó ag teastáil ó chustaiméirí uaireanta, le haghaidh ócáidí sóisialta agus imeachtaí speisialta eile den chuid is mó. Tá cosc curtha ar an deimiseon 5 lítear chun cruth traidisiúnta an bhuidéil a chaomhnú.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 8(1) den tsonraíocht táirge.

14. *Dúntáin*

Tuairisc:

Tá foclaíocht úr curtha ar an mír maidir leis na dúntáin atá ceadaithe trí shonraíochtaí a bhaineann le húsáid scriúchlaibíní, caipíní agus coirc chothroma atá ceangailte le sreangán.

Cúis:

Rinneadh an leasú chun soiléireacht a sholáthar maidir leis na cineálacha dúntán a cheadaítear, chun é a dhéanamh níos éasca a léamh agus chun léirmhínithe contrártha a chosc.

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

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

Tuairisc:

Tugadh an t-airteagal maidir leis an nasc leis an timpeallacht gheografach cothrom le dáta agus leasaíodh é chun faisnéis a áireamh maidir le tabhairt isteach fholimistéar 'Monte Barello', lena n-áirítear mionsonraí faoi na tosca nádúrtha agus daonna, tagairtí stairiúla agus mioncheartúcháin théacsúla.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú ar an airteagal mar gheall ar thabhairt isteach fholimistéar 'Monte Barello'. Measadh freisin gur ghá an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Nasc leis an limistéar geografach' a athscríobh chun í a thabhairt i gcomhréir leis an tsonraíocht táirge. Dá bhrí sin, níl i gceist leis ach athrú eagarthóireachta.

Baineann an leasú le hAirteagal 9 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Nasc leis an limistéar geografach'.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

4. Fíon súilíneach

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

8. Fíon leathshúilíneach

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 — DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

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

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

1. *'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' Rosso Spumante (fíon dearg súilíneach)*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Boilgeoga: mín agus marthanach;

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: cumhra, lena mbaineann bolaithe bláthacha;

Blas: idir *dosaggio zero* agus milis, úr, comhchuí ar a bhfuil beagán de bhlas fíneálta giosta;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18,0 g/l.

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

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

2. *'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' Rosato Spumante (fíon rosé súilíneach)*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Boilgeoga: mín agus marthanach;

Dath: bándearg de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: sainiúil ar a bhfuil bolaithe bláthacha agus torthaíocha;

Blas: idir *dosaggio zero* agus milis, úr, comhchuí ar a bhfuil beagán de bhlas fíneálta giosta;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

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

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 6,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

3. *'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' Rosso Frizzante (fíon dearg leathshúilíneach)*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Boilgeoga: bríomhar, gearrshaolach;

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: sainiúil lena ngabhann bolaithe bláthacha;

Blas: idir tirim agus milis, úr, blasta, dian agus comhchuí;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18,0 g/l.

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

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

4. *'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' Rosato Frizzante (fíon rosé leathshúilíneach)*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Boilgeoga: bríomhar, gearrshaolach;

Dath: bándearg de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: cumhra, sainiúil ar a bhfuil bolaithe bláthacha agus torthaíocha;

Blas: idir tirim agus milis, úr, blasta;

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

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

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

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

5. *'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' Rosso Frizzante – folimistéar Monte Barello*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Boilgeoga: bándearg agus gearrshaolach;

Dath: dath dian an rúibín, lena bhféadfadh imireacha scothchorcra a bheith i gceist;

Dea-bholadh: dian, sainiúil, torthaíoch; d'fhéadfadh bolaithe spíosracha a theacht chun cinn le himeacht ama freisin;

Blas: idir tirim agus meánmhilis, comhchuí, deas tainneach;

Neart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; ní mór neart íosta alcóil iarbhír 9,5 % a bheith ag an gcineál 'meánmhilis';

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 23 g/l.

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

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

Saintréithe anailíseacha ginearálta

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

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

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

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

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

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Táirgtear na fíonta sin trí úsáid a bhaint as modhanna seanbhunaithe agus dílse nach bhfuil i gceist leo ach coipeadh tánaisteach nádúrtha i mbuidéil agus coipeadh tánaisteach nádúrtha trí uathchlábhú, rud atá riachtanach chun na saintréithe uathúla atá ag fíonta ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' a thabhairt dóibh. Ceadaítear oibríochtaí saibhrithe agus licéar dáileogachta a chur isteach faoi réir na gcoinníollacha agus na dteorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. Fíonta súilíneacha 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro'

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

2. Fíonta leathshúilíneacha 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro'

18 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Is éard atá i limistéar táirgthe na bhfíonchaor chun fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha a tháirgeadh faoin ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' críoch riaracháin iomlán bhardais Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola agus San Cesario sul Panaro, iad uile i gCúige Modena, agus cuid de chríoch riaracháin bhardas Modena.

7. **Cineálacha fíonchaor**

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

8.1. *A) Mionsonraí an limistéir gheografaigh*

1. Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

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

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

Laistigh de limistéar táirgthe 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro', seasann folimistéar 'Monte Barello' amach, folimistéar nach gcumhdaíonn ach bunchnoic agus cnoic Chúige Modena. Bíonn innéacs Winkler de thart ar 1 900-2 000 lá céime ag an aeráid sa limistéar seo ag brath ar an suíomh. Go háirithe, ríomhadh an meánluach don chríoch iomlán ag 1 941 lá céime, lena mbaineann meánfhrasaíocht 500 mm sa tréimhse ó mhí Aibreáin go mí Dheireadh Fómhair, gan mórán éagsúlachta idir na suíomhanna éagsúla. Athraíonn airde fholimistéar Monte Barello ó thart ar 90 méadar go 560 méadar os cionn leibhéal na farraige.

Is féidir an ithir i bhfolimistéar Monte Barello a aicmiú mar 'ithir ina bhfuil leibhéil ísle aolchloiche ó imeall na nAipiníní' ('ithir shiolta chré-dúrabháin Montefalcone', grádán 1-20 %, droimneach) agus 'ithir aolchloiche na nAipiníní íochtaracha atá bainteach go háitiúil le clasáin' (ithir shiolta chré-dúrabháin 'Banzola' agus 'Grifone', grádán 7-35 %, droimneach agus measartha géar). Sna comhshaoil sin, tá an toisc dhaonna ríthábhachtach le haghaidh fíonsaothrúchán ar ardchaighdeán trí úsáid a bhaint as teicnící agranamaíocha bainistithe uisce chun creimeadh ithreach a chosc, na fíonghoirt a struchtúrú i socrú 'rittochino' (ina mbíonn na rónna ingearach leis na fánaí) agus na treoíochtaí is grianmhaire a roghnú.

8.2. *A) Mionsonraí an limistéir gheografaigh*

2. Tosca daonna is ábhartha don nasc

Luaitear *Vitis labrusca* in *De Agri Cultura* de chuid Cató agus *De Re Rustica* de chuid Varro araon. Ar an gcaoi chéanna, déanann Plinias, in *Naturalis Historia*, gnéithe *Vitis vinifera* a dhoiciméadú, ag rá 'go dtagann dath na fola ar a nduilleoga, díreach cosúil le duilleoga fhíniúnacha Labrusca, sula dtiteann siad'. Luaitear sa tráchtas ar thalmhaíocht a scríobh Pier dè Crescenzi ó Bologna in 1300 go bhfuil fíonchaora Labrusca 'dubh, cuireann siad dath ar na fíonta agus déanann siad trédhearcach iad, ach cuirtear ina n-iomláine iad agus le gais chraptha sna potaí agus ní mhilleann siad blas an fhíona'. Is é sin an taifead doiciméadaithe is luaithe gur úsáideadh fíonchaora ó na fíniúnacha sin den chéad uair chun fíon a dhéanamh sa tréimhse sin, rud a thugann le fios go mb'fhéidir nach raibh na fíniúnacha chomh 'fiáin' sin a thuilleadh. Níor cheart dearmad a dhéanamh gur fíniúnacha fiáine (*Vitis vinifera sylvestris*) nó fíniúnacha an fhospeicis fhéinsíolraithe *Vitis vinifera sativa* a bhí i bhfíniúnacha ársa Labrusca, a d'fhás ar thalamh neamhshaothraithe. Sin é an fáth a mheastar Lambrusco a bheith ar cheann de na cineálacha fíniúna is dúchasaí ar domhan, toisc go n-eascraíonn sé as éabhlóid ghéiniteach *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, a tugadh chun tíreachais i limistéar Modena.

Tagann ainm fholimistéar 'Monte Barello' ón logainm comhfhreagrach, atá suite i mbardas Castelvetro di Modena. Taifeadadh gurbh ann dó chomh fada siar le AD 1020, mar is léir ó dhoiciméadacht bhibleagrafach ó 1824 ina luaitear gur thug Marchese Bonifacio roinnt talún d'Easpag Verino in ionad Montebarello, ar léir go raibh meas ar an áit.

Is cinnte go raibh daoine ina gcónaí in Monte Barello cheana féin in aimsir na nÉatrúscach, mar is léir ó dhéantáin luachmhara seandálaíochta a aimsíodh arb éard a bhí iontu 'biorán gruaige déanta as cré-umha' agus busta galánta de bhean agus airm, chomh maith le huirlisí déanta as cloch, cré-umha agus iarann. Is eol do chách go raibh na hÉatrúscaigh ag fás fíonchaor agus ag táirgeadh fíona san Iodáil, ní fhéadfadh ach Lambrusco a bheith i gceist sa limistéar sin.

Bhí ardmheas riamh ag Diúic Modena ar fhíon Lambrusco. Dhá chéad go leith de bhlianta roimhe sin, i mí an Mheithimh 1430, d'ordaigh Niccolò III d'Este i gceann dá 'holagraif' 'nár cheart leath na dleachta ar an bhfíon uile a tugadh ó Modena go Páras a íoc', chun trádáil san fhíon a éascú. Deimhníonn na scríbhneoirí is údarásaí ón 19ú céad gur tháinig Modena i gcaitheamh na céadta blianta chun bheith ina limistéar ina mbítí ag speisialú i dtáirgeadh fíonta geala a ghnóthaigh cáil ar leith, lenar bhain traidisiún táirgthe agus tomhaltais. Baineann saintréithe na bhfíonta go heisiach nó go bunúsach leis an timpeallacht, lena n-áirítear na tosca nádúrtha agus daonna uile lena sainmhínítear é. Is cinnte gur féidir tionscnamh stairiúil an ainm 'Lambrusco Grasparossa' a rianú siar go dtí lár an 19ú céad, mar a léirítear le doiciméid stairiúla iomadúla lena n-áirítear *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* [catagóir aibítreach de bheagnach gach fíonchaor] a dhréachtaigh Luigi Maini in 1854 agus *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* [catagóir thuairisciúil de na príomhchineálacha fíniúna a shaothraítear i gCúigí Modena agus Reggio Emilia] a d'fhoilsigh an dlíodóir Francesco Aggazzotti in 1867. Tá tábhacht na dtosca daonna le feiceáil go háirithe sna gnéithe táirgthe teicniúla, atá ábhartha maidir leis an tsonraíocht táirge.

8.3. *Meascán de chineálacha sna fíonghoirt*

An meascán de chineálacha a fhástar sna fíonghoirt: Is cineál fíniúna dheirg é 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' lena mbaineann fuinneamh meánach agus fás leathdhíreach. Tá sé táirgiúil i gcónaí. Ní mór an teaglaim cineálacha seo a leanas a bheith ag fíonghoirt a tháirgeann fíonchaora ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro':

— Lambrusco Grasparossa: 85 % ar a laghad den achar iomlán faoi fhíniúnacha;

— cineálacha eile Lambrusco a fhástar go traidisiúnta sa limistéar, Malbo Gentile, ina n-aonar nó measctha: nach mó ná 15 % den achar iomlán faoi fhíniúnacha.

8.4. *Modhanna treoraithe*

Tá ithir agus aeráid Modena fabhrach d'fhás nádúrtha fíniúnacha. Roghnaigh na fíonsaothraithe córas tródam buan ag a bhfuil géaga cromtha, a bhféadfadh fás bríomhar na bplandaí a shrianadh. Leis an gcóras treoraithe ní mór gur indéanta freisin na bachlóga a scaipeadh go cothrom, na plandaí a n-acmhainneacht tháirgiúil a bhaint amach, fuinneamh radanta a ghabháil, agus méid leordhóthanach aeir agus solais na triopaill a shroicheadh. Is iad na córais treoraithe is coitianta a úsáidtear an tródam saor, an tródam sportha, cuirtín dúbailte na Ginéive, agus an Guyot. Is é an dlús plandaithe 2 500-3 000 fíniúin/heicteár ar 'ithir na machairí bunchnoic atá dícharbónaithe go páirteach', agus 3 000-4 000 fíniúin/heicteár ar 'ithir imeall na nAipiníní agus na nAipiníní íochtaracha, atá bainteach le clasáin'. Is iad Kober5BB, SO4 agus 420A na fréamhstoic is coitianta a úsáidtear.

8.5. *Fíonóireacht agus cleachtais fíonóireachta*

Táirgtear na fíonta sin trí úsáid a bhaint as modhanna seanbhunaithe agus dílse nach bhfuil i gceist leo ach coipeadh tánaisteach nádúrtha i mbuidéil agus coipeadh tánaisteach nádúrtha trí uathchlábhú, rud atá riachtanach chun na saintréithe uathúla atá ag fíonta ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' a thabhairt dóibh. Ceadaítear oibríochtaí saibhrithe agus licéar dáileogachta a chur isteach faoi réir na gcoinníollacha agus na dteorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais.

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

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

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

Bíonn fíon struchtúrtha a bhfuil dath dearg a bhíonn níos corcra de ghnáth mar thoradh ar na fíonchaora a fhástar ar mhachaire an bhunchnoic agus ar leicinn na gcnoc, ar fíon é ag a bhfuil tathag bog, aigéadacht íseal agus blasanna torthaíocha an-soiléir. Cuidíonn úire agus cumhrán an dea-bholaidh le blas cothrom a áirithiú.

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

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

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

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

c) ithreacha créúla, an-dlúth ach saibhir i substaintí ceimiceacha agus torthúla, a sholáthraíonn ithreacha ar a dtugtar 'ithreacha créúla na ngleannta draenáilte' don chuid is mó den mhachaire.

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

Tá na fíonghoirt atá tiomnaithe do tháirgeadh fíonchaor ATFC 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' lonnaithe ar an machaire i ndeisceart Chúige Modena. Is é an príomhchineál ithreach ansin 'ithir na machairí bunchnoic atá dícharbónaithe go páirteach'. Tá innéacs Winkler idir 2 169 agus 2 193 lá céime, agus frasaíocht idir 437 agus 449 mm ar an meán i gceist leis an tréimhse Aibreáin/Deireadh Fómhair. Tá fíonghoirt ATFC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro lonnaithe i mbunchnoic agus i gcnoic Chúige Modena freisin ina bhfuil na cineálacha ithreach ar a dtugtar 'ithir ina bhfuil leibhéil ísle aolchloiche ó imeall na nAipiníní' agus 'ithir aolchloiche na nAipiníní íochtaracha atá bainteach go háitiúil le clasáin' mar shaintréith dóibh. Athraíonn innéacs Winkler ó 1 890 lá céime i limistéar Vignola ag airde 120-125 m go 2 028 lá céime in Levizzano Rangone ag airde 135 m. Tá fuinneamh meánach sna fíonghoirt, agus tá táirgeadh meánach-ard ar mhachaire an bhunchnoic agus táirgeadh meánach-íseal sna cnoic.

I bhfolimistéar 'Monte Barello' go sonrach, tá innéacs Winkler thart ar 1 900-2 000 lá céime, agus 1 941 lá céime ar an meán. Is féidir na hithreacha, a théann ó ithreacha droimneacha nó thar a bheith droimneach go measartha géar, a aicmiú mar 'ithir ina bhfuil leibhéil ísle aolchloiche ó imeall na nAipiníní' (ithreacha 'Montefalcone') agus 'ithir aolchloiche na nAipiníní íochtaracha atá bainteach go háitiúil le clasáin' (ithreacha 'Banzola' agus 'Grifone').

Is seanbhunaithe í an stair a bhaineann le Lambrusco agus le táirgeadh fíonta súilíneacha in Modena, agus áirítear inti na chéad chuntais spéisiúla ó fhilí agus scríbhneoirí clasaiceacha (Virgil, Cató agus Varro) a labhair faoin 'Labrusca vitis', fíniúin fhiáin a aimsíodh ar imill na bpáirceanna agus a tháirgeann fíonchaora a bhfuil blas searbh orthu. Is fíon dearg é Lambrusco ar féidir leis a bheith leathshúilíneach nó súilíneach, a bhfuil dath dearg geal an rúibín air agus ba cheart é a chur ar an mbord ag 12-14 °C chun a chumhráin agus a dhea-bholaithe a bhaint amach go hiomlán. Is de thionscnamh Modena é, agus as sin scaip sé go margaí náisiúnta agus eachtracha. Tá roinnt tosca ag baint le tábhacht Lambrusco Grasparossa di Castelvetro laistigh de thionscal fíona Modena: 1 532 heicteár de thalamh a cuireadh faoi fhíniúnacha atá cláraithe sa chlár ábhartha d'fhíonghoirt ATFC, lena dtáirgtear meán bliantúil 14 500 000 kg d'fhíonchaora atá faoi chosaint faoi ATFC. Mar gheall ar an ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Lambrusco Grasparossa di Castelvetro' is féidir le táirgeoirí ó Modena táirgí a chur i láthair tomhaltóirí a insíonn scéal níos mó ná a insíonn táirgí eile: an áit as a dtagann siad, an chaoi a bpróiseáiltear iad, agus na saintréithe agus na gnéithe speisialta a dhealaíonn iad ó tháirgí nach féidir a shainaithint mar chinn a bhaineann le limistéar dea-shainithe.

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

—

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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