C/2024/4523

16.7.2024 г.

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(C/2024/4523)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**„Vicenza“**

**PDO-IT-A0476-AM04**

**Дата на съобщението: 17 април 2024 г.**

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Въвеждане на тип „Pinot Grigio Superiore“**

Описание:

Въвежда се нов тип — „Pinot Grigio Superiore“ [превъзходно]

Основания:

Целта на предложеното изменение е да се повиши конкурентоспособността на наименованието Vicenza на пазара, като се използва съществуващата в момента изключителна търговска възможност за навлизане на нови пазари и консолидиране на съществуващите такива и бъде предотвратено евентуалното прекласифициране на ЗНП Vicenza Pinot Grigio в друго наименование, включващо типа „Pinot Grigio Superiore“, от страна на винарските изби.

Изменението се отнася до членове 1, 4 и 6 от продуктовата спецификация и до точка 4 (Описание на вината) от единния документ.

2. **Промяна в наименованието на типа „Vicenza Pinot Grigio“**

Описание:

Наименованието на типа „Vicenza Pinot Grigio“ се променя на „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato [розе] / Pinot Grigio Ramato [мед].

Основания:

Целта е да се използва търговската възможност за навлизане на нови пазари и консолидиране на съществуващите такива, като същевременно бъде предотвратено евентуалното прекласифициране на ЗНП Vicenza Pinot Grigio в друго наименование, включващо типа „Pinot Grigio Rosato / Ramato“, от страна на винарските изби.

Изменението се отнася до членове 1, 4, 6 и 7 от продуктовата спецификация и до точка 4 (Описание на вината) от единния документ.

3. **Въвеждане на обозначението „Rosé“ върху етикета**

Описание:

За типа Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato е възможно да се използва също обозначението „Rosé“.

Основания:

Целта е да се използва търговската възможност за навлизане на нови пазари и консолидиране на съществуващите такива.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и до точка 9 (Допълнителни условия) от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Изменение на характеристиките на консумация за типа „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Описание:

Изменят се характеристиките на консумация за типа „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ по отношение на цвета и вкуса.

Основания:

Както се подразбира от промяната на наименованието на типа „Vicenza Pinot Grigio“ на „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“, описанието на цвета също се променя — от „сламеножълт на златистожълт, понякога с розови нюанси“ на „от сламеножълт до златистожълт, розов или меден“. По отношение на вкуса думата „кадифен“ се заменя с по-точното понятие „добре изразен“.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до точка 4 (Описание на вината) от единния документ.

5. **Изменение на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето, предназначено за производството на типа „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Описание:

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето, предназначено за производството на типа „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“, се намалява от 10,0 % на 9,5 %.

Основания:

Беше счетено за целесъобразно минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето, предназначено за производството на типа „Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“, да се адаптира към това на другите наименования в района, които също включват типа Pinot Grigio, за да се улеснят операторите на винарски изби, произвеждащи вино Pinot Grigio под различни наименования, при извършването на евентуално прекласифициране.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

6. **Изменение на минималната обща киселинност за типа „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Описание:

Минималната обща киселинност, изисквана за типа „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“, се намалява от 5,0 g/l на 4,5 g/l.

Основания:

Беше счетено за целесъобразно минималната обща киселинност, изисквана за типа „Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“, да се адаптира към тази на другите наименования в района, които също включват типа Pinot Grigio, за да се улеснят операторите на винарски изби, произвеждащи вино Pinot Grigio под различни наименования, при извършването на евентуално прекласифициране.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до точка 4 (Описание на вината) от единния документ.

7. **Формална корекция**

Описание:

В членове 3 и 8 от продуктовата спецификация думите „контролирано [наименование] за произход“ се заличават, тъй като са повторени по погрешка.

Основания:

Поправяне на грешка.

Изменението се отнася до членове 3 и 8 от продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Vicenza

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

6. Качествено ароматизирано пенливо вино

8. Искрящо вино

4. **Описание на вината**

1. *Vicenza Bianco [бяло вино]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт до тъмен сламеножълт. Аромат: плодов, наситен, понякога леко уханен. Вкус: сух, свеж, хармоничен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

2. *Vicenza Bianco Frizzante [бяло искрящо вино]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт. Аромат: деликатен, плодов, понякога леко уханен с цветни нотки. Вкус: от сух до полусладък, свеж. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %. Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

3. *Vicenza Bianco Spumante [бяло пенливо вино]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: деликатна, с фина консистенция и дълготрайна. Цвят: ярък сламеножълт с различна степен на наситеност. Аромат: деликатен, плодов, понякога леко уханен с цветни нотки. Вкус: от сух до сладък, плодов. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

4. *Vicenza Bianco Passito [бяло стафидирано вино]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: от сламеножълт до златистожълт. Аромат: характерен за Passito, фин. Вкус: полусладък или сладък, хармоничен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l):

5. *Vicenza Rosso [червено]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност. Аромат: наситен и дълготраен, с нотки на червени горски плодове. Вкус: свеж, сух, хармоничен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

6. *Vicenza Rosso Novello [младо червено вино]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, понякога с виолетови нюанси. Аромат: наситен, с пикантни нотки и нотки на червени горски плодове. Вкус: плътен, добре изразен и мек. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

7. *Vicenza Rosso Riserva [червено вино резерва]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност. Аромат: наситен и дълготраен, с нотки на червени горски плодове. Вкус: сух, хармоничен, устойчив, приятно танинов. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 %. Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

8. *Vicenza Rosato [вино розе]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов с различна степен на наситеност. Аромат: деликатен, цветен. Вкус: от сух до полусладък. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

9. *Vicenza Rosato Frizzante [искрящо вино розе]*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов с различна степен на наситеност. Аромат: деликатен, цветен. Вкус: от сух до полусладък, свеж, ясно изразен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

10. *Vicenza Moscato Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: деликатна, с фина консистенция и дълготрайна. Цвят: ярък сламеножълт. Аромат: наситен, характерен за сорта. Вкус: от сух до сладък, характерен за сорта. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 13,0 g/l. Произвеждат се следните типове: „extra brut“, „brut“, „extra dry“, „secco“, „demi sec“ и „dolce“. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

11. *Vicenza Chardonnay*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт със зеленикави нюанси. Аромат: фин, с нотки на зрели бели плодове. Вкус: сух, хармоничен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

12. *Vicenza Garganega*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт. Аромат: деликатен, с нотки на бели цветя и зрели бели плодове. Вкус: сух и хармоничен, с леко горчиви нотки. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %. Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

13. *Vicenza Riesling*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт със зеленикави нюанси. Аромат: наситен, с нотки на праскови и екзотични плодове. Вкус: сух, плодов. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

14. *Vicenza Sauvignon*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност. Аромат: деликатен, с нотки на праскови и екзотични плодове. Вкус: свеж, хармоничен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: блед сламеножълт със зеленикави нюанси. Аромат: плодов, с нотки на бели цветя. Вкус: свеж, хармоничен, плътен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

16. *Vicenza Pinot Bianco*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: блед сламеножълт. Аромат: цветен, с нюанси на екзотични плодове. Вкус: свеж, хармоничен, плодов. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

17. *Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: от сламеножълт до златистожълт, розов или меден. Аромат: наситен, плодов, понякога леко уханен с цветни нотки. Вкус: сух, свеж, добре изразен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

18. *Vicenza Cabernet*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмен рубиненочервен. Аромат: наситен аромат на червени плодове, понякога с леко тревиста нотка. Вкус: сух и дълготраен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмен рубиненочервен, понякога преминаващ към гранат. Аромат: плодов, понякога с пикантни нотки. Вкус: сух, с оптимлано количество танини. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмен рубиненочервен. Аромат: наситен, с нотки на червени плодове. Вкус: сух, хармоничен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмен рубиненочервен, понякога преминаващ към гранат. Аромат: комплексен аромат на червени горски плодове. Вкус: сух, плътен, леко танинов. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

22. *Vicenza Merlot*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен. Аромат: наситен с нюанси на череша и червени горски плодове. Вкус: свеж, мек. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

23. *Vicenza Merlot Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, понякога преминаващ към гранат. Аромат: комплексен с нюанси на череша и други червени горски плодове. Вкус: плътен, мек, дълготраен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

24. *Vicenza Pinot Nero*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен. Аромат: силен, приятен. Вкус: сух, добре изразен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, понякога преминаващ към гранат. Аромат: силен, комплексен. Вкус: плътен, кадифен, дълготраен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %. Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

26. *Vicenza Raboso*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност, понякога с виолетови нюанси. Аромат: винен и наситен, с нотки на мараскинови вишни. Вкус: свеж, хармоничен, добре изразен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %. Минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

27. *Vicenza Raboso Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност, понякога с оранжеви оттенъци. Аромат: наситен и комплексен, с нотки на мараскинови вишни. Вкус: свеж, силен, дълготраен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %. Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: от сламеножълт до златистожълт, понякога с розови нюанси. Аромат: отличителен, хармоничен. Вкус: сух, свеж, отличителен. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %. Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l. Всички аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Максимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): —

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви:*

1. Garganega

   18 000 килограма грозде от хектар

2. Manzoni Bianco

   14 000 килограма грозде от хектар

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 килограма грозде от хектар

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 килограма грозде от хектар

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 килограма грозде от хектар

6. Bianco Passito

   14 400 килограма грозде от хектар

7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

   16 000 килограма грозде от хектар

8. Moscato Spumante

   13 000 килограма грозде от хектар

9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

   15 000 килограма грозде от хектар

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

    15 000 килограма грозде от хектар

11. Pinot Grigio Superiore

    13 500 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство за посочените в член 1 вина със ЗНП „Vicenza“ се определя, както следва:

а) Той включва цялата територия на следните общини:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo и Zugliano,

както и част от територията на следните общини:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza и Villaverla.

Границите на района са определени, както следва:

При Albera в община Vicenza, където е краят на държавната магистрала 46 (del Pasubio), демаркационната линия завива наляво към Viale Diaz и след това продължава по Viale del Verme до Via Cricoli. Оттам продължава на изток по Via Ragazzi del 99 до пресечната му точка с Via Quadri, следвайки този път на югоизток до пресечната му точка със Strada Bertesina. След това линията продължава на изток до Via Quintarello, продължава до моста над автомагистрала Valdastico, която следва до междуселищния път Cà Balbi, пресича моста над река Tesina и оттам завива веднага наляво през Marola, продължавайки по Via Stradone до моста над река Tergola, който следва на юг до Tribolo. От моста линията се включва в междуселищния път Abbadesse, по който стига до Vancimuglio. Оттам тя продължава по Via Longare, пресича река Settimo, която очертава границата между Grumolo delle Abbadesse и Longare, и продължава по общинската граница на Montegalda с Grisignano di Zocco до границата с провинция Падуа. Линията следва тази граница до Punta di Vò, продължава по пътя към Agugliaro (известен като Via Punta) до пресечната му точка с Via Roma, по който продължава около 50 m на запад и завива надясно по Via Mottarelle до пресечната му точка с Via Finale. Тя следва Via Finale на запад до Via Ponte Alto, където завива наляво, следвайки в продължение на 50 m държавната магистрала 247 (Riviera), след което завива надясно и продължава по Via Giotto, докато пресече общинската граница на Agugliaro, навлизайки в община Campiglia dei Berici. При пресечната точка с Via Galileo Galilei линията завива наляво и минава по Via Crocetta, докато се свърже с границата на община Noventa Vicentina, която следва до пресечната ѝ точка с канала Alonte. Линията продължава на юг покрай канала Alonte, като при Ponte Murello пресича междуселищния път San Feliciano, след това при Ponte Cazzola пресича междуселищния път Poianese, продължава до канала Roneghetto, който следва около 100 m на югоизток до общинската граница между Poiana Maggiore и Noventa Vicentina и продължава по тази граница до канала Ronego. След това тя преминава на северозапад по протежение на канала Ronego до общинската граница с Asigliano Veneto. Оттам демаркационната линия минава по границата на провинция Виченца покрай селата Spessa, Bagnolo di Lonigo и Lobia Vicentina, докато стигне до държавна магистрала 11 (Padana Superiore) в Torri di Confine в община

Gambellara. След това тя минава по общинската граница на Gambellara по протежение на провинциалната граница с Верона покрай Sarmazza и продължава по протежение на провинциалната граница до Calderina (45 m надморска височина), Cavaggoni (348 m) и Monte Segan (504 m). По-нататък линията минава по протежение на провинциалната граница, покрай точка, намираща се на 608 m надморска височина, до Rubeldi, след което продължава по пътя за Motti до Maglio di Chiampo, а от село Sgargeri се насочва по пътя през град Nogarole. Тя продължава по този път до Selva di Trissino и по него стига в Capitello непосредствено след точка, намираща се на 543 m надморска височина, където завива наляво към пътеката, водеща към акведукта. Продължава по тази пътека през Pizi и на 530 m надморска височина се свързва с пътя за Cornedo Vicentino, който следва през Pellizzari и Duello до пресечната му точка с общинския път, водещ към Caliari, Stella, Savegnago и Ambrosi, минава през село Grigio и отново се свързва с провинциалния път за Cornedo. В Cornedo се свързва с държавната магистрала 246, която следва почти до моста Nori, преди да завие на изток по общинския път, минаващ покрай Colombara, Bastianci, Muzolon и Milani (547 m надморска височина). От това място линията продължава по коларския път в североизточна посока до Crestani (532 m надморска височина), минава по общинския път, водещ до Mieghi, Milani (626 m надморска височина), Casare di Sopra, Casare di Sotto и Godeghe, до общинския път Monte di Malo-Monte Magrè, който следва до Monte Magrè. Оттам линията следва пътя за Magrè до 294 m надморска височина, продължава на северозапад до 218 m надморска височина, минава по пътя Valfreda до Raga (414 m надморска височина) и след това продължава до общинската граница между Schio и Torrebelvicino, която следва до 216 m надморска височина. Оттам продължава по течението на река Leogra до моста на държавна магистрала 46. Линията продължава по държавна магистрала 46 до Poleo и след това се насочва на североизток до Folgare (287 m надморска височина), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) и Timonchio (226 m).От Timonchio следва общинския път покрай Murello, Grimola, Santorso (292 m надморска височина) и Inderle на границата между Santorso и Piovene Rocchette, докато достигне потока Astico, който следва нагоре по течението до 150 m надморска височина. Оттам се насочва по общинския път за Cogollo del Cengio през Scalzanella, а от Cogollo del Cengio следва общинския път, водещ към Falon и след това към Mosson (302 m надморска височина) до централната част на Caltrano. След това тя се включва в междуселищния път, свързващ Caltrano и Calvene, минавайки през Camisino и La Costa, за да достигне до град Calvene, откъдето продължава по общинския път за Mortisa, Lore и Capitello delle Mare в община Lugo Vicentino (416 m надморска височина). Оттам линията продължава по протежение на общинската граница между Salcedo и Lusiana до Ponte (493 m надморска височина), където тази граница се свързва с междуселищния път Breganze-Lusiana, минава по протежение на общинската граница до Laverda (229 m, 346 m, 410 m и 510 m) и стига до пътя за Crosara, който следва до централната част на селото. Оттам по Via Pianari стига до Erta (456 m надморска височина), преди да продължи на изток и да се спусне към Capo di Sopra и Piazzette (263 m). След това следва междуселищния път от Valle San Floriano до Valrovina и Caluga (388 m надморска височина) до селцето Vallison (285 m), а оттам продължава надолу по течението на потока Vallison до вливането му в река Brenta. От точката на вливане на потока Vallison в река Brenta линията следва река Brenta нагоре по течението до моста Campese. Линията минава през селата Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa и Rivagge и продължава на североизток по протежение на общинската граница Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino до Signori (342 и 250 m надморска височина) до държавната магистрала 141, която следва до провинциалната граница (236 и 217 m надморска височина). Тя следва провинциалната граница между Виченца и Тревизо до границата с провинция Падуа, продължава на запад до река Brenta, следва реката до San Michele, Scaldaferro и Bassanese на общинската граница със Sandrigo, завива на юг до Salvetti, където се свързва с общинската граница и продължава по протежението ѝ на север до Rozzola. Линията минава по общинския път за Povolaro покрай Le Buse и централната част на Dueville до Villanova, където се свързва с общинската граница на Dueville и продължава по нея на юг до общинската граница на Villaverla при потока Timonchio. Оттам тя продължава по протежението на общинската граница на Villaverla, където се свързва с общинската граница на Isola Vicentina, продължава на юг по тази граница до общинския път и достига до село Ponte, където се свързва с държавната магистрала 46 и продължава до Виченца.

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet Franc N - Cabernet

Cabernet Sauvignon N - Cabernet

Chardonnay B

Garganega B

Manzoni Bianco B - Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Merlot N

Moscato Bianco B - Moscato

Pinot Bianco B. - Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N

Raboso Piave N - Raboso

Raboso Veronese N - Raboso

Riesling Italico B - Riesling

Sauvignon B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *„Vicenza“ — всички категории лозаро-винарски продукти*

Природни фактори:

Благодарение на своето географско местоположение районът е особено подходящ за лозарство, като билото на планината на север го предпазва от студените зимни ветрове, а хълмовете Berici на юг смекчават топлите въздушни течения, идващи от Падънската низина. Vicenza също така извлича полза от много добре развитата хидрографска мрежа, която е от решаващо значение за развитието на лозарството, както и на всички други селскостопански дейности.

Благоприятното изложение на склоновете обуславя специфичния климат в лозарския район, характеризиращ се с мека пролет, умерено горещо лято и мека есен. Средната температура през лятото е 22,9 °C, като най-високите температури се отбелязват през юли, а през есента се наблюдават големи разлики между дневните и нощните температури. Дъждове валят основно от април до септември, като валежите са сравнително равномерно разпределени.

В геоложко отношение в района на производство има различни типове субстрат, вариращ от предимно вулканичен базалт в западните хълмове и на север, до седиментен морски варовик, по-специално в централните и южните части и по хълмовете Berici. Характеристиките на земята, която обикновено е добре дренирана поради рохкавата консистенция на почвата, се вземат предвид при избора на използваните сортове. Това позволява на лозите да се развиват правилно и да постигнат балансиран вегетативен и продуктивен растеж, което от своя страна гарантира качествена продукция.

При прибирането на реколтата гроздето е с умерено съдържание на захар и обща киселинност, която варира в зависимост от климатичните условия по време на сезона на прибиране на реколтата, но винаги е достатъчна за производството на много свежи вина.

Исторически и човешки фактори:

ЗНП „Vicenza“ датира от 2000 г. и обхваща обширен район, простиращ се от района на Берико на юг от град Виченца до планинското подножие в североизточната част на провинция Виченца. Модерните техники и ноу-хау в лозарството на Виченца са основани на вековна традиция във винопроизводството.

Условията за съвременното лозарство са създадени въз основа на изпитванията, проведени от Експерименталния център в Conegliano, както и въз основа на обучителните дейности и разпространението на нови лозарски и енологични техники от институтите в Conegliano и San Michele all'Adige. Местните лозари са допринесли значително за това чрез въвеждането на процеси и методи за управление на лозята, както и на иновативни технологии за винопроизводство, насочени към постигане на екологична и икономическа устойчивост.

8.2. *„Vicenza“ — категория „Вино“*

Информация относно качеството/характеристиките на виното, дължащи се основно на географската среда

Цветовата гама на белите вина от различните типове варира от сламеножълто до златистожълто, понякога с розови нюанси, като например при виното Pinot Grigio.

При отпиване те са леки и свежи, с ароматен профил, свързан със сортовете, от които са произведени (главно Chardonnay, вината от вида Pinot, Sauvignon и местни сортове като Garganega). Мирисът на белите вина се характеризира с плодови нюанси, понякога с нотки на бели цветя. При отпиване са сухи и хармонични, понякога с леко кисела нотка.

Основните сортове, използвани при производството на червените вина със ЗНП „Vicenza“, са Cabernet и Merlot или местният сорт Raboso. Вината имат рубиненочервен цвят с различна степен на наситеност, като при вината, подложени на стареене, понякога се наблюдават оранжеви оттенъци. Ароматът им е наситен, с нюанси на червени горски плодове, или динамичен при вината Pinot Nero. Като цяло червените вина са свежи с ниско киселинно съдържание, но често са добре структурирани, с умерено алкохолно съдържание и с добро съдържание на полифеноли. Структурата на тези вина, техният цвят и сортови характеристики са обусловени по-конкретно от хълмистия терен с предимно варовикови почви. С отлежаването червените вина развиват комплексни аромати, тръпчивост и добро съдържание на танини.

Вината розе обикновено се произвеждат от тъмни сортове (главно Merlot) и се характеризират с розов цвят, чиято наситеност варира в зависимост от процеса на винопроизводство. Ароматът им е деликатен и цветен. Вкусът е свеж и хармоничен, вариращ от сух до полусладък, и като цяло е с балансирана киселинност и умерено алкохолно съдържание.

Вината Novello имат цвят, вариращ от светлочервен до рубиненочервен, понякога с пурпурни нюанси. Ароматът им е наситен и винен, с ясно доловимо присъствие на пикантни нотки, типични за въглекиселата мацерация. При отпиване те обикновено са плътни, меки и с добре изразен вкус.

В зависимост от сорта и използваната техника цветът на белите вина Passito варира от сламеножълт до златистожълт. Ароматът е фин и отличителен, с нотки на стафидирано грозде. Вкусът е хармоничен и може да варира от полусладък до сладък.

Причинно-следствена връзка между елементите на географския район и качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно на географската среда

Специфичните характеристики на вината „Vicenza“ в категорията „Вино“ са резултат от почвените и климатичните условия в района на производство, съчетани с човешките фактори, които са оказвали и продължават да оказват влияние върху енологичния потенциал на гроздето и върху технологиите за винопроизводство.

Климатичните условия в района на производство се характеризират с мека пролет, която дава възможност за покълване на много ранни сортове като Chardonnay и различните видове Pinot, с не много горещо лято, благодарение на което гроздето не узрява твърде рано, и с мека есен, която позволява на някои късни сортове като Garganega, Cabernet Sauvignon и Raboso да узреят напълно.

Колебанията между дневните и нощните температури са тясно свързани с образуването на определени ароматни съставки (терпени), които са типични за използваните сортове и ароматни прекурсори на високо ценените цветни нотки на белите вина и вината розе. Това води до по-ясно изразени органолептични и химични характеристики на вината, включително на техния понякога наситен букет, сух вкус, добра структура и алкохолно съдържание, както и на умерената им киселинност.

Изключително важен фактор в този аспект е професионализмът на лозарите по отношение на оптимизирането на управлението на лозята, листната покривка и растителната защита, като се има предвид чувствителността на гроздовете от сортовете Pinot и др.

При различните сортове могат да се използват различни техники на винопроизводство, а за да се подчертаят специфичните им органолептични свойства, събирането на реколтата и производството на вино обикновено се извършват поотделно.

И накрая, колебанията между дневните и нощните температури и хладните въздушни течения, типични за местния климат, спомагат за запазването на гроздето, докато се суши в сушилни. Следователно сушеното грозде е с висока концентрация на вещества и е идеално за приготвяне на вината от вида Bianco Passito, цветът на които варира в зависимост от сорта и приложената техника на винопроизводство.

8.3. *Категории на виното „Vicenza“: качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, искрящо вино*

Информация относно качеството/характеристиките на виното, дължащи се основно на географската среда

Типовете качествени пенливи, качествени ароматизирани пенливи и искрящи вина „Vicenza“ обикновено са със сламеножълт цвят с различна степен на наситеност, докато искрящите вина розе имат характерен розовеещ оттенък.

Качеството на пенливите вина е в тясна връзка с ограничената гама от сортове грозде, от които могат да бъдат произведени.

Пенливите вина имат фина, дълготрайна пяна.

Вината Bianco Spumante имат плодов мирис, с нотки на ябълка и праскова или друг плод с бяла месеста част; ароматът им е деликатен, евентуално с нотки на бели цветя и ядки, обособени в резултат на ферментацията в резервоара.

Виното Moscato Spumante се произвежда от сорта Moscato Giallo, чиито ароматни нотки се засилват при бавния процес на стареене, за който допринася субалпийският климат. Ароматът му е наситен с характерни мускатови нотки, типични за сорта.

Искрящите вина, независимо дали са бели или розе, се отличават с деликатна свежест, получена в резултат на умереното отделяне на въглероден диоксид.

Както пенливите, така и искрящите вина имат хармоничен вкус със свежи нотки и балансирана киселинност. В зависимост от своето съдържание на захар вината „Vicenza“ Bianco Spumante и „Vicenza“ Moscato Spumante варират от сухо до сладко, а вината „Vicenza“ Bianco Frizzante и „Vicenza“ Rosato Frizzante — от сухо до полусухо.

Причинно-следствена връзка между елементите на географския район и качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно на географската среда

Специфичните характеристики на качествените пенливи, качествените ароматизирани пенливи и искрящите вина, описани по-горе, произтичат от комбинираното действие на почвените и климатичните условия в района на производство и човешките фактори, които са оказали въздействие върху енологичния потенциал на гроздето и технологиите на преработка от миналото до наши дни.

Качеството на качествените пенливи, качествените ароматизирани пенливи и искрящите вина е свързано с наличието на суровини, произхождащи от райони, в които се отглежда грозде, с точните качествени характеристики за производството на такива вина. Тези качествени характеристики се състоят по-специално в способността на гроздето да поддържа балансирано съотношение между киселинност и съдържание на захар, подпомогнато от колебанието между дневните и нощните температури по време на последния етап от неговото зреене, като това придава на вината техните отличителни фини аромати.

Приносът на операторите чрез начина, по който управляват лозята — от избора на подложка до метода на формировка на лозите, както и от поддържането на листната маса до регулирането на водоснабдяването — е изключително важен. Всички тези аспекти са от съществено значение за получаване на подходящо грозде за ферментационната смес, която на следващия етап ще бъде превърната в качествено пенливо, качествено ароматизирано пенливо или искрящо вино с необходимите органолептични характеристики на свежест и фини аромати.

Това грозде обикновено се бере по-рано от гроздето, предназначено за производството на непенливи вина, за да се гарантира правилният баланс между съдържание на захар и киселинност, необходим за производството на качествено пенливо вино. Обикновено виното се произвежда от един сорт, а всички други съставки се смесват на етапа на приготвяне на ферментационната смес.

Качествените пенливи, качествените ароматизирани пенливи и искрящите вина „Vicenza“ са резултат и от технологични иновации в процесите на ферментация в резервоар, благодарение на което процесът на трансформация на дрождите протича по-ефективно, като по този начин се подобряват ароматният профил и пивкостта на произвежданите вина. Това допълнително подобрява органолептичната специфика на вината, най-вече чрез подчертаването на тяхната свежест и цветни нотки, които произлизат главно от гроздето и са обусловени от оптималната среда за производство на вината „Vicenza“ в географския район. Съответно специфичните и отличителни характеристики на качествените пенливи, качествените ароматизирани пенливи и искрящите вина със ЗНП „Vicenza“ са резултат от баланса на киселинността и pH, който подобрява приятните аромати на вината, а оттам — и тяхната комплексна елегантност, която представлява крайният резултат от подходящите процеси на винопроизводство.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

*Специални разпоредби по отношение на опаковането*

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни изисквания за етикетиране

Описание на условието:

Допълнителни разпоредби относно съдовете:

За вината със ЗНП „Vicenza“, предлагани на пазара в съдове до 5 литра, трябва да се използва традиционна стъклена бутилка, затворена с корково затварящо приспособление или запушалка с винт.

За обеми от 5 до 20 литра могат да се използват и други видове съдове, изработени от материал, различен от стъкло — например плик за вино от полиетилен или полиестерна многослойна пластмаса, затворен в кутия от картон или друг твърд материал.

Такива алтернативни съдове не могат да се използват за типовете с обозначението Riserva.

Затварящите приспособления, използвани за пенливите вина, трябва да отговарят на действащото законодателство. За искрящите вина може да се използва запушалка с винт.

Вариантът Riserva на вината със ЗНП „Vicenza“ трябва да се предлага на пазара в стъклени бутилки до 9 литра, затворени с коркова тапа. Следователно не е разрешено използването на стъклени делви и дамаджани.

*Изисквания за етикетиране*

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни изисквания за етикетиране

Описание на условието:

За типовете Pinot Grigio Rosato и Pinot Grigio Ramato може да се използва и обозначението „Rosé“.

**Връзка към продуктовата спецификация**

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21132