C/2025/2748

20.5.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/2748)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Vesuvio«

PDO-IT-A0252-AM02

Ansøgningsdato: 24.5.2017

1. Ansøger og legitim interesse

Vesuvio DOP Consorzio Tutela Vini (sammenslutningen til beskyttelse af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vesuvio«)

2. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☒ Restriktioner for afsætningen

3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

1. *Medtagelse af nye vintyper: »Superiore«, »Riserva« og »Passito« samt vine med angivelse af druesorten og mousserende vin som en type »Vesuvio«-hvidvin, »Vesuvio«-rosévin og Lacryma Christi-rosévin samt vine med angivelse af druesorten*

Beskrivelse:

Ændringen af produktspecifikationen omfatter tilføjelsen af de nye typer, der er anført ovenfor (og ændringer af kombinationen af druesorter). Ændringen blev anset for nødvendig for at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med den faktiske situation i vindyrkningsområdet, som den har udviklet sig i årenes løb. Dette betød bl.a., at druesorten Verdeca B udgik, da den ikke længere findes på vinmarkerne og derfor ikke længere er blandt de sorter, der anvendes til at fremstille vinene. Caprettone B er blevet tilføjet til listen over druesorter. I den tidligere produktspecifikation blev den fejlagtigt omtalt som et synonym for Coda di Volpe B.

Begrundelse:

Den første udgave af produktspecifikationen stammer fra 1983. I årenes løb har markedet ændret sig, og sektoren har tilpasset sig uden at ændre produktspecifikationen, hvilket gør den forældet med hensyn til sektorens og markedets krav.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Indførelsen af nye typer har gjort det muligt at arbejde med enkelte sorter blandt de primære sorter, der er til rådighed. De nye typer er medtaget for at kunne tilbyde forbrugerne et mere komplekst og færdigt produkt, hvilket er en faktor, der forbedrer betegnelsens kvalitet.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2 og 6 i produktspecifikationen og de relevante punkter i enhedsdokumentet: 4 »Beskrivelse af vinen/vinene«, 5.2 »Vinfremstillingsmetoder – maksimale udbytter«, 7 »Primær(e) druesort(er)« og 8 »Tilknytning til det geografiske område«.

2. *Medtagelse af den nye kategori »mousserende kvalitetsvin« for Lacryma Christi-hvidvin med betegnelsen »Vesuvio« samt for hvidvin og rosévin med betegnelsen »Vesuvio« og Lacryma Christi-rosévin og for vine med angivelse af druesorten*

Beskrivelse:

Ændringen af produktspecifikationen omfatter tilføjelsen af kategorien »mousserende kvalitetsvin«. Der er tradition for denne type vin i regionen, men den har aldrig fået en behørig fremtrædende plads.

Begrundelse:

Medtagelsen af »mousserende kvalitetsvine« har givet prestige til en tradition, der altid har været rodfæstet i området. Dette har åbnet op for et nichemarked med et positivt økonomisk resultat for hele sektoren.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2 og 6 i produktspecifikationen og de relevante punkter i enhedsdokumentet: 4 »Beskrivelse af vinen/vinene«, 5.2 »Vinfremstillingsmetoder – maksimale udbytter«, 7 »Primær(e) druesort(er)« og 8 »Tilknytning til det geografiske område«.

3. *Revision af listen over druesorter og medtagelse af sorten Caprettone B*

Beskrivelse:

Procentdelene af de primære sorter er blevet revideret, og typerne »Riserva«, »Superiore« og »Spumanti« samt enkeltsortsvine er blevet tilføjet. For Lacryma Christi-vinene giver dette mulighed for, at 20 % af de anvendte druer er af sorter, som dyrkes specifikt i provinsen Napoli. For »Vesuvio«-enkeltsortsvine er der nu mulighed for, at 15 % af de anvendte druer er af sorter, som dyrkes specifikt i provinsen Napoli. Sorten Verdeca B udgår.

Begrundelse:

Listen over druesorter er blevet udvidet med tilføjelsen af Caprettone B, som altid har været den hvide druesort, der hyppigst er blevet dyrket på Vesuv. Verdeca B udgår, da den ikke længere findes på vinmarkerne og derfor ikke længere er blandt de sorter, der anvendes til at fremstille vinene.

Listen over druesorter til Lacryma Christi-vinene fungerer som en retningslinje, der giver vinene et fælles tema, som forbrugerne kan genkende. Dette består af den primære anvendte druesort og naturligvis det vulkanske jordelement, der kendetegner vinene.

Caprettone B er anerkendt lokalt som en sort, der identificeres med betegnelsen. Dens medtagelse blandt de primære sorter betragtes som en faktor, der er tæt forbundet med betegnelsens kvalitet og værdi.

Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og de relevante punkter i enhedsdokumentet: 4 »Beskrivelse af vinen/vinene«, 5.2 »Vinfremstillingsmetoder – maksimale udbytter« og 7 »Primær(e) druesort(er)«.

4. *Visse vindyrkningsmetoder er blevet beskrevet*

Beskrivelse:

1) Følgende ordlyd udgår: »og med undtagelse af de [landområder], der er særligt fugtige«.

2) Der er medtaget en tabel, som viser de maksimale udbytter og alkoholindholdet for de enkelte typer.

3) Der er tilføjet en beskrivelse af typen Lacryma Christi »Passito«-vin med betegnelsen »Vesuvio«.

4) Den maksimale drueproduktion i t/ha i usædvanligt gunstige år er blevet fastsat, og nødvanding med faste installationer er blevet tilladt.

5) Faste installationer til nødvanding er blevet tilladt. Et særligt punkt vedrørende fremstilling af typerne rosévin, rødvin og hvidvin med betegnelsen »Vesuvio« udgår.

6) En minimal beplantningstæthed på 2 500 planter pr. hektar er blevet fastsat, både for nyplantninger og genplantninger.

Begrundelse:

1) Den ordlyd, der udgår, var overflødig, da der på grund af havets nærhed og det aktuelle klima ikke er nogen problemer med fugt.

2) For at gøre produktspecifikationen lettere at forstå var det nødvendigt at medtage den forklarende tabel over værdier.

3) Angivelsen af typen »Passito« med henvisning til det naturlige alkoholindhold skal anføres på høsttidspunktet for at undgå enhver tvivl i sektoren.

4) Bestemmelsen er nødvendig for en korrekt fortolkning af produktspecifikationen.

5) Det var vigtigt at give tilladelse til faste installationer, da det på grund af terrænet ikke er muligt først at flytte og samle dem i nødsituationer, eftersom omkostningerne ville være for høje.

6) Det specifikke antal hektar er medtaget for at give produktionsfaciliteterne et ensartet udgangspunkt på hele området.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen og det relevante punkt i enhedsdokumentet: 5.2 »Vinfremstillingsmetoder – maksimale udbytter«.

5. *Medtagelse af aftapningsområdets afgrænsning*

Beskrivelse:

Der er tilføjet et krav om, at vinen skal aftappes i produktionsområdet, samtidig med at rettighederne for de parter, der traditionelt har foretaget aftapning uden for det afgrænsede produktionsområde, beskyttes.

I overensstemmelse med gældende EU-lovgivning og den specifikke nationale lovgivning, der beskytter de eksisterende rettigheder, er der nemlig fastsat bestemmelser om individuelle tilladelser til de parter, der traditionelt har foretaget aftapning uden for det afgrænsede produktionsområde, hvilket gør det muligt for dem at fortsætte aftapningen. For at opnå tilladelse fra ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skove skal de pågældende aftapningsvirksomheder navnlig fremlægge relevant dokumentation og påvise, at de har aftappet den specifikke BOB eller BGB i mindst to af de seneste fem år (det behøver ikke at være en uafbrudt periode på to år).

De processer, der indgår i fremstillingen af den mousserende vin, herunder skumdannelse, stabilisering og sødning, er nu begrænset til produktionsområdet plus regionen Campanias administrative område.

Begrundelse:

I overensstemmelse med gældende EU-lovgivning er det berettiget at kræve, at aftapningen finder sted inden for det afgrænsede område for at sikre produktkvaliteten, garantere oprindelsen, sikre en effektiv kontrol og bevare hele produktionskæden med henblik på at udnytte lokalområdet bedst muligt og sikre produkternes sporbarhed.

De særlige kendetegn og kvaliteter, som oprindelsesområdet giver vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vesuvio«, er bedre beskyttet ved aftapning af vinen i produktionsområdet, da det betyder, at alle tekniske regler for transport og aftapning anvendes og håndhæves under vinproducenternes ansvar og med deres faglige kvalifikationer i det samme afgrænsede område.

Med dette krav undgås de mulige risici, der er forbundet med transport af vinen uden for området, såsom oxidation og termisk stress som følge af høje eller lave temperaturer eller forringelse af produktet med deraf følgende negative indvirkninger på dets kemiske og fysiske egenskaber (syreindhold, polyphenoler og farvestoffer), organoleptiske egenskaber (farve og smag) samt stabilitet. Risikoen for mikrobiologisk kontaminering (fra bakterier, vira, svampe, skimmel eller gær) reduceres også. Dette krav gavner de erhvervsdrivende, som er bevidste om risiciene og ansvarlige for at bevare kvaliteten af BOB'en, og det giver forbrugerne garanti med hensyn til vinenes oprindelse, kvalitet og overensstemmelse med produktspecifikationen. Desuden er kontroller foretaget af de kompetente organer mere effektive i et mindre område.

Ansøgningen om at begrænse aftapningen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vesuvio« til produktionsområdet, som er et krav, der også gælder for andre succesfulde vinbetegnelser, er også et vigtigt skridt i retning af at forbedre den kvalitet, der er forbundet med betegnelsen. Denne foreslåede ændring tager sigte på at positionere den beskyttede oprindelsesbetegnelse som en af de vigtigste historiske betegnelser for vine af de kategorier og typer, der er beskrevet i dette enhedsdokument og i produktspecifikationen.

Ansøgningen om at begrænse produktionsområdet for mousserende vin har til formål at sikre produktets kvalitet, garantere dets oprindelse og sikre, at inspektionerne er effektive og rettidige. Dette krav gavner således de erhvervsdrivende, som er bevidste om risiciene og ansvarlige for at bevare vinenes kvalitet, og det giver forbrugerne garanti med hensyn til vinenes oprindelse, kvalitet og overensstemmelse med produktspecifikationen.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og det relevante punkt 9, »Andre vigtige betingelser«, i enhedsdokumentet.

6. *Beskrivelse af vintypernes kendetegn*

Beskrivelse:

1) Alle de nye typer er blevet detaljeret beskrevet med beskrivelser af farve, smag, totalt alkoholindhold i volumen, minimalt totalt syreindhold og minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt.

2) De eksisterende typer er blevet revideret med hensyn til aroma og smag, og det totale syreindhold er blevet sat ned til:

   4,5 g/l.

3) Der er medtaget en bestemmelse om, at vine lagret på træfade kan have træets egenskaber og aromaer.

4) Omtalen af vine, der er blevet sure, udgår.

Begrundelse:

1) Medtagelsen er foretaget for at beskrive alle de nye typer korrekt.

2) Hensigten er at bringe produktspecifikationen i overensstemmelse med de faktiske krav til vinenes kendetegn.

3) Dette forklares af klarhedshensyn.

4) Den udgår, fordi det er de mousserende typers egenskaber ved markedsføringen, der er beskrevet.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og det relevante punkt 4, »Beskrivelse af vinen/vinene«, i enhedsdokumentet.

7. *Ændringer af visse betingelser for vinenes betegnelse og præsentation*

Beskrivelse:

1) Forbuddet mod at anvende benævnelserne »Superiore« og »Riserva« er blevet ophævet.

2) Ordlyden »ad eccezione delle tipologie spumante e liquoroso« [med undtagelse af typerne mousserende vin og hedvin] udgår.

3) Muligheden for at anbringe ordene »Lacryma Christi« før den geografiske betegnelse »Vesuvio« er blevet tilføjet.

Begrundelse:

1) Dette er nødvendigt, fordi både typerne »Superiore« og »Riserva« er blevet medtaget og beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen.

2) Dette udgår for klarhedens skyld.

3) I området er ordene »Lacryma Christi« traditionelt blevet anbragt før den geografiske betegnelse »Vesuvio«.

Ændringen vedrører udelukkende artikel 7 i produktspecifikationen.

8. *Medtagelse af oplysninger om beholdernes rumfang*

Beskrivelse:

Artikel 8 om emballage er blevet medtaget og fastsætter beholdernes rumfang og den type lukkeanordninger, de kan have, for at udstikke retningslinjer for produktets tilgængeliggørelse for forbrugerne.

Begrundelse:

For at skabe større klarhed og ensartethed med hensyn de flasker, der er tilgængelige for forbrugerne, og typerne af lukkeanordninger.

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Vesuvio

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

Kode i den kombinerede nomenklatur:

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: stråguI af varierende intensitet. Duft: delikat og elegant. Smag: tør og let syrlig. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Mousserende hvidvin/mousserende kvalitetshvidvin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Farve: strågul af varierende intensitet med lysegrønne eller gyldne nuancer. Duft: elegant, blomsteragtig og karakteristisk. Smag: fin og afbalanceret for typerne »zero dosage« til »ekstra tør«. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l.

Mousserende vin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning.

Mousserende kvalitetsvin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning. Når den fremstilles efter den traditionelle metode, skal vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den (efter)gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Rosévin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: delikat og frugtagtig. Smag: frisk og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *Rødvin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: rubinrød af varierende intensitet. Duft: tør og harmonisk. Smag: tør og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *Mousserende rosévin/mousserende kvalitetsrosévin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: delikat og frugtagtig. Smag: tør og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

Mousserende vin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning.

Mousserende kvalitetsvin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning. Når den fremstilles efter den traditionelle metode, skal vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 meq/l

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

6. *Lacryma Christi-hvidvin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin og hedvin)*

Farve: strågul af varierende intensitet. Duft: delikat og elegant. Smag: tør. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

7. *Lacryma Christi-hvidvin med betegnelsen »Vesuvio« og benævnelsen »Superiore« (kategori: vin)*

Farve: strågul af varierende intensitet. Duft: delikat og elegant. Smag: tør og afbalanceret. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

8. *Mousserende Lacryma Christi-hvidvin/mousserende Lacryma Christi-kvalitetshvidvin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Skum: fint og langvarigt. Farve: strågul af varierende intensitet med lysegrønne eller gyldne nuancer. Duft: fin og velduftende. Smag: fin og afbalanceret for typerne »zero dosage« til »ekstra tør«. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

Mousserende vin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning.

Mousserende kvalitetsvin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning. Når den fremstilles efter den traditionelle metode, skal vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

9. *Hvid Lacryma Christi-hedvin med betegnelsen »Vesuvio«*

Farve: strågul af varierende intensitet. Duft: delikat og elegant. Smag: tør. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

10. *Hvid Lacryma Christi »Passito«-vin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: gyldengul i retning af ravfarvet. Duft: intens, elegant og kompleks. Smag: fra tør til sød. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 15,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

11. *Lacryma Christi-rosévin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: behageligt frugtagtig. Smag: tør og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

12. *Lacryma Christi-rødvin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: rubinrød af varierende intensitet. Duft: frugtagtig og fin. Smag: tør og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

13. *Lacryma Christi-rødvin med betegnelsen »Vesuvio« og benævnelsen »Superiore« (kategori: vin)*

Farve: rubinrød af varierende intensitet. Duft: intens og karakteristisk. Smag: tør og afbalanceret. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

14. *Lacryma Christi-rødvin med betegnelsen »Vesuvio« og benævnelsen »Riserva« (kategori: vin)*

Farve: rubinrød af varierende intensitet og i retning af granatrød. Duft: intens og kompleks. Smag: tør og afbalanceret. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

15. *Mousserende Lacryma Christi-rosévin/mousserende Lacryma Christi-kvalitetsrosévin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Skum: fint og langvarigt. Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: fin, velduftende og intens. Smag: fin og afbalanceret for typerne »zero dosage«, »ekstra brut«, »brut« og »ekstra tør«. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

Mousserende vin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning.

Mousserende kvalitetsvin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning. Når den fremstilles efter den traditionelle metode, skal vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

16. *Caprettone med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: strågul af varierende intensitet. Duft: delikat og karakteristisk. Smag: tør og afbalanceret. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

17. *Mousserende Caprettone-vin/mousserende Caprettone-kvalitetsvin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Skum: fint og langvarigt. Farve: strågul af varierende intensitet med lysegrønne eller gyldne nuancer. Duft: fin, velduftende og intens. Smag: fin og afbalanceret for typerne »zero dosage«, »ekstra brut«, »brut« og »ekstra tør«. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

Mousserende vin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Mousserende kvalitetsvin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i overensstemmelse med gældende lovgivning. Når den fremstilles efter den traditionelle metode, skal vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

18. *Falanghina med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: strågul af varierende intensitet. Duft: delikat og karakteristisk. Smag: tør og afbalanceret. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

19. *Mousserende Falanghina-vin/mousserende Falanghina-kvalitetsvin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Skum: fint og langvarigt. Farve: strågul af varierende intensitet med lysegrønne eller gyldne nuancer. Duft: fin, velduftende og intens. Smag: fin og afbalanceret for typerne »zero dosage«, »ekstra brut«, »brut« og »ekstra tør«. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

Mousserende vin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning.

Mousserende kvalitetsvin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning. Når den fremstilles efter den traditionelle metode, skal vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

20. *Piedirosso med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: rubinrød af varierende intensitet. Duft: frugtagtig, karakteristisk og behagelig. Smag: tør og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

21. *Piedirosso-rosévin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: frugtagtig, karakteristisk og behagelig. Smag: tør og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

22. *Mousserende Piedirosso-rosévin/mousserende Piedirosso-kvalitetsrosévin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Skum: fint og langvarigt. Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: fin, velduftende og behagelig. Smag: fin og afbalanceret for typerne »zero dosage«, »ekstra brut«, »brut« og »ekstra tør«. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

Mousserende vin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning.

Mousserende kvalitetsvin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning. Når den fremstilles efter den traditionelle metode, skal vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

23. *Aglianico med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: rubinrød af større eller mindre intensitet, som med alderen udvikler sig i retning af granatrød. Duft: intens og karakteristisk. Smag: tør, fyldig og afbalanceret. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

24. *Aglianico-rosévin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: vin)*

Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: frugtagtig, blomsteragtig og karakteristisk. Smag: tør, frisk og afbalanceret. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

25. *Mousserende Aglianico-rosévin/mousserende Aglianico-kvalitetsrosévin med betegnelsen »Vesuvio« (kategori: mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Skum: fint og langvarigt. Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: frugtagtig, blomsteragtig og karakteristisk. Smag: fin og afbalanceret for typerne »zero dosage«, »ekstra brut«, »brut« og »ekstra tør«. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

Mousserende vin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning.

Mousserende kvalitetsvin: Når den fremstilles efter Charmat-metoden, skal den fremstilles af druer, der er forarbejdet i henhold til gældende lovgivning. Når den fremstilles efter den traditionelle metode, skal vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Italiensk metode til fremstilling af mousserende vin (autoklave) eller klassisk metode:

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Naturlig eftergæring i autoklaver ved hjælp af Charmat- eller Martinotti-metoden eller den traditionelle metode (eftergæring på flaske) i overensstemmelse med de gældende regler for fremstilling af mousserende vin.

b. *Maksimale udbytter*

1. Hvidvin, mousserende hvidvin/mousserende kvalitetshvidvin, rødvin, rosévin, mousserende rosévin/mousserende kvalitetsrosévin, Caprettone og mousserende Caprettone-vin/mousserende Caprettone-kvalitetsvin med betegnelsen »Vesuvio«:

   70 hektoliter pr. hektar.

2. Falanghina, mousserende Falanghina-vin/mousserende Falanghina-kvalitetsvin, Piedirosso, Piedirosso-rosévin og mousserende Piedirosso-rosévin/mousserende Piedirosso-kvalitetsrosévin med betegnelsen »Vesuvio«:

   70 hektoliter pr. hektar.

3. Aglianico, Aglianico-rosévin og mousserende Aglianico-rosévin/mousserende Aglianico-kvalitetsrosévin med betegnelsen »Vesuvio«:

   70 hektoliter pr. hektar.

4. Lacryma Christi-hvidvin, hvid Lacryma Christi-hedvin og mousserende Lacryma Christi-hvidvin/mousserende Lacryma Christi-kvalitetshvidvin med betegnelsen »Vesuvio«:

   65 hektoliter pr. hektar.

5. Lacryma Christi-rødvin, Lacryma Christi-rosévin, mousserende Lacryma Christi-vin/mousserende Lacryma Christi-kvalitetsvin:

   65 hektoliter pr. hektar.

6. Lacryma Christi-hvidvin med benævnelsen »Superiore«, rødvin med benævnelsen »Superiore« og rødvin med betegnelsen »Vesuvio« og benævnelsen »Riserva«:

   55,25 hektoliter pr. hektar.

7. Hvid Lacryma Christi »Passito«-vin med betegnelsen »Vesuvio« i kategorien »vin«:

   45 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druer, der anvendes til fremstilling af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vesuvio«, skal komme fra produktionsområdet, der omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Boscotrecase, Trecase og San Sebastiano al Vesuvio

samt en del af det administrative område i følgende kommuner: Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Massa di Somma, Pollena – Trocchia, Sant'Anastasia og Somma Vesuviana, alle i provinsen Napoli. Dette område afgrænses som følger: Afgrænsningslinjen begynder øst for den lille landsby Torre del Greco, der hører under landsbyen Sant'Antonio, og følger vejen fra Torre del Greco til Torre Annunziata, hvor den møder og fortsætter ad den vej, der går igennem Colle Epitaffio-kvartererne, ud ad hovedvejen til Salerno (i en højde på 55 m over havet), som går et kort stykke mod øst, inden den krydser vejen til Boscotrecase i nærheden af Villa Manzo, som fortsætter i nordlig retning.

Mod øst krydser grænsen beboelsesområdet Boscotrecase og Boscoreale og går igennem højder over havet på 88, 86, 87 og 61 m, indtil den når jernbanesporet tæt på Di Lauro-gården.

Den fortsætter nordpå langs jernbanesporet og går ved stationen San Giuseppe Vesuviano i nordvestlig retning efter Circumvesuviana [jernbanen], indtil den krydser Pollena-Trocchia-vejen og derefter når frem til Lagno di Pollena. Vejen fortsætter sydpå, indtil den når førnævnte vandløb.

Fra dette punkt går den ad vejen vest for Ponte Valente i Catini, indtil den når grænsen til San Sebastiano al Vesuvio. Den fortsætter langs grænsen på den vestlige side og møder Lagno del Monaco Aiello tæt på krydset. Den følger grænsen til San Giorgio a Cremano mod sydvest, indtil den når hovedvejen (i en højde på 85 m over havet), som fortsætter mod sydøst, indtil den når vejen til Torre del Greco ved Sant'Elena (i en højde på 90 m over havet). Den går derefter mod syd, indtil den når jernbanen, og så mod sydøst langs jernbanen, passerer Lamaria i en højde tæt på 78 m over havet og fortsætter langs vejen, der møder vejen til Torre del Greco tæt på Sant'Antonio (i en højde på 51 m over havet), hvor afgrænsningen begyndte.

7. **Druesort(er)**

Aglianico N

Caprettone B

Coda di volpe bianca B – Coda di volpe

Falanghina B

Greco Bianco B – Greco

Olivella Nera N

Piedirosso N

Sciascinoso N

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Historiske faktorer

Vindyrkning og vinfremstilling har altid været en del af historien i området omkring Vesuv, lige fra de første græske bosættelser i Ischia og Cuma i det 18. århundrede f.Kr. Mellem det første og det andet århundrede f.Kr. blev området omkring Vesuv en del af den rigeste region i Romerriget. Dette område producerede den største mængde vin i Romerriget og nogle af de mest prestigefyldte vine i perioden. Der er foretaget arkæologiske udgravninger nogle af de mange steder, navnlig i Villa Augustea di Somma Vesuviana, som blev bygget omkring det andet århundrede e.Kr. og blev begravet ved udbruddet i 472 e.Kr. Udgravningerne har afsløret en af de mest betydningsfulde landejendomme i området omkring Vesuv, som var det største vinfremstillingsområde i antikken, der er kendt i dag. Dette er et grundlæggende historisk bevis på den afgørende betydning, som vindyrkning og handel med vin havde i området omkring Vesuv.

Naturlige faktorer

Somma Vesuvio-området udgør et system af ekstraordinær værdi, hvad angår miljø, landskab, historie, kultur, natur og landbrug. Det har jord af forskellig oprindelse, hvor den mest oplagte jordbundsdannelsesproces kommer til udtryk i dannelsen af ret fine overfladelag, der er rige på fugtet organisk materiale. Disse lag ligger direkte over jordbundsdannelsessubstratet og danner et subtilt varierende lag. Jordbunden viser i sine overfladelag en subtil ændring fra det primære materiale. De blev dannet ved nedfaldet eller strømmen af pyroklastiske aflejringer, dvs. vulkanske aflejringer, der blev transporteret lokalt af ukontrolleret og ukanaliseret overfladeafstrømningsvand. Den sydlige del af området består hovedsagelig af Vesuvs kegle og repræsenterer den seneste formation og morfogenese. De hyppige udbrud i middelalderen og i nyere tid har medført et system med en fortsat fornyelse af overfladetopografien. Dette har bl.a. forhindret udviklingen af en komplet jordbund. Denne jord har en profil af moderat udtrykte andisolegenskaber, der er forbundet med de primære vulkanske materialers aktivitet, kalkholdig jord på pyroklastiske aflejringer, der indeholder calciumcarbonat, og råmalmjord på aflejringer af lapilli og aske fra udbruddet i 1944.

Området har et tempereret middelhavsklima. Vintrene er ikke alt for kolde. Den årlige nedbørsmængde er ca. 550 mm og falder primært om foråret og efteråret, med længere tørre perioder om sommeren. Snefald er generelt begrænset til områder i over 1 000 meters højde og er af kort varighed.

Cirkulationen af overfladevand er meget knap og er begrænset til nogle få kilder på Monte Sommas nordlige skråning. Den meget gennemtrængelige lavabaserede jord absorberer faktisk al nedbøren. Desuden gør de stejlere skråninger det kun muligt at opsamle vandet i de dybe kløfter, der er udhulet på vulkanens sider.

Et relativt højt luftfugtighedsniveau, som kan overstige 65 % i sommermånederne, kompenserer for vandunderskuddet gennem dannelsen af rigelig dug. Det er ikke usædvanligt, at der er små variationer i mikroklimaet på skråningerne i området. Disse har fremmet dannelsen af forskellige fytoklimatiske områder.

Menneskelige faktorer

Vindyrkningen i området omkring Vesuv har bevaret sine særlige kendetegn og sine karakteristiske metoder af gammel oprindelse. Vinstokke, der slog rod i vulkansk jord, led ikke under de ødelæggende virkninger af phylloxera, og de dyrkes uden podninger. Det er ikke svært at finde 100 år gamle vinstokke. Uproduktive vinstokke erstattes ved hjælp af den gamle metode med lagdeling, hvor der inkorporeres skud for at skabe nye planter. Den lokale viden og traditionerne inden for vindyrkning videregives til nye generationer i det særlige miljø, hvilket gør det muligt at bevare biodiversiteten og den rige kombination af druesorter i området.

Vinmarkerne ligger på jord, der domineres af naturlige, solbeskinnede skråninger.

Havbriser blæser konstant over vinstokkene og begrænser dermed ophobningen af fugt og forhindrer udvikling af skimmelsvampe eller andre sygdomsårsager, der skader produktet og selve planterne.

I området omkring Vesuv er der takket være briserne fra de tilstødende bjerge, såsom Monte Matese og Iripiniabjergene, et godt temperaturinterval hele dagen og natten. Dette giver vinene et godt syreindhold og en vedvarende friskhed og smag.

Oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø

Produktionsområdets terræn og eksponeringen af vinmarkerne, som ligger i områder, der er usædvanligt velegnede til vindyrkning, skaber tilsammen et godt ventileret miljø med masser af lys, der gør det muligt for planten at udvikle alle sine produktive egenskaber.

De fire vinkategorier, der er medtaget i produktspecifikationen, kan fremstilles takket være det fremragende milde klima. Dette muliggør en ensartet og gradvis modning af druerne, som giver dem de ideelle egenskaber til fremstillingen af de nævnte kategorier.

Vin i kategorien »mousserende vin« fremstilles efter Charmat-metoden. Druerne høstes tidligt, hvad angår teknologisk modenhed, hvilket påvirker balancen mellem sukker og syre, reducerer sukkerindholdet og øger syreindholdet, så der kan fremstilles basisvine til blanding, der er friske, syrlige og har et lavt alkoholindhold. Disse egenskaber er mulige takket være vinstokkenes eksponering for den sandholdige vulkanske jord.

Vin i kategorien »mousserende kvalitetsvin« fremstilles efter Charmat-metoden eller den traditionelle metode. Vinfremstillingsprocessen, herunder lagringen på den vingård, hvor den fremstilles, skal vare mindst 12 måneder regnet fra begyndelsen af den gæringsproces, der skal gøre vinen mousserende.

Druerne skal høstes tidligt, hvad angår teknologisk modenhed, hvilket påvirker balancen mellem sukker og syre, reducerer sukkerindholdet og øger syreindholdet, så der kan fremstilles basisvine til blanding, der er friske, syrlige og har et lavt alkoholindhold. Disse egenskaber er mulige takket være vinstokkenes eksponering for den sandholdige vulkanske jord.

For kategorien »vin« skal druerne høstes på det tidspunkt, hvor de opnår en balance mellem teknologisk og fenolisk modenhed. Dette giver vine med en balance mellem smag og alkoholindhold og en understøttende struktur. Resultatet er vine, der er friske, smagfulde og med intense aromaer. De er stråfarvede og har altid grønlige nuancer. Dette opnås takket være de klimatiske faktorer, der har indflydelse på modningen, f.eks. den ventilation, der forhindrer fugt i at samle sig, og luften i at blive for varm, hvilket er faktorer, der kan ændre druernes modning.

Kategorien »hedvin« afhænger af stabile vejrforhold om sommeren, som varer indtil udgangen af oktober. Dette muliggør en koncentration af sukker, både på planten og i tørreenhederne, som er fugtfrie for at forhindre udvikling af skimmelsvampe, der kan skade druerne.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Vesuvio

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Der er tilføjet et krav om, at vinen skal aftappes i produktionsområdet, samtidig med at rettighederne for de parter, der traditionelt har foretaget aftapning uden for det afgrænsede produktionsområde, beskyttes.

Desuden kan de pågældende aftapningsvirksomheder i henhold til den relevante nationale lovgivning med henblik på at beskytte eksisterende rettigheder få dispensation til at fortsætte aftapningen i deres anlæg uden for det afgrænsede område, forudsat at de indgiver en ansøgning til ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug ledsaget af passende dokumentation for, at de har aftappet den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vesuvio« i mindst to (ikke nødvendigvis på hinanden følgende) år ud af de fem år, der går forud for ikrafttrædelsen af den ændring, der indfører forpligtelsen til aftapning i området.

De processer, der indgår i fremstillingen af den mousserende vin, herunder skumdannelse, stabilisering og sødning, er nu begrænset til produktionsområdet plus regionen Campanias administrative område.

Beholdere og lukkeanordninger

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vesuvio« må kun markedsføres i glasbeholdere med en nominel kapacitet på højst 12 liter.

Ved emballering af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vesuvio« skal følgende anvendes: propper med krave af kork eller inert materiale eller Stelvin-skruelåg. Mousserende vine skal emballeres som fastsat i gældende lovgivning.

Link til produktspecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14211