C/2025/2748

20.5.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s chráneným označením pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku97 ods. 3 v spojení s článkom 105nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2025/2748)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Vesuvio“

PDO-IT-A0252-AM02

Dátum žiadosti: 24.5.2017

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Vesuvio DOP Consorzio Tutela Vini (združenie na ochranu CHOP „Vesuvio“)

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinárskych výrobkov

☒ Súvislosť

☒ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

1. *Zahrnutie nových druhov vína „Superiore“, „Riserva“ a „Passito“ a vína s uvedením muštovej odrody; a šumivého vína ako druhu bieleho vína Vesuvio, ružového vína Vesuvio a ružového vína Lacryma Christi a vína s uvedením muštovej odrody*

Opis:

Zmena špecifikácie sa týkala pridania nových uvedených druhov (a zmien v kombinácii muštových odrôd). Táto zmena sa považovala za nevyhnutnú na zosúladenie špecifikácie so skutočnou situáciou v oblasti vinohradníctva, ktorá sa rokmi vyvíjala. Zahŕňalo to odstránenie odrody Verdeca B, ktorá sa už vo vinohradoch nevyskytuje, a preto už nepatrí medzi odrody používané na výrobu vína. Do zoznamu odrôd bola pridaná odroda Caprettone B. V predchádzajúcej špecifikácii výrobku bola chybne označená ako synonymum odrody Coda di Volpe B.

Odôvodnenie:

Prvá verzia špecifikácie pochádza z roku 1983. Trh sa v priebehu rokov zmenil a odvetvie sa prispôsobilo bez toho, aby sa špecifikácia zmenila, čím sa stala z hľadiska požiadaviek odvetvia a trhu zastaranou.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zavedenie nových druhov umožnilo pracovať s jednotlivými odrodami spomedzi dostupných hlavných odrôd. Nové druhy boli zahrnuté, aby bolo možné ponúknuť spotrebiteľom komplexnejší a hotový výrobok, čo zvyšuje kvalitu označenia.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2 a 6 špecifikácie a príslušných bodov jednotného dokumentu: 4. „Opis vína (vín)“, 5.2. „Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy“, 7. „Hlavné muštové odrody“ a 8. „Opis súvislostí“.

2. *Zaradenie novej kategórie „akostné šumivé víno“ pre biele víno Vesuvio Lacryma Christi, ako aj pre biele a ružové víno Vesuvio a ružové víno Lacryma Christi a pre vína s uvedením muštovej odrody*

Opis:

Súčasťou zmeny špecifikácie bolo pridanie kategórie „akostné šumivé víno“. Tento druh vína má v regióne svoju históriu, ale nikdy sa mu nedostalo patričného uznania.

Odôvodnenie:

Zaradenie „akostných šumivých vín“ zvýšilo prestíž tradície, ktorá bola v tejto oblasti vždy zakorenená. Tým sa otvorila medzera na špecializovanom trhu s pozitívnym hospodárskym výsledkom pre celé odvetvie.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2 a 6 špecifikácie a príslušných bodov jednotného dokumentu: 4. „Opis vína (vín)“, 5.2. „Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy“, 7. „Hlavné muštové odrody“ a 8. „Opis súvislostí“.

3. *Revízia zoznamu muštových odrôd a zaradenie odrody Caprettone B*

Opis:

Percentuálne zastúpenie hlavných odrôd bolo revidované, pričom boli pridané druhy „Riserva“, „Superiore“, „Spumanti“ a jednoodrodové vína. V prípade vín Lacryma Christi to umožňuje, aby 20 % použitého hrozna pochádzalo z odrôd špeciálne pestovaných v provincii Neapol. V prípade jednoodrodových vín „Vesuvio“ je v súčasnosti možné, aby 15 % použitého hrozna pochádzalo z odrôd špeciálne pestovaných v provincii Neapol. Odroda Verdeca B bola odstránená.

Odôvodnenie:

Zoznam odrôd sa rozšíril o odrodu Caprettone B, ktorá bola vždy najčastejšie pestovanou odrodou bielou hrozna na Vezuve. Odroda Verdeca B bola odstránená, pretože sa už vo vinohradoch nevyskytuje, a preto už nepatrí medzi odrody používané na výrobu vína.

Zoznam odrôd pre vína Lacryma Christi slúži ako usmernenie, ktoré umožňuje, aby vína mali spoločnú črtu, ktorú môžu spotrebitelia rozpoznať. Tvorí ju hlavná odroda hrozna a prirodzene vulkanický pôdny prvok, ktorý charakterizuje vína.

Caprettone B je miestne uznaná odroda s týmto označením. Jej zaradenie medzi hlavné odrody sa považuje za faktor, ktorý je silne spojený s kvalitou a hodnotou označenia.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie a príslušných bodov jednotného dokumentu: 4. „Opis vína (vín), 5.2. „Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy“, 7. „Hlavné muštové odrody“.

4. *Boli opísané niektoré vinohradnícke metódy*

Opis:

1. Toto znenie sa vypúšťa: „a s výnimkou tých [plôch], ktoré sú obzvlášť vlhké“.

2. Bola vložená tabuľka uvádzajúca maximálne výnosy a obsah alkoholu pre každý druh.

3. Bol pridaný opis druhu Lacryma Christi „Passito“ typu „Vesuvio“.

4. Maximálna produkcia hrozna v t/ha bola stanovená pre výnimočne priaznivé roky a je povolená doplnková závlaha pomocou pevných zariadení.

5. Pevné zariadenia na doplnkovú závlahu boli povolené; bol vypustený osobitný bod týkajúci sa produkcie ružového, červeného a bieleho vína typu „Vesuvio“.

6. Minimálna hustota výsadby bola stanovená na 2 500 rastlín na hektár, a to tak pri novej výsadbe, ako aj pri opätovnej výsadbe.

Odôvodnenie:

1. Vypustené znenie bolo nadbytočné, keďže vzhľadom na blízkosť mora a súčasné podnebie nie sú problémy s vlhkosťou.

2. Na uľahčenie pochopenia špecifikácie bolo treba vložiť vysvetľujúcu tabuľku hodnôt.

3. Údaj o druhu „Passito“ s odkazom na prirodzený obsah alkoholu sa musí uviesť v čase zberu, aby sa predišlo akýmkoľvek pochybnostiam v odvetví.

4. Ustanovenie je potrebné pre správny výklad špecifikácie.

5. Povolenie pevných zariadení bolo nevyhnutné, pretože vzhľadom na terén ich nebolo možné premiestniť a montovať len v núdzových prípadoch, pretože náklady by boli príliš vysoké.

6. Konkrétny počet hektárov bol zahrnutý tak, aby výrobné zariadenia mali rovnaký východiskový bod na celom území.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie a príslušného bodu jednotného dokumentu: 5.2. „Vinárske výrobné postupy – maximálne výnosy“.

5. *Zahrnutie vymedzenia oblasti fľašovania*

Opis:

Pridala sa požiadavka, aby sa víno fľašovalo v rámci oblasti výroby, pričom sa chránia práva subjektov, ktoré tradične vykonávajú fľašovanie mimo vymedzenej oblasti výroby.

V súlade s platnými európskymi právnymi predpismi a osobitnými vnútroštátnymi právnymi predpismi, ktoré chránia existujúce práva, existujú ustanovenia o individuálnych povoleniach pre subjekty, ktoré tradične vykonávajú fľašovanie mimo vymedzenej oblasti výroby, ktoré im umožňujú pokračovať vo fľašovaní. Na získanie povolenia od ministerstva poľnohospodárstva, potravinovej suverenity a lesov musia príslušné spoločnosti zaoberajúce sa fľašovaním predložiť príslušnú dokumentáciu a preukázať, že fľašovali konkrétne CHOP alebo CHZO najmenej dva z uplynulých piatich rokov (nemusí ísť o neprerušené dvojročné obdobie).

Procesy výroby šumivého vína vrátane tvorby peny, stabilizácie a úpravy obsahu zvyškového cukru sú v súčasnosti obmedzené na oblasť výroby a administratívne územie regiónu Kampánia.

Odôvodnenie:

V súlade s platnými právnymi predpismi EÚ je požiadavka, aby sa fľašovanie uskutočňovalo vo vymedzenej oblasti, opodstatnená v záujme ochrany kvality výrobku, zaručenia pôvodu, zabezpečenia účinnosti kontrol a zachovania celého výrobného reťazca s cieľom čo najlepšie využiť miestnu oblasť a zabezpečiť vysledovateľnosť výrobku.

Osobité charakteristické črty a vlastnosti, ktoré vínam s CHOP „Vesuvio“ dodáva oblasť výroby, sú lepšie zachované, ak sa víno fľašuje v oblasti výroby, keďže v takom prípade sa všetky technické pravidlá týkajúce sa prepravy a fľašovania uplatňujú a presadzujú na zodpovednosť vinárov z tejto vymedzenej oblasti a s využitím ich odbornej spôsobilosti.

Touto požiadavkou sa predchádza možným rizikám spojeným s prepravou vína mimo oblasti, ako je oxidácia a tepelný stres spôsobený vysokými alebo nízkymi teplotami alebo znehodnotenie výrobku s následným negatívnym vplyvom na jeho chemické a fyzikálne vlastnosti (kyslosť, polyfenoly a farbivá), organoleptické vlastnosti (farba, aróma) a stabilitu. Takisto sa zníži riziko mikrobiologickej kontaminácie (baktériami, vírusmi, hubami, plesňami alebo kvasinkami). Z tejto požiadavky majú prospech prevádzkovatelia, ktorí si uvedomujú riziká, zodpovedajú za zachovanie kvality CHOP a poskytujú spotrebiteľom záruku, pokiaľ ide o pôvod a kvalitu vín a ich súlad so špecifikáciou výrobku. Kontroly zo strany príslušných orgánov sú navyše v menšej oblasti účinnejšie.

Žiadosť o obmedzenie fľašovania vína s CHOP „Vesuvio“ na oblasť výroby – takáto požiadavka sa uplatňuje aj pri iných úspešných názvoch vín – zároveň predstavuje významný krok vpred v procese zvyšovania kvality spojenej s týmto názvom. Cieľom tejto navrhovanej zmeny je, aby sa CHOP stalo jedným z najdôležitejších historických názvov označujúcich vína kategórií a druhov opísaných v tomto jednotnom dokumente a špecifikácii výrobku.

Cieľom žiadosti o obmedzenie oblasti výroby šumivého vína je zabezpečiť kvalitu výrobku, zaručiť jeho pôvod a zabezpečiť, aby kontroly boli účinné a včasné. Z tejto požiadavky majú preto prospech samotní prevádzkovatelia, ktorí si uvedomujú riziká, zodpovedajú za zachovanie kvality vín, pričom poskytujú spotrebiteľom záruku, pokiaľ ide o pôvod a kvalitu vín a ich súlad so špecifikáciou výrobku.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a príslušného bodu 9. „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

6. *Opis vlastností druhov vína*

Opis:

1. Všetky nové druhy sú podrobne uvedené s opisom farby, arómy, celkového obsahu alkoholu v objemových percentách, minimálnej celkovej kyslosti a minimálneho bezcukorného extraktu.

2. Existujúce druhy boli revidované z hľadiska vône a arómy, pričom celková kyslosť bola znížená na:

   4,5 g/l.

3. Zahrnutie ustanovenia, že vína vyzreté v drevených sudoch môžu mať vlastnosti a vôňu dreva.

4. Zmienka o vínach, ktoré skvasili, bola odstránená.

Odôvodnenie:

1. Vloženie s cieľom správne opísať všetky nové druhy.

2. Zámerom je zosúladiť špecifikáciu so skutočnými požiadavkami na vlastnosti vín.

3. Vysvetlené na účely zrozumiteľnosti.

4. Vypustené, pretože šumivé druhy sú opísané vo vlastnostiach pri konzumácii.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie a príslušného bodu 4. „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

7. *Zmeny niektorých podmienok označovania a prezentácie vín*

Opis:

1. Zákaz používania výrazov „Superiore“ a „Riserva“ bol zrušený.

2. Znenie „ad eccezione delle tipologie spumante e liquoroso“ [s výnimkou šumivých a likérových druhov] bolo vypustené.

3. Bola pridaná možnosť umiestniť slová „Lacryma Christi“ pred zemepisný názov „Vesuvio“.

Odôvodnenie:

1. Bolo to potrebné, pretože v článku 6 špecifikácie boli zahrnuté a opísané oba druhy „Superiore“ a „Riserva“.
2. Toto bolo odstránené z dôvodu prehľadnosti.
3. V tejto oblasti sa slová „Lacryma Christi“ tradične uvádzajú pred zemepisným označením „Vesuvio“.

Táto zmena sa týka iba článku 7 špecifikácie.

8. *Zahrnutie informácií o objeme nádob*

Opis:

Bol zahrnutý článok 8 o balení, v ktorom sa stanovuje objem nádob a typ ich uzáverov s cieľom poskytnúť usmernenie pre sprístupnenie výrobku spotrebiteľom.

Odôvodnenie:

V záujme väčšej prehľadnosti a s cieľom stanoviť jednotnosť fliaš, ktoré sú k dispozícii spotrebiteľom, a typov uzáverov.

Zmena sa týka článku 8 špecifikácie a bodu 9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Vesuvio

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry:

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele „Vesuvio“ (kategória: víno)*

Farba: slamovožltá rôznej intenzity Vôňa: delikátna, elegantná; Chuť: suchá, mierne kyslá; Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Šumivé/akostné šumivé biele „Vesuvio“ (kategória: šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, s bledozelenými alebo zlatistými tónmi; Vôňa: elegantná, kvetinová, charakteristická Chuť: jemná a vyvážená pre druhy „dosaggio zero“ až „extra dry“; Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

Šumivé víno: ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno: ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sa víno vyrába tradičnou metódou, proces výroby vína nesmie trvať, vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába, kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku [druhotného] kvasenia, ktoré slúži na výrobu šumivého vína.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Rosé „Vesuvio“ (kategória: víno)*

Farba: ružová rôznej intenzity, Vôňa: delikátna, ovocná Chuť: svieža, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Červené „Vesuvio“ (kategória: víno)*

Farba: rubínová rôznej intenzity Vôňa: suchá, harmonická. Chuť: suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Šumivé/akostné šumivé rosé „Vesuvio“ (kategória: šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Farba: ružová rôznej intenzity, Vôňa: delikátna, ovocná Chuť: suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Šumivé víno Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sa víno vyrába tradičnou metódou, proces výroby vína nesmie trvať, vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába, kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku kvasenia, ktoré slúži na výrobu šumivého vína.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *Biele Lacryma Christi „Vesuvio“ (kategória: víno a likérové víno)*

Farba: slamovožltá rôznej intenzity Vôňa: delikátna, elegantná; Chuť: suchá Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *Biele Lacryma Christi „Vesuvio“ „Superiore“ (kategória: víno)*

Farba: slamovožltá rôznej intenzity Vôňa: delikátna, elegantná; Chuť: suchá, vyvážená Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. *Biele šumivé/akostné šumivé Lacryma Christi „Vesuvio" (kategória: šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Pena: jemná a dlhotrvajúca; Farba: slamovožltá rôznej intenzity, s bledozelenými alebo zlatistými tónmi; Vôňa: jemná, aromatická; Chuť: jemná a vyvážená pre druhy „dosaggio zero" až „extra dry"; Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sa víno vyrába tradičnou metódou, proces výroby vína nesmie trvať, vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába, kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku kvasenia, ktoré slúži na výrobu šumivého vína.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

9. *Biele likérové Lacryma Christi „Vesuvio"*

Farba: slamovožltá rôznej intenzity Vôňa: delikátna, elegantná; Chuť: suchá Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

10. *Biele Lacryma Christi „Passito" „Vesuvio" (kategória: víno)*

Farba: zlatá, prechádzajúca do jantárovej Vôňa: intenzívna, elegantná a komplexná Chuť: suchá až polosladká. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

11. *Rosé Lacryma Christi „Vesuvio“ (kategória: víno)*

Farba: ružová rôznej intenzity, Vôňa: príjemne ovocná; Chuť: suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

12. *Červené Lacryma Christi „Vesuvio“ (kategória: víno)*

Farba: rubínová rôznej intenzity Vôňa: ovocná, jemná; Chuť: suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

13. *Červené Lacryma Christi „Vesuvio“ „Superiore“ (kategória: víno)*

Farba: rubínová rôznej intenzity Vôňa: intenzívna, charakteristická Chuť: suchá, vyvážená Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 20 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

14. *Červené Lacryma Christi „Vesuvio“ „Riserva“ (kategória: víno)*

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity, prechádzajúca do granátovej. Vôňa: intenzívna, komplexná Chuť: suchá, vyvážená Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 23 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

15. *Šumivé/akostné šumivé rosé Lacryma Christi „Vesuvio“ (kategória: šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Pena: jemná a dlhotrvajúca; Farba: ružová rôznej intenzity, Vôňa: jemná, aromatická, intenzívna; Chuť: jemná a vyvážená pre druhy „dosaggio zero“, „extra brut“, „brut“ a „extra dry“; Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sa víno vyrába tradičnou metódou, proces výroby vína nesmie trvať, vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába, kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku kvasenia, ktoré slúži na výrobu šumivého vína.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

16. *Caprettone „Vesuvio“ (kategória: víno)*

Farba: slamovožltá rôznej intenzity Vôňa: delikátna, výrazná Chuť: suchá, vyvážená Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

17. *Šumivé/akostné šumivé Caprettone „Vesuvio" (kategória: šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Pena: jemná a dlhotrvajúca; Farba: slamovožltá rôznej intenzity, s bledozelenými alebo zlatistými tónmi; Vôňa: jemná, aromatická, intenzívna; Chuť: jemná a vyvážená pre druhy „dosaggio zero", „extra brut", „brut" a „extra dry"; Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sa víno vyrába tradičnou metódou, proces výroby vína nesmie trvať, vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába, kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku kvasenia, ktoré slúži na výrobu šumivého vína.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

18. *Falanghina „Vesuvio" (kategória: víno)*

Farba: slamovožltá rôznej intenzity Vôňa: delikátna, výrazná Chuť: suchá, vyvážená Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

19. *Šumivé/akostné šumivé víno Falanghina „Vesuvio" (kategória: šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Pena: jemná a dlhotrvajúca; Farba: slamovožltá rôznej intenzity, s bledozelenými alebo zlatistými tónmi; Vôňa: jemná, aromatická, intenzívna; Chuť: jemná a vyvážená pre druhy „dosaggio zero", „extra brut", „brut" a „extra dry"; Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sa víno vyrába tradičnou metódou, proces výroby vína nesmie trvať, vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába, kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku kvasenia, ktoré slúži na výrobu šumivého vína.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

20. *Piedirosso „Vesuvio“ (kategória: víno)*

Farba: rubínová rôznej intenzity Vôňa: ovocná, charakteristická, svieža Chuť: suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

21. *Rosé Piedirosso „Vesuvio“ (kategória: víno)*

Farba: ružová rôznej intenzity, Vôňa: ovocná, charakteristická, svieža Chuť: suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

22. *Šumivé/akostné šumivé rosé Piedirosso „Vesuvio“ (kategória: šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Pena: jemná a dlhotrvajúca; Farba: ružová rôznej intenzity, Vôňa: jemná, aromatická, príjemná; Chuť: jemná a vyvážená pre druhy „dosaggio zero“, „extra brut“, „brut“ a „extra dry“; Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sa víno vyrába tradičnou metódou, proces výroby vína nesmie trvať, vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába, kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku kvasenia, ktoré slúži na výrobu šumivého vína.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

23. *Aglianico „Vesuvio" (kategória: víno)*

Farba: rubínová rôznej intenzity, časom sa zvykne meniť na granátovú; Vôňa: intenzívna, charakteristická Chuť: suchá, telnatá, vyvážená. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

24. *Rosé Aglianico „Vesuvio" (kategória: víno)*

Farba: ružová rôznej intenzity, Vôňa: ovocná, kvetinová, charakteristická Chuť: suchá, svieža, vyvážená Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

25. *Šumivé/akostné šumivé rosé Aglianico „Vesuvio“ (kategória: šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Pena: jemná a dlhotrvajúca Farba: ružová rôznej intenzity, Vôňa: ovocná, kvetinová, charakteristická Chuť: jemná a vyvážená pre druhy „dosaggio zero“, „extra brut“, „brut“ a „extra dry“; Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. % Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno: Ak sa vyrába Charmatovou metódou, musí sa získať z hrozna spracovaného v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sa víno vyrába tradičnou metódou, proces výroby vína nesmie trvať, vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába, kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku kvasenia, ktoré slúži na výrobu šumivého vína.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej, tabuľke, zodpovedajú hodnotám stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. Vinárske výrobné postupy

a) *Osobitné enologické postupy*

Výrobná metóda talianskych šumivých vín (v uzavretých tlakových kvasných nádobách) alebo klasická metóda:

Osobitný enologický postup

Prirodzené opätovné kvasenie v uzavretých tlakových kvasných nádobách použitím Charmatovej metódy alebo metódy Martinotti, alebo tradičnej metódy (druhotné kvasenie vo fľaši) v súlade s platnými pravidlami pre výrobu šumivých vín.

b) *Maximálne výnosy*

1. Biele, šumivé/akostné šumivé biele, červené, rosé, šumivé/akostné šumivé rosé, Caprettone, šumivé/akostné šumivé Caprettone „Vesuvio“:

   70 hektolitrov na hektár

2. Falanghina, šumivé/akostné šumivé Falanghina, Piedirosso, rosé Piedirosso, šumivé/akostné šumivé rosé „Piedirosso“ „Vesuvio“:

   70 hektolitrov na hektár

3. Aglianico, rosé Aglianico, šumivé/akostné šumivé rosé Aglianico „Vesuvio“:

   70 hektolitrov na hektár

4. Biele Lacryma Christi, biele likérové Lacryma Christi, šumivé/akostné šumivé biele likérové Lacryma Christi „Vesuvio“:

   65 hektolitrov na hektár

5. Červené „Lacryma Christi“, rosé „Lacryma Christi“, šumivé/akostné šumivé „Lacryma Christi“

   65 hektolitrov na hektár

6. Biele Lacryma Christi „Superiore“, červené „Superiore“, červené „Vesuvio“ „Riserva“:

   55,25 hektolitra na hektár

7. Biele Lacryma Christi „Passito“ „Vesuvio“ v kategórii „víno“:

45 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Hrozno použité na výrobu CHOP „Vesuvio“ musí pochádzať z oblasti výroby, ktorá zahŕňa celé administratívne územie týchto obcí: Boscotrecase, Trecase a San Sebastiano al Vesuvio;

a časť administratívneho územia týchto obcí: Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Massa di Somma, Pollena – Trocchia, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana, všetky v provincii Neapol. Hranica tejto oblasti je vymedzená takto: začína východne od dediny Torre del Greco, ktorá patrí k obci Sant'Antonio, vymedzená hranica prechádza cestou z Torre del Greco do Torre Annunziata, stretáva sa s cestou, ktorá prechádza okolo štvrtí Colle Epitaffio a vychádza na hlavnú cestu do Salerna (nadmorská výška 55 m), ktorá vedie na krátkom úseku na východ, kým sa v blízkosti Villa Manzo križuje s cestou do Boscotrecase, ktorá pokračuje na sever.

Smerom na východ prechádza hranica cez rezidenčné centrum Boscotrecase a Boscoreale, prechádza cez nadmorské výšky 88, 86, 87 a 61 m, až kým nedosiahne železničnú trať v blízkosti farmy Di Lauro.

Pokračuje na sever pozdĺž železničnej trate a na stanici San Giuseppe Vesuviano sa vinie severozápadným smerom po železnici Circumvesuviana, až kým neprekročí cestu Pollena-Trocchia a nedosiahne Lagno di Pollena. Cesta pokračuje na juh až k uvedenému vodnému toku.

Z tohto miesta smeruje na západ po ceste Ponte Valente i Catini až na hranicu obce San Sebastiano al Vesuvio. Pokračuje pozdĺž hranice na západnej strane a v blízkosti križovatky sa spája s Lagno del Monaco Aiello. Prechádza pozdĺž hranice obce San Giorgio a Cremano smerom na juhozápad, až kým sa nestretne s hlavnou cestou (nadmorská výška 85 m), ktorá pokračuje na juhovýchod, až kým sa nedostane na cestu do Torre del Greco v Sant'Elena (nadmorská výška 90 m). Potom vedie na juh k železnici, potom na juhovýchod pozdĺž železnice, míňa obec Lamaria blízko nadmorskej výšky 78 m, pokračuje po ceste, ktorá sa stretáva s cestou do Torre del Greco v blízkosti Sant'Antonio (nadmorská výška 51 m), kde sa začalo vymedzovanie.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

Historické faktory

Pestovanie viniča a výroba vína boli vždy súčasťou histórie oblasti okolo Vezuvu, od prvých gréckych osád Ischia a Cuma v 18. storočí pred n. l. Medzi prvým a druhým storočím pred n. l. sa oblasť okolo Vezuvu stala súčasťou najbohatšej oblasti Rímskej ríše. V tejto oblasti sa vyrábalo najväčšie množstvo vína v cisárstve, ako aj niektoré z najprestížnejších vín tohto obdobia. Archeologické vykopávky sa uskutočnili na mnohých miestach, najmä vo Villa Augustea di Somma Vesuviana, ktorá bola postavená okolo 2. storočia n. l. a pochovaná erupciou v roku 472 n. l. Vykopávky odhalili jedno z najvýznamnejších vidieckych sídiel v oblasti Vesuvio, dnes najväčšej známej vinárskej oblasti staroveku. To predstavuje základný historický dôkaz o zásadnom význame vinohradníctva a obchodu s vínom v oblasti Vesuvio.

Prírodné faktory

Oblasť Somma-Vesuvio predstavuje systém výnimočnej hodnoty z hľadiska životného prostredia, krajiny, histórie, kultúry, prírody a poľnohospodárstva. Má pôdy rôzneho pôvodu, pričom najzreteľnejší pedogenetický proces sa prejavuje tvorbou pomerne jemných povrchových vrstiev bohatých na zvlhčenú organickú hmotu. Tie ležia priamo nad pedogenetickým substrátom a tvoria jemne sa meniacu vrstvu. V povrchových vrstvách pôdy sa prejavujú jemné zmeny oproti primárnemu materiálu. Vznikli v dôsledku pádu alebo toku pyroklastických usadenín, t. j. sopečných usadenín, ktoré boli lokálne transportované nekontrolovaným a neodvedeným povrchovým odtokom. Južná časť oblasti v podstate zahŕňa kužeľ Vezuvu a predstavuje najnovšiu formáciu a morfogenézu. Časté erupcie v stredoveku a v nedávnej histórii spôsobili, že sa topografia povrchu neustále obnovuje. Okrem iných faktorov to zabránilo rozvoju kompletnej pôdy. Tieto pôdy predstavujú profil s mierne prejavenými vlastnosťami andizolov, ktoré súvisia s činnosťou primárnych vulkanických materiálov; vápencové pôdy na pyroklastických nánosoch obsahujúcich uhličitan vápenatý a surové rudné pôdy na nánosoch lapilu a popola z erupcie z roku 1944.

V oblasti panuje mierna stredomorská klíma. Zimy nie sú veľmi chladné. Ročný úhrn zrážok je približne 550 mm, najmä na jar a na jeseň, s dlhšími suchými obdobiami v lete. Sneženie je vo všeobecnosti obmedzené na oblasti s nadmorskou výškou nad 1 000 metrov a má krátke trvanie.

Cirkulácia povrchovej vody je veľmi zriedkavá a obmedzená na niekoľko prameňov na severnom svahu Monte Somma. Vysoko priepustné lávové pôdy v podstate absorbujú všetky zrážky. Okrem toho strmšie svahy umožňujú zachytávanie vody len v hlbokých roklinách vyhĺbených na bokoch sopky.

Relatívne vysoká vlhkosť vzduchu, ktorá môže v letných mesiacoch presiahnuť 65 %, kompenzuje nedostatok vody tvorbou výdatnej rosy. Na svahoch v tejto oblasti nie sú malé výkyvy mikroklímy ničím výnimočným. Tie podnietili vznik rôznych fyto-klimatických oblastí.

Ľudské faktory

Vinohradníctvo v oblasti Vesuvio si zachovalo svoje osobitné vlastnosti a charakteristické metódy starobylého pôvodu. Vinič, ktorý zapustil korene do sopečnej pôdy, nebol vystavený ničivým účinkom fyloxéry a pestuje sa bez štepov. Nie je ťažké nájsť 100-ročný vinič. Neproduktívny vinič sa nahrádza starodávnou metódou vrstvenia, pri ktorej sa vytvárajú nové výhonky. Miestne znalosti a tradície vinohradníctva sa odovzdávajú novým generáciám v kontexte konkrétneho prostredia, čo umožňuje zachovať biodiverzitu a bohatú kombináciu odrôd hrozna v oblasti.

Vinohrady sa nachádzajú na pozemku, kde dominujú prirodzené, slnkom zaliate svahy.

Nad viničom neustále prúdi morský vietor, ktorý obmedzuje hromadenie vlhkosti a zabraňuje vzniku plesní alebo iných príčin chorôb, ktoré poškodzujú produkty a samotné rastliny.

V oblasti okolo Vezuvu je vzhľadom na vánok z okolitých hôr, ako sú Monte Matese a pohorie Irpinia, dobré teplotné rozpätie počas dňa aj noci. To dodáva vínam dobrú úroveň kyslosti s dlhotrvajúcou sviežosťou a arómou.

Podrobnosti o kvalite alebo vlastnostiach výrobku zásadne alebo výlučne súvisiace so zemepisným prostredím.

Terén oblasti výroby a expozícia vinohradov, ktoré sa nachádzajú v oblastiach výnimočne vhodných na pestovanie viniča, vytvárajú prostredie s dobrým prúdením vzduchu a dostatkom svetla, ktoré umožňuje rastlinám rozvíjať všetky ich produkčné funkcie.

Štyri kategórie vína uvedené v špecifikácii existujú vďaka vynikajúcemu miernemu podnebiu. To umožňuje rovnomerné a postupné dozrievanie hrozna, ktoré má ideálne vlastnosti na výrobu už uvedených kategórií.

V prípade kategórie „šumivé víno“ sa víno vyrába Charmatovou metódou. Hrozno sa zbiera skoro z hľadiska technologickej zrelosti, čo ovplyvňuje rovnováhu cukrov a kyslosti, znižuje obsah cukru a zvyšuje kyslosť, aby sa získali základné vína na sceľovanie, ktoré sú svieže, kyslé a majú nízky obsah alkoholu. Tieto vlastnosti sú možné vďaka vystaveniu viniča piesočnatej sopečnej pôde.

V prípade kategórie „akostné šumivé víno“ sa víno vyrába Charmatovou alebo tradičnou metódou. Proces výroby vína nesmie trvať kratšie ako 12 mesiacov, počítaných od začiatku kvasenia, ktoré je určené na výrobu šumivého a to vrátane vyzrievania vo vinárskom podniku, kde sa víno vyrába.

Hrozno sa musí zbierať skoro z hľadiska technologickej zrelosti, čo ovplyvňuje rovnováhu cukrov a kyslosti, znižuje obsah cukru a zvyšuje kyslosť, aby sa získali základné vína na sceľovanie, ktoré sú svieže, kyslé a majú nízky obsah alkoholu. Tieto vlastnosti sú možné vďaka vystaveniu viniča piesočnatej sopečnej pôde.

Kategória „víno“ zahŕňa zber hrozna v okamihu, keď dosiahne rovnováhu technologickej a fenolickej zrelosti. Tým sa získavajú vína s vyváženou arómou a obsahom alkoholu s podpornou štruktúrou. Výsledkom sú svieže vína s intenzívnou arómou a vôňou. Sú slamovožlté, vždy so zelenkavými tónmi. To sa dosahuje vďaka klimatickým faktorom, ktoré ovplyvňujú dozrievanie, napríklad vetranie, ktoré zabraňuje hromadeniu vlhkosti a prílišnému prehrievaniu vzduchu, čo sú faktory, ktoré by mohli zmeniť dozrievanie hrozna.

Kategória „likérové víno“ závisí od stabilných poveternostných podmienok v lete, ktoré trvajú do konca októbra. To umožňuje koncentráciu cukrov čiastočne na rastline a aj v zariadeniach na hrozienkovatenie, ktoré sú bez vlhkosti, aby sa zabránilo vzniku plesní, ktoré by mohli poškodiť hrozno.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Vesuvio

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Pridala sa požiadavka, aby sa víno fľašovalo v rámci oblasti výroby, pričom sa chránia práva subjektov, ktoré tradične vykonávajú fľašovanie mimo vymedzenej oblasti výroby.

Dotknuté spoločnosti, ktoré vykonávajú fľašovanie, navyše môžu v súlade s príslušnými vnútroštátnymi právnymi predpismi a s cieľom chrániť existujúce práva získať výnimku, aby mohli pokračovať vo fľašovaní vo svojich priestoroch, ktoré sa nachádzajú mimo vymedzenej oblasti, pod podmienkou, že ministerstvu poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky predložia žiadosť s príslušnou dokumentáciou preukazujúcou, že vína s CHOP „Vesuvio“ fľašovali najmenej dva z piatich rokov pred tým, ako nadobudla platnosť zmena, ktorou sa zavádza povinnosť vykonávať fľašovanie vína v danej oblasti (nemusí ísť o nepretržité dvojročné obdobie).

Procesy výroby šumivého vína vrátane tvorby peny, stabilizácie a úpravy obsahu zvyškového cukru sú v súčasnosti obmedzené na oblasť výroby a administratívne územie regiónu Kampánia.

Nádoby a uzávery

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Vína s CHOP „Vesuvio“ sa môžu ponúkať na konzumáciu len v sklenených nádobách s maximálnym nominálnym objemom 12 litrov.

Pri balení vín s CHOP „Vesuvio“ sa musia používať: prírubové zátky z korku alebo inertného materiálu alebo skrutkové uzávery Stelvin. Balenie šumivých vín je stanovené v platných právnych predpisoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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