C/2025/2475

2025 4 30

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2475)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

PDO-IT-A0337-AM03 – 2025 2 3

1. **Produkto pavadinimas**

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu ir miškininkystės ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Šie pakeitimai atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jie neatitinka to paties Reglamento 24 straipsnio 3 dalyje pateiktų apibrėžčių. Kitaip tariant,

— jais nekeičiama pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas, arba produkto kategorija;

— jais nepanaikinamas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove;

— jais nenustatomi papildomi prekybos produktu apribojimai.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Įtrauktas kategorijos patikslinimas*

Aprašymas:

Patikslinta kategorija, kuriai priklauso vynai „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ *Spumante* (liet. putojantis) (putojančių vynų arba rūšinių putojančių vynų kategorija).

Pagrindimas:

Šis pakeitimas atliktas siekiant tiksliau apibūdinti gaminamo putojančio vyno kategorijas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu.

2. *Pridėtas Monte Barelo paregionis*

Aprašymas:

Pridėta galimybė įtraukti nuorodą į Monte Barelo paregionį (kuris atitinka esamą geografinę vietovę arba vietovardį, priklausantį Kastelvetro di Modenos komunai, esančiai netoli Kaza di Solos apylinkės), laikantis (naujai įtrauktame) produkto specifikacijos A priede nustatytų sąlygų. A priede nustatytos konkrečios paregioniui taikomos taisyklės, numatant vienintelę rūšį „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ *Rosso Frizzante* (liet. raudonasis pusiau putojantis) ir nustatant atitinkamą gamybos vietovę, tiksliai aprašant jos ribas, vynuogių auginimo taisykles, vyno gamybos standartus, vartojimo ypatybes ir pavadinimui, pateikimui ir išpilstymui taikomas nuostatas. Taip pat patikslinta, kad, išskyrus tame priede aiškiai nurodytus atvejus, paregioniui taikomos SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ produkto specifikacijoje nustatytos taisyklės.

Pagrindimas:

Monte Barelo paregionis įtrauktas atsižvelgiant į daugybę konsorciumo narių prašymų. SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ žymimo vyno gamybos vietovėje ši vietovė išsiskiria savo specifinėmis aplinkos ir gamybos sąlygomis, visų pirma susijusiomis su beveik išskirtinai kalvotu kraštovaizdžiu, ypač nedideliu vynuogių derliumi iš hektaro ir vynuogių auginimo sistema.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos A priedo 1 ir 9 straipsniais ir bendrojo dokumento skirsniais „Vyno (-ų) aprašymas“ ir „Ryšys su geografine vietove“.

3. *Atnaujinimai ir redakciniai pataisymai*

Aprašymas:

Atnaujintos nuorodos į teisės aktus ir įvairiose specifikacijos dalyse padaryti redakciniai pataisymai.

Pagrindimas:

Pakeitimai atlikti siekiant įtraukti teisingas nuorodas į teisės aktus ir tekstą padaryti aiškesnį bei suprantamesnį.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 2 dalimi, 7 straipsnio 1 ir 3 dalimis, 8 straipsnio 4 dalimi, 9 ir 10 straipsniu.

4. *Pataisytas putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybos metodo, kai vynai brandinami butelyje, aprašymas*

Aprašymas:

Putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybos metodo, kai vynai fermentuojami butelyje, aprašymas buvo performuluotas, į jį įtraukiant frazę „įskaitant su“.

Pagrindimas:

Pakeitimu siekiama patikslinti, kad, kalbant apie fermentacijos buteliuose metodą, žodžių „fermentavimas butelyje pagal tradicinį metodą“, „tradicinis metodas“, „klasikinis metodas“ arba „klasikinis tradicinis metodas“ vartojimas nustatytomis sąlygomis turi būti laikomas pasirenkamu, o ne privalomu.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 3 dalimi.

5. *Sumažinta didžiausia vynuogių perdirbimo į vyną išeiga*

Aprašymas:

Didžiausia vynuogių ir (arba) vyno perdirbimo išeiga, įskaitant bet kokį vyno gamybos perteklių, sumažinta nuo 80 iki 75 proc., nedarant poveikio 70 proc. ribai, kuri taikoma galutiniam vynui, atitinkančiam SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ žymimiems vynams keliamus reikalavimus.

Pagrindimas:

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

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 5 dalimi.

6. *Fermentacija ir antrinė fermentacija*

Aprašymas:

Įtraukta pastraipa dėl SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ žymimų vynų gamybos, numatant, kad vynų ir produktų, iš kurių gaminamas vynas, fermentacijos arba antrinės fermentacijos procesas gali būti tęsiamas ir po kiekvienų metų gruodžio 31 d. iki kitų metų birželio 30 d.

Pagrindimas:

Pakeitimas įtrauktas siekiant standartizuoti gamybos sąlygas visame Emilijos regione ir atsižvelgti į veislės „Lambrusco“ vynmedžiams taikomus reikalavimus bei šiame regione per ilgą laiką susiformavusius tradicinius gamybos metodus.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 6 dalimi.

7. *Apibrėžtas vynų spalvos intensyvumas*

Aprašymas:

Įtraukta pastraipa, kurioje apibrėžiamas įvairių vynų didžiausias kolorimetrinis intensyvumas kiekvienu jų gamybos etapu.

Pagrindimas:

Šis pakeitimas įtrauktas siekiant, kad vyno ir produktų, iš kurių gaminamas vynas, kolorimetrinis intensyvumas išliktų aiškiai apibrėžtame intervale, laikantis su SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ žymimais vynais susijusių tradicijų ir jų autentiškumo. Taip nutarta todėl, kad pastaraisiais metais pastebėta, jog įvairių rūšių vynas, paženklintas pavadinimu „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, kurio spalva yra intensyvesnė, nei siūloma šiuo pakeitimu, prekybos etapu laikomas ne produktu, skirtu tiesiogiai išpilstyti į butelius, o tik papildoma mišinių, iš kurių gaminami galutiniai vynai, sudedamąja dalimi.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 7 dalimi.

8. *Pataisytos vartotojams pateikiamų vynų savybės*

Aprašymas:

Pataisytos kai kurios vartotojams pateikiamų jau gaminamų vynų rūšių savybės, taip pat įtraukta pastraipa, kurioje nurodoma, kad įvairių rūšių vynai, išskyrus rūšinio putojančio vyno kategorijos vynus, gali būti drumzlini dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Pagrindimas:

Šį pakeitimą reikėjo atlikti, nes buvo siekta išbraukti netikslius, nekonkrečius ar produkto kategorijos neatitinkančius terminus, taip pat patobulinti ir atnaujinti produkto aprašymus. Taip pat įtraukta pastraipa, kurioje paaiškinama, kad pusiau putojantys vynai ir putojantys vynai, išskyrus rūšinio putojančio vyno kategorijos vynus, gali būti drumzlini dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų. Tai atlikta todėl, kad grįžtama prie antrinės fermentacijos butelyje gamybos metodo, kai nepašalinamos fermentacijos metu susidariusios nuosėdos.

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

9. *Išbraukta pastraipa dėl mažiausio bendrojo rūgštingumo ir mažiausio becukrio ekstrakto kiekio ribinės vertės*

Aprašymas:

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

Pagrindimas:

Pastraipa išbraukta, nes ši nuostata pakeista galiojančiais teisės aktais.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsnio antra pastraipa.

10. *Pataisytas reikalavimas, susijęs su cukraus kiekio nurodymu etiketėje*

Aprašymas:

Išbrauktas reikalavimas putojančių vynų etiketėje nurodyti cukraus kiekį.

Pagrindimas:

Reikalavimas nėra būtinas.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 1 dalimi.

11. *Termino „rosé“ vartojimas kaip alternatyva terminui „rosato“ (rožinis)*

Aprašymas:

Galimybė vartoti terminą „rosé“ kaip alternatyvą terminui „rosato“, kuris anksčiau buvo leidžiamas tik rūšies *Rosato Spumante* (rožinis putojantis) vynui, buvo išplėsta įtraukiant rūšies *Rosato Frizzante* (rožinis pusiau putojantis) vyną.

Pagrindimas:

Pakeitimo reikėjo siekiant patenkinti rinkos ir gamintojų poreikius.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 3 dalimi.

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

Aprašymas:

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

Pagrindimas:

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

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 4 dalimi.

13. *Padidinta didžiausia leistina butelių, į kuriuos išpilstomi išleisti vartoti vynai, talpa*

Aprašymas:

Didžiausia leistina stiklinių butelių, į kuriuos išpilstomi išleisti vartoti vynai, talpa padidinta nuo 3 iki 9 litrų ir griežtai uždrausta naudoti apipintus didbutelius.

Pagrindimas:

Pakeitimą reikėjo atlikti siekiant suteikti gamintojams daugiau prekybos galimybių, nes kartais pirkėjai pageidauja didesnių butelių, daugiausia skirtų visuomeninėms šventėms ir kitiems ypatingiems renginiams. Siekiant išsaugoti tradicinę butelio formą, uždrausta naudoti 5 litrų talpos apipintą didbutelį.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 1 dalimi.

14. *Butelių uždarymo priemonės*

Aprašymas:

Performuluota pastraipa dėl leidžiamų butelių uždarymo priemonių, nurodant, kad galima naudoti užsukamus kamštelius, karūninius kamštelius ir virvele pritvirtinamus plokščius kamščius.

Pagrindimas:

Pakeitimas atliktas siekiant suteikti aiškumo dėl leidžiamų butelių uždarymo priemonių rūšių, kad pastraipa būtų lengviau skaitoma ir būtų išvengta prieštaringų aiškinimų.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 3 dalimi.

15. *Ryšio su geografine aplinka atnaujinimas*

Aprašymas:

Atnaujintas ir iš dalies pakeistas straipsnis dėl ryšio su geografine aplinka, pridedant informaciją apie įtrauktą Monte Barelo paregionį, įskaitant informaciją apie gamtos ir žmogiškuosius veiksnius, istorines nuorodas ir nedidelius teksto pataisymus.

Pagrindimas:

Įtraukus Monte Barelo paregionį buvo būtina iš dalies pakeisti straipsnį. Taip pat buvo nuspręsta, kad būtina perrašyti bendrojo dokumento skirsnį „Ryšys su geografine vietove“, kad jis atitiktų produkto specifikaciją. Todėl tai tėra redakcinio pobūdžio pakeitimas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 — NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

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

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

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

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudona

Kvapas: kvapnus, išsiskiriantis gėlių pokvapiais

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

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

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l

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

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

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

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

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

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys

Spalva – įvairaus intensyvumo rožinė

Kvapas – išsiskiriantis, su gėlių ir vaisių pokvapiais

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

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

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 16,0 g/l

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

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

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

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante (raudonasis pusiau putojantis)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys

Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudona

Kvapas: išsiskiriantis gėlių pokvapiais

Skonis: nuo sauso iki saldaus, gaivus, gardus, intensyvus ir harmoningas

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

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l

Vynas gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosato Frizzante (rožinis pusiau putojantis)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys

Spalva: įvairaus intensyvumo rožinė

Kvapas: kvapnus, išsiskiriantis gėlių ir vaisių pokvapiais

Skonis: nuo sauso iki saldaus, gaivus, gardus

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

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l

Vynas gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" Rosso Frizzante – iš Monte Barelo paregionio*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: rožiniai ir greitai išsisklaidantys

Spalva: intensyvi rubino raudona su galimais purpuriniais atspalviais

Kvapas: intensyvus, savitas, vaisinis laikui bėgant gali išryškėti aštrūs pokvapiai

Skonis: nuo sauso iki vidutiniškai saldaus, harmoningas, su šiek tiek juntamais taninais

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00 proc. vidutiniškai saldaus vyno rūšies mažiausia faktinė alkoholio koncentracija turi siekti 9,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23 g/l

Vynas gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

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

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

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

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

Specifinis vynininkystės metodas

Šie vynai gaminami taikant tradiciškai ilgamečius, tikslius ir nusistovėjusius metodus, kurie apima tik natūralią antrinę fermentaciją buteliuose ir natūralią antrinę fermentaciją autoklavuose ir kurie yra būtini, kad SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ žymimi vynai įgytų unikalias savybes. Atlikti sodrinimo operacijas ir įmaišyti *expedition liqueur* leidžiama laikantis ES teisės aktuose nustatytų sąlygų ir apribojimų.

5.2. *Didžiausias derlius*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ putojantys vynai

18 000 kg vynuogių iš hektaro

2. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ pusiau putojantys vynai

18 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ žymimų putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybai naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą Modenos provincijoje esančių Kastelfranko Emilijos, Kastelnuovo Rangonės, Kastelvetro, Fjorano, Formidžinės, Maranelo, Marano prie Panaro, Prinjano prie Sekijos, Savinjano prie Panaro, Spilamberto, Sasuolo, Vinjolos ir San Čezario prie Panaro komunų administracinę teritoriją, taip pat dalį Modenos komunos administracinės teritorijos.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

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

8.1. *A) Informacija apie geografinę vietovę*

1. Su ryšiu susiję gamtiniai veiksniai

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

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

Vyno „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ gamybos vietovėje išsiskiria Monte Barelo paregionis, apimantis tik Modenos provincijos priekalnes ir kalvas. Šios vietovės klimatui būdinga maždaug 1 900–2 000 dienolaipsnių pagal Vinklerio indeksą, priklausomai nuo vietos. Visų pirma apskaičiuota, kad vidutiniškai visoje teritorijoje vyrauja 1 941 dienolaipsnių, o vidutinis kritulių kiekis balandžio–spalio mėn. laikotarpiu yra 500 mm ir skirtingose vietovėse mažai skiriasi. Aukštis, kuriame plyti Monte Barelo paregionis, svyruoja nuo maždaug 90 iki 560 metrų virš jūros lygio.

Monte Barelo paregionio dirvožemis gali būti klasifikuojamas kaip Apeninų pakraštinių teritorijų nedaug klinties turintis dirvožemis (Montefalkonės dulkiškas molio ir priemolio dirvožemis, paviršius su 1–20 proc. nuolydžiu, nelygus) ir žemutinių Apeninų klintinis dirvožemis, vietomis siejamas su griovomis (Bancolos ir Grifonės dulkingas molio ir priemolio dirvožemis, paviršius su 7–35 proc. nuolydžiu, nelygus ir vidutinio statumo). Kad vynuogės būtų auginamos kokybiškai, taikant agronominius vandentvarkos metodus siekiant užkirsti kelią dirvožemio erozijai, kad vynuogynai būtų išdėstyti vadinamuoju *rittochino* principu (kai vynmedžių eilės statmenos šlaitams) ir kad būtų parenkamos saulėčiausios vietos, tokioje aplinkoje labai svarbus žmogiškasis veiksnys.

8.2. *A) Informacija apie geografinę vietovę*

2. Su ryšiu susiję žmogiškieji veiksniai

Tiek Katono veikale „De Agri Cultura“, tiek Varono veikale „De Re Rustica“ minimi gauruotieji vynmedžiai (*Vitis labrusca*). Plinijus savo veikale „Naturalis Historia“ taip pat aprašo Tikrojo vynmedžio (*Vitis vinifera*) savybes, teigdamas, kad „jų lapai, visai kaip ir vynmedžių „Labrusca“, prieš nukrisdami nusidažo kraujo spalva“. 1300 m. Piero dè Crescenzio iš Bolonijos parašytame traktate apie žemdirbystę teigiama, kad veislės „Labrusca“ vynuogės būna „juodos ir suteikia vynui spalvą bei jį praskaidrina, ir nors į puodus jos dedamos netraiškytos ir su aplaužytomis šakelėmis, šios vynuogės negadina vyno skonio“. Tai ankstyviausias rašytinis šaltinis, kuriame patvirtinama, kad iš šių vynmedžių vynuogių tuo laikotarpiu visų pirma gamintas vynas, o tai leidžia manyti, kad anuomet vynmedžiai veikiausiai nebebuvo tokie laukiniai. Nederėtų pamiršti, kad senoviniai vynmedžiai „Labrusca“ buvo laukiniai vynmedžiai (*Vitis vinifera sylvestris*) arba savaime besidauginančio porūšio (*Vitis vinifera sativa)* vynmedžiai, augę nedirbamose žemėse. Dėl šios priežasties veislė „Lambrusco“ laikoma viena iš autentiškiausių vietinių vynuogių veislių pasaulyje, nes jos kilmė susijusi su genetine Modenos regione sukultūrintos rūšies *Vitis vinifera sylvestris occidentalis* raida.

Monte Barelo paregionio pavadinimas kildinamas iš atitinkamos vietovės, esančios Kastelvetro di Modenos komunoje, pavadinimo. Šis pavadinimas rašytiniuose šaltiniuose užfiksuotas dar 1020 m., kaip matyti iš 1824 m. bibliografinių dokumentų, kuriuose teigiama, kad Marchese'ė Bonifacio'us vietoj Monte Barelo, kuri aiškiai buvo vertinga vieta, skyrė vyskupui Verino'ui šiek tiek žemės kitur.

Monte Barelo paregionyje etruskų laikais jau tikrai buvo gyventojų, kaip matyti iš atkastų vertingų archeologinių objektų, tarp kurių – bronzinis plaukų smeigtukas su pavaizduotu elegantišku moters biustu ir ginklais, taip pat iš akmens, bronzos ir geležies pagaminti įrankiai. Gerai žinoma, kad Italijoje etruskai augino vynuoges ir gamino vyną, o šioje vietoje jis galėjo būti tik „Lambrusco".

Modenos kunigaikščiai visada labai vertino vyną „Lambrusco". Pustrečio šimtmečio anksčiau, 1430 m. birželio mėn., Niccolò III d'Este viename iš savo paties rašytų rankraščių nurodė, kad siekiant palengvinti prekybą vynu „neturėtų būti mokama pusė muito mokesčio už visą iš Modenos į Paryžių įvežamą vyną". Autoritetingiausi XIX a. rašytojai patvirtina, kad per šimtmečius Modenos krašto specializacija tapo ypatingą šlovę pelniusių putojančių vynų gamyba; čia susiformavo ir šių vynų gamybos bei vartojimo tradicijos. Vynų savybės išimtinai arba iš esmės priklauso nuo aplinkos, įskaitant visus ją lemiančius gamtinius ir žmogiškuosius veiksnius. Istorinė vyno „Lambrusco Grasparossa" pavadinimo kilmė neabejotinai siekia XIX a. vidurį, kaip matyti iš daugelio istorinių dokumentų, įskaitant 1854 m. Luigi'io Maini'io sudarytą *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* (abėcėlinis beveik visų vynuogių katalogas) ir 1867 m. teisininko Francesco'o Aggazzotti'čio išleistą *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* (aprašomasis pagrindinių Modenos ir Emilijos Redžo provincijose auginamų vynuogių veislių katalogas). Žmogiškieji veiksniai ypač svarbūs atsižvelgiant į techninius gamybos aspektus, susijusius su produkto specifikacija.

8.3. *Vynuogių veislių derinys vynuogynuose*

Vynuogynuose auginamų vynuogių veislių derinį sudaro veislė „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" – raudonųjų vynuogių vynmedžių veislė, auganti vidutiniškai sparčiai, pusiau stačiašakė. Nuolat mezga vaisius. Vynuogynuose, kuriuose auginamos vynuogės, iš kurių gaminami SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" žymimi vynai, auginamų vynuogių veislių derinį turi sudaryti:

— „Lambrusco Grasparossa" – ne mažiau kaip 85 proc. viso vynmedžiais apsodinto ploto;

— kitos šioje vietovėje tradiciškai auginamos šeimos „Lambrusco" veislės, veislės „Malbo Gentile" vynuogės, atskirai arba pramaišiui su kitų veislių vynuogėmis: ne daugiau kaip 15 proc. viso vynmedžiais apsodinto ploto.

8.4. *Vynmedžių formavimo metodai*

Modenos dirvožemis ir klimatas yra palankūs vynmedžiams natūraliai augti. Vynuogininkai pasirinko nuolatinių užkardų su nusvirusiomis šakomis sistemą, kurią taikant galima pristabdyti spartų augalų augimą. Be to, taikoma vynmedžių formavimo sistema turi būti tokia, kad pumpurai būtų paskirstyti tolygiai, augalai būtų kuo derlingesni ir gautų pakankamai spinduliuotės energijos, taip pat kad kekės būtų pakankamai vėdinamos ir gautų užtektinai šviesos. Dažniausiai naudojamos šios vynmedžių formavimo sistemos: laisvasis kordoninis genėjimas, pagreitintas kordoninis genėjimas, Ženevos dvigubas priraišiojimas užlankstant šakas ir *Guyot* genėjimo metodas. Iš dalies dekarbonizuotame prieškalnių lygumų dirvožemyje sodinama 2 500–3 000 vynmedžių viename hektare, o Apeninų pakraštinių teritorijų ir žemutinių Apeninų žemupio dirvožemyje (siejamame su griovomis) – 3 000–4 000 vynmedžių viename hektare. Dažniausiai naudojami šie poskiepiai: Kober5BB, SO4 ir 420A.

8.5. *Vyno darymo ir vyno gamybos metodai*

Šie vynai gaminami taikant tradiciškai ilgamečius, tikslius ir nusistovėjusius metodus, kurie apima tik natūralią antrinę fermentaciją buteliuose ir natūralią antrinę fermentaciją autoklavuose ir kurie yra būtini, kad SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" žymimi vynai įgytų unikalias savybes. Atlikti sodrinimo operacijas ir įmaišyti *expedition liqueur* leidžiama laikantis ES teisės aktuose nustatytų sąlygų ir apribojimų.

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

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

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

Iš prieškalnės lygumoje ir kalno šlaituose auginamų vynuogių gaunamas struktūriškas, raudonos, pereinančios į violetinę, spalvos, švelnaus sodrumo, mažo rūgštingumo vynas su labai aiškiais vaisiškais poskoniais. Aromato gaivumas ir kvapnumas padeda užtikrinti subalansuotą skonį.

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

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

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

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

c) molingas, labai tankus, bet gausus cheminių medžiagų ir derlingas dirvožemis, kuris sudaro didžiąją lygumos dalį, kurioje vyrauja vadinamasis nusausintų slėnių molingas dirvožemis.

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

Vynuogynai, skirti SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ žymimoms vynuogėms auginti, plyti Modenos provincijos pietuose esančioje lygumoje. Pagrindinis dirvožemio tipas yra iš dalies dekarbonizuotas prieškalnių lygumų dirvožemis. Vinklerio indekso rezultatai svyruoja nuo 2 169 iki 2 193 dienolaipsnių, o kritulių kiekis balandžio–spalio mėnesiais vidutiniškai siekia 437–449 mm. Taip pat yra SKVN „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ žymimų vynuogynų, plytinčių Modenos provincijos prieškalnėse ir kalvose, kurioms būdingi dirvožemio tipai, vadinami Apeninų pakraštinių teritorijų nedaug klinties turinčiu dirvožemiu ir žemutinių Apeninų klintiniu dirvožemiu (vietomis siejamu su griovomis). Vinklerio indekso rezultatai svyruoja nuo 1 890 dienolaipsnių Vinjolos apylinkėse 120–125 m aukštyje iki 2 028 dienolaipsnių Levicano Rangonėje 135 m aukštyje. Vynuogynai auga vidutiniškai sparčiai, prieškalnių lygumoje būna vidutiniškai aukšti, kalvose – vidutiniškai žemi.

Konkrečiai Monte Barelo paregionyje Vinklerio indeksas siekia apie 1 900–2 000 dienolaipsnių, vidutiniškai –1 941 dienolaipsnių. Dirvožemis, kurio paviršius būna nelygus, labai nelygus ar vidutiniškai status, gali būti klasifikuojamas kaip Apeninų pakraštinių teritorijų nedaug klinties turintis dirvožemis (Montefalkonės dirvožemiai) ir žemutinių Apeninų klintinis dirvožemis (vietomis siejamas su griovomis) (Bancolos ir Grifonės dirvožemiai).

Vynų „Lambrusco“ ir putojančių vynų gamybos Modenoje istorija yra gili ir ją mena klasikai poetai ir rašytojai (Vergilijus, Katonas ir Varonas), pirmieji įspūdingai pasakoję apie laukinį vynmedį (*Labrusca vitis*), randamą palaukėse ir vedantį rūgštaus skonio vynuoges. „Lambrusco“ – raudonasis vynas, kuris gali būti pusiau putojantis arba putojantis, ryškios rubino raudonos spalvos ir kurį, siekiant visiškai atskleisti jo kvapus ir aromatus, reikėtų patiekti atvėsintą iki 12–14 °C temperatūros. Kilęs iš Modenos, jis paplito šalies ir užsienio rinkose. Vyno „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ reikšmę Modenos vyno pramonėje lemia keletas veiksnių: 1 532 hektarų plotas, apsodintas atitinkamame SKVN vynuogynų registre įregistruotais vynmedžiais, kuriame per metus vidutiniškai išauginama 14 500 000 kg SKVN saugomų vynuogių. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ suteikia Modenos gamintojams galimybę pateikti vartotojams produktus, pasakojančius gilesnę istoriją nei kiti, atskleidžiant šių vynų kilmę, perdirbimo būdą, savybes ir ypatumus, išskiriančius juos iš kitų produktų, kurių negalima atpažinti kaip priklausančių tam tikrai nustatytai vietovei.

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

—

Produkto specifikacijos nuoroda

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