C/2025/2475

30.4.2025.

# Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2475)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

**(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)**

**“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”**

**PDO-IT-A0337-AM03 – 3.2.2025.**

1. **Produkta nosaukums**

“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šie grozījumi atbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā dotajai standarta grozījuma definīcijai, jo minētās regulas 24. panta 3. punkta definīcijas uz tiem neattiecas. Citiem vārdiem, grozījumi:

— nemaina produkta nosaukumu vai nosaukuma lietojumu, vai produkta kategoriju,

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā,

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Kategorijas precizējuma iekļaušana*

Apraksts:

Precizēta kategorija, pie kuras pieder "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" *spumante* [dzirkstošie] vīni ("dzirkstošie vīni" vai "kvalitatīvi dzirkstošie vīni").

Pamatojums:

Šis grozījums izdarīts, lai precizētu ražotā dzirkstošā vīna kategorijas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. punktu.

2. *Monte Barello* apakšapgabala pievienošana

Apraksts:

Pievienota iespēja norādīt apakšapgabalu *Monte Barello* (tas atbilst pastāvošai ģeogrāfiskai vietai vai vietvārdam *Castelvetro di Modena* pašvaldības teritorijā netālu no *Cà di Sola* rajona) saskaņā ar nosacījumiem, kuri paredzēti (jauniekļautajā) produkta specifikācijas A pielikumā. Minētajā A pielikumā ir izklāstīti īpašie noteikumi par apakšapgabalu, paredzot tikai vienu vīna paveidu – "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" *rosso frizzante* [pusdzirkstošo sarkanvīnu] – un nosakot attiecīgo ražošanas apgabalu ar precīzu tā robežu aprakstu, vīnkopības noteikumus, vīndarības standartus, patēriņam nodotā produkta īpašības un noteikumus par nosaukumu, noformējumu un iepakojumu. Precizēts arī tas, ka, izņemot minētajā pielikumā skaidri noteiktus gadījumus, uz apakšapgabalu attiecas ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmētā produkta specifikācijā paredzētie noteikumi.

Pamatojums:

*Monte Barello* apakšapgabals ir iekļauts, reaģējot uz daudziem konsorcija dalībnieku pieprasījumiem. Šis apgabals ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā izceļas saviem specifiskajiem vides un ražošanas apstākļiem, kurus galvenokārt nosaka tā gandrīz tikai paugurainā ainava, īpaši zemās vīnogu ražas no hektāra un vīnkopības sistēma.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. un 9. punktu un A pielikumu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts" un iedaļu "Saiknes apraksts".

3. *Atjauninājumi un redakcionāli labojumi*

Apraksts:

Atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem un veikti redakcionāli labojumi dažādos specifikācijas punktos.

Pamatojums:

Izmaiņas veiktas, lai iekļautu pareizās atsauces uz tiesību aktiem un padarītu tekstu skaidrāku un vieglāk lasāmu.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.2., 7.1., 7.3., 8.4., 9. un 10. punktu.

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

Apraksts:

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

Pamatojums:

Grozījuma mērķis ir precizēt, ka, vīndarībā izmantojot raudzēšanu pudelē, frāžu "raudzēšana pudelē saskaņā ar tradicionālo metodi", "tradicionālā metode", "klasiskā metode" vai "klasiskā tradicionālā metode" izmantošana ir uzskatāma par fakultatīvu saskaņā ar paredzētajiem nosacījumiem un ka ražotājiem nav pienākuma tās izmantot.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.3. punktu.

5. *Maksimālā no vīnogām iegūtā vīna iznākuma samazināšana*

Apraksts:

Maksimālais no vīnogām iegūtā vīna iznākums, ieskaitot jebkādu vīna pārpalikumu, no 80 % ir samazināts līdz 75 %, neskarot 70 % ierobežojumu, kas noteikts attiecībā uz gatavo vīnu, kuru var apzīmēt ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro".

Pamatojums:

Šis grozījums iekļauts, lai ierobežotu tādu vīnu ražošanu, uz kuriem norādīts šķirnes "Lambrusco" nosaukums, arī tādu vīnu ražošanu, kas iegūti no ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" vīna pārpalikuma; tie ir jāpārklasificē par "Lambrusco" paveida vīniem ar Emīlijas tipisko ģeogrāfiskās izcelsmes norādi. Grozījuma mērķis ir arī izvairīties no pārmērīgas vīnogulāju izmantošanas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.5. punktu.

6. *Raudzēšana un otrējā raudzēšana*

Apraksts:

Pievienota rindkopa, kurā aprakstīta ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmēto vīnu ražošana un kurā paredzēts, ka vīnus un vīnā pārstrādājamos produktus var raudzēt vai otrēji raudzēt arī pēc kārtējā gada 31. decembra, proti, līdz nākamā gada 30. jūnijam.

Pamatojums:

Šis grozījums ir pievienots, lai visā Emīlijas reģionā standartizētu ražošanas nosacījumus, ņemot vērā šķirnes "Lambrusco" vīnogulāju vajadzības un tradicionālos ražošanas paņēmienus, kas šajā reģionā izveidojušies laika gaitā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.6. punktu.

7. *Vīnu krāsas intensitātes noteikšana*

Apraksts:

Pievienota rindkopa, kuras nolūks ir noteikt dažādo vīnu maksimālo kolorimetrisko intensitāti katrā ražošanas posmā.

Pamatojums:

Šis grozījums ir pievienots, lai vīnu un vīnā pārstrādājamo produktu kolorimetriskā intensitāte tiktu saglabāta skaidri definētā diapazonā atbilstīgi ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmēto vīnu ražošanas tradīcijai un autentiskumam. Tas vajadzīgs tāpēc, ka pēdējos gados ir konstatēts, ka dažu ar nosaukumu "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmēto vīnu paveidi, kuru krāsas intensitāte ir lielāka, nekā ierosināts šajā grozījumā, tirgvedības posmā tiek uzskatīti tikai par palīgsastāvdaļām, ko izmantot kupažēšanā, nevis par produktiem, kuri gatavi pildīšanai pudelēs.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.7. punktu.

8. *Labojums patēriņam nodota produkta īpašībās*

Apraksts:

Labotas dažas patēriņam nodoto pastāvošo paveidu īpašības un pievienota rindkopa par to, ka dažādo paveidu vīni, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas vīnus, rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ var būt duļķaini.

Pamatojums:

Šis grozījums bija vajadzīgs, lai svītrotu neprecīzus, nekonkrētus vai produktu kategorijai neatbilstīgus noteikumus, kā arī uzlabotu un atjauninātu produktu aprakstus. Pievienota arī rindkopa par to, ka pusdzirkstošie un dzirkstošie vīni, izņemot kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas vīnus, rūgšanas procesā radušos atlieku dēļ var būt duļķaini. Tas darīts, ņemot vērā to, ka ražošanā atkal tiek izmantota otrējā raudzēšana pudelē, rūgšanas procesā radušās nogulsnes neatdalot.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts".

9. *Kopējā skābuma un bezcukuru ekstrakta satura robežvērtības aprakstošās rindkopas svītrošana*

Apraksts:

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

Pamatojums:

Minētā rindkopa ir svītrota, jo šis noteikums ir aizstāts ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6.2. punktu.

10. *Labojums attiecībā uz cukuru satura norādīšanu etiķetē*

Apraksts:

Svītrota prasība norādīt cukuru saturu dzirkstošo vīnu etiķetē.

Pamatojums:

Šī prasība nav vajadzīga.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.1. punktu.

11. Apzīmējuma *rosé* (sārtvīns) izmantošana alternatīvi apzīmējumam *rosato*

Apraksts:

Iespēja apzīmējumu *rosé* izmantot alternatīvi apzīmējumam *rosato* iepriekš bija paredzēta tikai attiecībā uz *rosato spumante* [dzirkstošā sārtvīna] paveidu, bet tagad tā ir paplašināta, iekļaujot arī *rosato frizzante* [pusdzirkstošā sārtvīna] paveidu.

Pamatojums:

Grozījums bija vajadzīgs, lai apmierinātu tirgus un ražotāju prasības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.3. punktu.

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

Apraksts:

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

Pamatojums:

Šis grozījums ir izdarīts, lai pareizi informētu patērētājus par to, ka pusdzirkstošo vīnu ražošanā izmantota otrēja raudzēšana pudelē, – šis paņēmiens ir no jauna ieviests pēdējos gados. Rūgšanas laikā radušās nogulsnes no šiem vīniem bieži vien netiek atdalītas, un šīs atliekas vīnu padara duļķainu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.4. punktu.

13. *To pudeļu maksimālā tilpuma palielināšana, kurās vīnus nodod patēriņam*

Apraksts:

Patēriņam nodotā vīna stikla pudeļu maksimālais tilpums no 3 litriem ir palielināts līdz 9 litriem, skaidri aizliedzot izmantot lielas šaurkakla pudeles.

Pamatojums:

Grozījums bija vajadzīgs, lai ražotājiem pavērtu vairāk komerciālu iespēju, jo klienti dažkārt – galvenokārt uz sociāliem un citiem īpašiem pasākumiem – vēlas lielākas pudeles. Pieclitru šaurkakla pudele ir aizliegta, lai saglabātu pudeles tradicionālo formu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8.1. punktu.

14. *Aizvari*

Apraksts:

Rindkopa par atļautajiem pudeļu aizvariem ir pārformulēta, norādot, ka jāizmanto skrūvējami korķi, kroņkorķi un standarta korķa aizbāžņi, kas apsieti ar auklu.

Pamatojums:

Grozījums tika izdarīts, lai nodrošinātu skaidrību par atļautajiem aizvaru veidiem, padarītu tekstu vieglāk lasāmu un novērstu pretrunīgas interpretācijas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8.3. punktu.

15. *Informācijas atjaunināšana attiecībā uz saikni ar ģeogrāfisko vidi*

Apraksts:

Punkts par saikni ar ģeogrāfisko vidi ir atjaunināts un grozīts, lai tajā ietvertu informāciju par *Monte Barello* apakšapgabala iekļaušanu, arī sīku informāciju par dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem un vēsturiskās atsauces, kā arī veiktu nelielus teksta labojumus.

Pamatojums:

Iekļaujot *Monte Barello* apakšapgabalu, bija jāizdara grozījums šajā punktā. Turklāt tika uzskatīts, ka ir jāpārstrādā vienotā dokumenta iedaļa "Saiknes apraksts", lai to saskaņotu ar produkta specifikāciju. Tāpēc tas ir tikai redakcionāls grozījums.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Saiknes apraksts".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

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

4. **Vīnu apraksts**

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: aromātiska, ar ziedu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga niansi.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

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

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

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

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

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki un noturīgi.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: savdabīga, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, harmoniska, ar maigu rauga niansi.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

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

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

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

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

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

3. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" *rosso frizzante* (pusdzirkstošs sarkanvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: savdabīga, ar ziedu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, svaiga, aromātiska, intensīva un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

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

Rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

4. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" *rosato frizzante* (pusdzirkstošs sārtvīns)

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: dzīvīgi, gaistoši.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

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

Garša: no sausas līdz saldai, svaiga, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

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

Rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

5. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" *rosso frizzante*, *Monte Barello* apakšapgabals

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: sārti un gaistoši.

Krāsa: intensīvi rubīnsarkana ar iespējamu purpursarkanu nokrāsu.

Smarža: intensīva, savdabīga, augļaina; laika gaitā var veidoties arī pikantuma nianses.

Garša: no sausas līdz pussaldai, harmoniska, patīkami piesātināta tanīniem.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %. Pussaldā paveida minimālajai faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai jābūt 9,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23 g/l.

Rūgšanas laikā radušos atlieku dēļ vīns var būt duļķains.

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

Vispārīgās analītiskās īpašības

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

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

— Minimālais kopējais skābums: 5,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

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

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro"

Īpašā vīndarības metode

Šos vīnus ražo, izmantojot tradicionālas, senas, uzticamas un vispāratzītas metodes, kas ietver tikai dabisku otrējo raudzēšanu pudelēs un dabisku otrējo raudzēšanu autoklāvā un kas ir būtiskas ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmēto vīnu unikālo īpašību nodrošināšanai. Bagātināšana un beidzamā saldinātāja pievienošana ir atļauta, ievērojot ES tiesību aktos paredzētos nosacījumus un ierobežojumus.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Dzirkstošie vīni "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro"

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. Pusdzirkstošie vīni "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro"

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmēto dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanai paredzēto vīnogu audzēšanas apgabals aptver visu *Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola* un *San Cesario sul Panaro* pašvaldību administratīvo teritoriju Modēnas [*Modena*] provincē un daļu Modēnas pašvaldības administratīvās teritorijas.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

8.1. *A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

1. Saikni veidojošie dabas faktori

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

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

Produkta "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" ražošanas apgabalā izceļas *Monte Barello* apakšapgabals, kas aptver tikai Modēnas provinces kalnu pakājes un paugurus. Vinklera indekss šajā apgabalā atkarībā no konkrētās vietas ir aptuveni 1 900–2 000 grāddienu. Konkrētāk, tika aprēķināts, ka visas teritorijas vidējā vērtība ir 1 941 grāddiena, vidējais nokrišņu daudzums laikposmā no aprīļa līdz oktobrim ir 500 mm, un atšķirības starp dažādajām vietām ir nelielas. *Monte Barello* apakšapgabala augstums ir aptuveni 90 līdz 560 metru virs jūras līmeņa.

*Monte Barello* apakšapgabala augsni var klasificēt par "augsni ar zemu kaļķakmens saturu Apenīnu malās" (*Montefalcone* viegla putekļu māla augsne, 1–20 % slīpums, viegli pauguraina) un par "kaļķakmeni saturošu augsni Apenīnu zemākajās daļās, kas vietām saistīta ar gravām" (*Banzola* un *Grifone* viegla putekļu māla augsne, 7–35 % slīpums, viegli pauguraina un mēreni stāva). Izšķiroša nozīme kvalitatīvas vīnkopības nodrošināšanā minētajās vidēs ir cilvēkfaktoram, proti, agronomisku ūdens apsaimniekošanas paņēmienu izmantošanai, lai novērstu augsnes eroziju, vīndārzu veidošanai *rittochino* izkārtojumā (rindas perpendikulāri nogāzēm) un vislabāk eksponēto vietu atlasīšanai.

8.2. *A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

2. Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Gan Katona darbā "De Agri Cultura", gan Varrona darbā "De Re Rustica" ir minēta *Vitis labrusca*. Tāpat Plīnijs darbā "Naturalis Historia" dokumentē *Vitis vinifera* īpašības, norādot, ka "to lapas, tāpat kā "Labrusca" vīnkoku lapas, pirms nokrišanas iekrāsojas asinssarkanā krāsā". Traktātā par lauksaimniecību, ko 1300. gadā sarakstījis *Pier dè Crescenzi* no Boloņas, ir norādīts, ka "Labrusca" vīnogas ir "melnas, piešķir vīniem krāsu un padara tos dzidrus, un, neskatoties uz to, ka tās traukos liek veselas un ar savītušiem kātiņiem, tās nebojā vīna garšu". Šis ir agrākais dokumentētais ieraksts par to, ka šajā periodā aizsākusies vīna gatavošana no minēto vīnkoku vīnogām, un tas varētu liecināt par to, ka vīnkoki vairs neauga gluži savvaļā. Nebūtu jāaizmirst, ka senie "Labrusca" vīnkoki bija savvaļas vīnkoki (*Vitis vinifera sylvestris*) vai pašizsējas pasugas *Vitis vinifera sativa* vīnkoki, kas auga neapsaimniekotā zemē. Tāpēc "Lambrusco" uzskata par vienu no vistipiskākajām vietējām vīnogu šķirnēm pasaulē, jo tā cēlusies Modēnas apgabalā audzētās *Vitis vinifera sylvestris occidentalis* ģenētiskās attīstības procesā.

*Monte Barello* apakšapgabala nosaukums radies no tāda paša nosaukuma vietas, kas atrodas *Castelvetro di Modena* pašvaldības teritorijā. Tās pastāvēšana ir reģistrēta jau 1020. gadā pirms mūsu ēras; par to liecina 1824. gada bibliogrāfiskie dokumenti, kuros norādīts, ka marķīzs *Bonifacio* nodeva daļu zemes bīskapam *Verino*, nevis *Montebarello*, un tā nepārprotami tika uzskatīta par cienījamu vietu.

*Monte Barello* noteikti jau bija apdzīvota etrusku laikos; par to liecina atrastie vērtīgie arheoloģiskie priekšmeti – bronzas matu spraude ar elegantu sievietes bisti un ieroči, kā arī instrumenti, kas izgatavoti no akmens, bronzas un dzelzs. Labi zināms, ka etruski Itālijā audzēja vīnogas un ražoja vīnu, kas šajā apgabalā varēja būt tikai "Lambrusco" vīns.

"Lambrusco" vīnu vienmēr augstu vērtēja Modēnas hercogi. Divarpus gadsimtus iepriekš, 1430. gada jūnijā, Nikolo III d'Este vienā no saviem hologrāfiem noteica, ka vīna tirdzniecības atvieglošanas nolūkā "nebūtu jāmaksā puse no nodokļa par visiem vīniem, kas vesti no Modēnas uz Parīzi". Autoritatīvākie 19. gadsimta rakstnieki apstiprina, ka gadsimtu gaitā Modēna kļuva par apgabalu, kas specializējies tādu dzirkstošu vīnu ražošanā, kuri ieguva īpašu slavu un kuriem bija sava ražošanas un patēriņa tradīcija. Vīnu īpašības ir atkarīgas tikai vai galvenokārt no vides, ieskaitot visus vidi veidojošos dabas faktorus un cilvēkfaktorus. Nosaukuma "Lambrusco Grasparossa" vēsturiskajai izcelsmei noteikti var izsekot līdz 19. gadsimta vidum, kā to apliecina daudzi vēsturiski dokumenti, kuru vidū ir *Luigi Maini* 1854. gadā izveidotais *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* [gandrīz visu vīnogu alfabētiskais katalogs] un jurista *Francesco Aggazzotti* 1867. gadā publicētais *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* [Modēnas un Redžo nell'Emīlijas provincēs audzēto vīnogu galveno šķirņu aprakstošais katalogs]. Cilvēkfaktoru nozīme ir īpaši labi redzama ražošanas tehniskajos aspektos, kas attiecas uz produkta specifikāciju.

8.3. *Šķirņu kombinācija vīndārzos*

Vīndārzos audzēto šķirņu kombinācija: produktu "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" iegūst no vidēji dzīvīgas sarkanogu šķirnes ar pusstāvu augumu. Tā dod nemainīgu ražu. Šķirņu kombinācijai vīndārzos, kuros audzē vīnogas ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmētā produkta ražošanai, jābūt šādai:

— "Lambrusco Grasparossa": vismaz 85 % no kopējās ar vīnkokiem apstādītās platības,

— citas "Lambrusco" šķirnes, ko tradicionāli audzē apgabalā, un "Malbo Gentile", atsevišķi vai kopā: līdz 15 % no kopējās ar vīnkokiem apstādītās platības.

8.4. *Vainaga veidošanas metodes*

Modēnas augsne un klimats ir labvēlīgi vīnogulāju dabiskai augšanai. Vīnkopji ir izvēlējušies pastāvīga kordona sistēmu ar nokareniem zariem, kas var ierobežot augšanas dzīvīgumu. Vainaga veidošanas sistēmai ir arī jānodrošina vienmērīgs pumpuru sadalījums, augu ražošanas potenciāla sasniegšana, saules enerģijas uzņemšana un ķekaru pietiekama apgāde ar gaisu un gaismu. Visbiežāk izmantotās vainaga veidošanas sistēmas ir brīvi augoša kordona, horizontāla kordona, Ženēvas dubulto špaleru un Gijo sistēma. Stādījumu biezība ir 2 500–3 000 vīnkoku uz hektāru daļēji dekarbonizētajā kalnu pakāju līdzenumu augsnē un 3 000–4 000 vīnkoku uz hektāru Apenīnu malu augsnē un Apenīnu zemāko daļu augsnē, kas vietām saistīta ar gravām. Visbiežāk izmantotie potcelmi ir "Kober5BB", "SO4" un "420A".

8.5. *Vinifikācijas un vīndarības metodes*

Šos vīnus ražo, izmantojot tradicionālas, senas, uzticamas un vispāratzītas metodes, kas ietver tikai dabisku otrējo raudzēšanu pudelēs un dabisku otrējo raudzēšanu autoklāvā un kas ir būtiskas ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmēto vīnu unikālo īpašību nodrošināšanai. Bagātināšana un beidzamā saldinātāja pievienošana ir atļauta, ievērojot ES tiesību aktos paredzētos nosacījumus un ierobežojumus.

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

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

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

No vīnogām, kas augušas kalnu pakāju līdzenumā un kalnu nogāzēs, iegūst strukturētu, maigi miesīgu vīnu sarkanā krāsā, kas tiecas uz purpursarkanu, ar zemu skābumu un ļoti izteiktām augļu notīm. Smaržas svaigums un aromātiskums palīdz nodrošināt līdzsvarotu garšu.

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

Vīnkopībai Modēnā ir liela sociālekonomiska nozīme. Tā ir saistīta ar dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanu. Zeme ir vissvarīgākais vides faktors augu augšanas, vīnogu ražas un vīna kvalitātes līdzsvara nodrošināšanā. Lai arī vides un lauksaimniecisko metožu dēļ pastāv zināmas atšķirības, lauksaimniecības zemi Modēnā var uzskatīt par ļoti auglīgu, un tā iedalāma šādās trīs kategorijās:

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

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

c) mālainas augsnes, ļoti blīvas, bet bagātas ar ķīmiskajām vielām un auglīgas, sastopamas lielākajā daļā līdzenuma un zināmas ar nosaukumu "mālainas nosusināto ieleju augsnes".

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

Vīndārzi, kas atvēlēti ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmētajam produktam paredzēto vīnogu audzēšanai, atrodas līdzenumā Modēnas provinces dienvidos. Galvenais augsnes tips šajā teritorijā ir "daļēji dekarbonizēta kalnu pakāju līdzenumu augsne". Vinklera indekss ir 2 169–2 193 grāddienas, un vidējais nokrišņu daudzums laikposmā no aprīļa līdz oktobrim ir 437–449 mm. Ar ACVN "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" apzīmētā produkta ražošanas vīndārzi atrodami arī Modēnas provinces kalnu pakājēs un pauguros, kuros sastopamie augsnes tipi ir "augsne ar zemu kaļķakmens saturu Apenīnu malās" un "kaļķakmeni saturoša augsne Apenīnu zemākajās daļās, kas vietām saistīta ar gravām". Vinklera indekss ir no 1 890 grāddienām *Vignola* teritorijā 120–125 m augstumā virs jūras līmeņa līdz 2 028 grāddienām *Levizzano Rangone* 135 m augstumā virs jūras līmeņa. Vīndārzi ir vidēji dzīvīgi, tie dod vidēji augstu ražu kalnu pakāju līdzenumā un vidēji zemu ražu pauguros.

Vinklera indekss *Monte Barello* apakšapgabalā ir aptuveni 1 900–2 000 grāddienu, vidēji 1 941 grāddiena. Augsnes viegli vai stipri paugurainās līdz mēreni stāvās vietās var klasificēt par "augsnēm ar zemu kaļķakmens saturu Apenīnu malās" (*Montefalcone* augsnes) un "kaļķakmeni saturošām augsnēm Apenīnu zemākajās daļās, kas vietām saistītas ar gravām" (*Banzola* un *Grifone* augsnes).

"Lambrusco" vīnogu un dzirkstošo vīnu ražošanas vēsture Modēnā ir sena un ietver klasisku dzejnieku un rakstnieku (Vergilija, Katona un Varrona) aizraujošos pirmos ziņojumus par *Labrusca vitis* – laukmalēs atrodamiem savvaļas vīnkokiem ar skābām vīnogām. "Lambrusco" vīnogu vīns ir sarkanvīns, kas var būt pusdzirkstošs vai dzirkstošs un kas ir spilgti rubīnsarkanā krāsā, un, lai tas pilnībā izpaustu savu smaržu un aromātu, tas būtu jāpasniedz, kad tā temperatūra ir 12–14 °C. Tas cēlies Modēnā un no turienes izplatījies valsts un ārvalstu tirgos. Produkta "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" nozīmi Modēnas vīna nozarē nosaka vairāki faktori: 1 532 hektāri ar vīnkokiem apstādītas zemes, kura reģistrēta attiecīgajā ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas vīndārzu reģistrā un kurā gadā saražo vidēji 14 500 000 kg ar ACVN aizsargātu vīnogu. Aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" ļauj Modēnas ražotājiem piedāvāt patērētājiem produktus ar īpašu stāstu par to izcelsmi, pārstrādes procesu, kā arī īpašībām un īpašajām iezīmēm, kas tos atšķir no citiem produktiem, kuriem nav tik skaidri noteiktas izcelsmes vietas.

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

—

**Saite uz produkta specifikāciju**

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