C/2024/4523

2024.7.16.

# A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/4523)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Vicenza”**

**PDO-IT-A0476-AM04**

**Az értesítés időpontja: 2024.4.17.**

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A „Pinot Grigio superiore” típus bevezetése**

Leírás:

Az új „Pinot Grigio superiore” típus bevezetése

Indokolás:

A kért változtatás célja, hogy versenyképesebbé tegye az eredetmegjelöléssel rendelkező termékeket. Kereskedelmi szempontból nagyszerű lehetőségeket kínál új piacok elérésére és a már meglevő piacok megszilárdítására, és megakadályozza, hogy a gazdaságok egy másik, a „Pinot Grigio Superiore” típust tartalmazó eredetmegjelöléshez sorolják a Pinot Grigio DOC Vicenzát.

A módosítás a termékleírás 1., 4., és 6. cikkét és az egységes dokumentum 4. szakaszát (A borok leírása) érinti.

2. **A „Vicenza Pinot Grigio” típus nevének módosítása**

Leírás:

A „Vicenza Pinot Grigio” típus neve „Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio rosato vagy Pinot grigio ramato”-ra változott.

Indokolás:

Kereskedelmi szempontból lehetőségeket kínál új piacok elérésére és a már meglevő piacok megszilárdítására, és megakadályozza, hogy a gazdaságok egy másik, a „Pinot Grigio rosato vagy ramato” típust tartalmazó eredetmegjelöléshez sorolják a Pinot Grigio DOC Vicenzát.

A módosítás a termékleírás 1., 4., 6. és 7. cikkét és az egységes dokumentum 4. szakaszát (A borok leírása) érinti.

3. **A „rosè” megnevezés hozzáadása a címkén**

Leírás:

A Pinot grigio rosato vagy Pinot grigio ramato esetében bevezetésre kerül a Pinot grigio „rosè” megnevezés használatának lehetősége.

Indokolás:

Kereskedelmi szempontból lehetőségeket kínál új piacok elérésére és a már meglevő piacok megszilárdítására.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum 9. szakaszát (További feltételek) érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A „Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio rosato vagy Pinot Grigio ramato” típusok fogyasztási jellemzőinek módosítása**

Leírás:

Módosításra kerülnek a „Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio rosato vagy Pinot Grigio ramato” típusok színére és zamatára vonatkozó fogyasztási jellemzők.

Indokolás:

A Vicenza Pinot Grigio típus nevének módosítása „Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio Rosato vagy Pinot Grigio Ramato”-ra azon típusok színének megváltozását jelenti, amelyek színmeghatározásában a „szalmasárgától az aranysárgáig terjed, időnként rózsaszín árnyalattal” definíció a „szalmasárgától az aranysárgáig vagy rózsaszínűig vagy rézszínűig terjed”-re változik. A borok zamatára vonatkozóan a „bársonyos” szót felváltja a jobban ideillő „zamatos” kifejezés.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 4. szakaszát (A borok leírása) érinti.

5. **A „Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio rosato vagy Pinot Grigio ramato” típusok készítéséhez használt szőlők minimális természetes alkoholtartalmának módosítása**

Leírás:

A „Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio rosato vagy Pinot Grigio ramato” típusok készítéséhez használt szőlők minimális természetes alkoholtartalma 10,0 térfogatszázalékról 9,5 térfogatszázalékra csökken.

Indokolás:

A „Pinot grigio vagy Pinot grigio rosato vagy Pinot grigio ramato” típusok készítéséhez használt szőlők minimális természetes alkoholtartalmának térfogatszázalékban kifejezett értékét hozzá kellett igazítani a területen előforduló többi, Pinot Grigio típust tartalmazó eredetmegjelöléshez annak érdekében, hogy a különböző eredetmegjelöléssel ellátott Pinot grigio borokat előállító gazdaságok dolgozói számára megkönnyítsék a besorolások kezelését.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

6. **A „Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio rosato vagy Pinot Grigio ramato” típusok minimális összes savtartalmának módosítása**

Leírás:

A „Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio rosato vagy Pinot Grigio ramato” típusok minimális összes savtartalma 5,0 g/l-ről 4,5 g/l-re csökken.

Indokolás:

A „Pinot grigio vagy Pinot grigio rosato vagy Pinot grigio ramato” típusok készítéséhez használt szőlők minimális összes savtartalmának értékét hozzá kellett igazítani a területen előforduló többi, Pinot Grigio típust tartalmazó eredetmegjelöléshez annak érdekében, hogy a különböző eredetmegjelöléssel ellátott Pinot grigio borokat előállító gazdaságok dolgozói számára megkönnyítsék a besorolások kezelését.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 4. szakaszát (A borok leírása) érinti.

7. **Formai helyesbítés**

Leírás:

A termékleírás 3. és 8. cikkében törlésre került az „ellenőrzött eredetmegjelölés” kifejezés, mivel tévesen kétszer szerepelt.

Indokolás:

Gépelési hiba javítása.

A módosítás a termékleírás 3. és 8. cikkét érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Vicenza

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. **A borok leírása:**

1. *Vicenza Bianco*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a szalmasárgától a mély szalmasárgáig; illat: gyümölcsös, intenzív, olykor enyhén aromás; zamat: száraz, friss, harmonikus; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Vicenza bianco frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga; illat: finom, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel; zamat: száraztól félédesig, friss; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %; minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Vicenza Bianco spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: bársonyos, finom textúrájú és tartós; szín: változó intenzitású élénk szalmasárga; illat: finom, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel; zamat: a száraztól az édesig, gyümölcsös; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *Vicenza Bianco passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a szalmasárgától az aranysárgáig terjed; illat: a Passitóra jellemző, finom; zamat: félédes vagy édes, harmonikus; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,00 %; minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. *Vicenza rosso*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös; illat: intenzív és tartós, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel; zamat: friss, száraz, harmonikus; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. *Vicenza Rosso novello*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös, időnként lilás árnyalattal; illat: intenzív és fűszeres, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel; zamat: letisztult, zamatos, lágy; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. *Vicenza Rosso riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös; illat: intenzív és tartós, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel; zamat: száraz, harmonikus, markáns, enyhén tanninos; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %; minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): -

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

8. *Vicenza Rosato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rózsaszín; illat: finom, virágos; zamat: száraztól félédesig; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

9. *Vicenza Rosato frizzante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rózsaszín; illat: finom, virágos; zamat: száraztól félédesig, friss, élénk; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

10. *Vicenza Moscato spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom textúrájú és tartós; szín: élénk szalmasárga; illat: intenzív, a fajtára jellemző; zamat: száraztól édesig, a fajtára jellemző; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 13,0 g/l. A következő típusokat állítják elő: „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry”, „demi sec”. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

11. *Vicenza Chardonnay*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal; illat: finom, az érett fehér gyümölcs jegyeivel; zamat: száraz, harmonikus; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

12. *Vicenza Garganega*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga; illat: finom, fehér virágokra és érett fehér gyümölcsre emlékeztető jegyekkel; zamat: száraz és harmonikus, enyhén kesernyés jegyekkel; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %; minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

13. *Vicenza Riesling*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal; illat: intenzív, őszibarackra és egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel; zamat: száraz, gyümölcsös; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

14. *Vicenza Sauvignon*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga; illat: finom, őszibarackra és egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel; zamat: friss, harmonikus; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

15. *Vicenza Manzoni bianco*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: halvány szalmasárga zöldes árnyalatokkal; illat: gyümölcsös, fehér virágokra emlékeztető jegyekkel; zamat: friss, harmonikus, telt; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

16. *Vicenza Pinot bianco*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: halvány szalmasárga; illat: virágos, egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel; zamat: friss, harmonikus, gyümölcsös; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

17. *Vicenza Pinot Grigio vagy Pinot Grigio rosato vagy Pinot Grigio ramato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a szalmasárgától az aranysárgáig, vagy rózsaszín vagy rézszínű; illat: intenzív, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel; zamat: száraz, friss, zamatos; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

18. *Vicenza Cabernet*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mély rubinvörös; illat: a piros gyümölcs intenzív aromája, időnként kissé fűre emlékeztető jegyekkel; zamat: száraz és tartós; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

19. *Vicenza Cabernet riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mély rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik; illat: gyümölcsös, időnként fűszeres jegyekkel; zamat: száraz, éppen megfelelő mennyiségű tanninokkal; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %; minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

20. *Vicenza Cabernet sauvignon*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mély rubinvörös; illat: intenzív, piros gyümölcsös jegyekkel; zamat: száraz, harmonikus; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

21. *Vicenza Cabernet sauvignon riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mély rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik; illat: a piros bogyós gyümölcsök összetett aromája; zamat: száraz, telt, enyhén tanninos; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %; minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

22. *Vicenza Merlot*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös; illat: intenzív, cseresznyére és bogyós gyümölcsökre emlékeztető; zamat: friss, lágy; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

23. *Vicenza Merlot riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik; illat: összetett, cseresznyére és más bogyós gyümölcsökre emlékeztető; zamat: telt, lágy, tartós; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %; minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

24. *Vicenza Pinot nero*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös; illat: könnyed, kellemes; zamat: száraz, zamatos; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %; minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

25. *Vicenza Pinot nero riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik; illat: könnyed, összetett; zamat: testes, bársonyos, tartós; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %; minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

26. *Vicenza Raboso*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös, időnként lilás árnyalattal; illat: boros és intenzív, meggyre emlékeztető jegyekkel; zamat: friss, harmonikus, zamatos; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %; minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

27. *Vicenza Raboso riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik; illat: intenzív és összetett, a meggyre emlékeztető jegyekkel; zamat: friss, markáns, tartós; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 % minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

28. *Vicenza Pinot Grigio superiore*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárgától az aranysárgáig, időnként rózsaszínes árnyalatokkal; illat: jellegzetes, harmonikus; zamat: száraz, friss, jellegzetes, minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 %; minimális cukormentes kivonat: 18 g/l. Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

## 5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

–

5.2. *Maximális hozamok:*

1. Garganega

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Manzoni bianco

   14 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Merlot, Merlot riserva,

   16 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Moscato, Pinot nero, Pinot nero riserva

   13 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. Bianco, Bianco frizzante, Bianco spumante,

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. Bianco passito

   14 400 kilogramm szőlő hektáronként

7. Rosso, Rosso novello, Rosso riserva, Rosato, Rosato frizzante,

   16 000 kilogramm szőlő hektáronként

8. Moscato spumante

   13 000 kilogramm szőlő hektáronként

9. Cabernet, Cabernet riserva, Cabernet Sauvignon riserva, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Grigio/Pinot Grigio rosato/Pinot Grigio ramato, Raboso, Raboso riserva, Riesling

   15 000 kilogramm szőlő hektáronként

10. Sauvignon, Cabernet sauvignon

    15 000 kilogramm szőlő hektáronként

11. Pinot Grigio superiore

    13 500 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az 1. cikkben említett „Vicenza" DOC borok termőterülete a következő:

a) magában foglalja a következő települések teljes területét:

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, Zugliano,

valamint a következő települések területének egy részét:

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, Villaverla.

A terület határvonalának meghatározása a következő:

ahol a 46-os állami főút (del Pasubio) Vicenza városában Alberánál véget ér, balra fordul a Viale Diazra, majd a Viale del Verme mentén továbbhalad a Via Cricoliig. Onnan kelet felé húzódik tovább a Via Ragazzi del 99 mentén egészen a Via Quadrival való kereszteződésig, onnantól pedig ezt az utat követi délkelet felé egészen a Strada Bertesinával való kereszteződésig. Ezután kelet felé folytatódik, amíg nem csatlakozik a Via Quintarellóhoz, amely egészen a Valdastico autópálya – amely a terület határvonalát alkotja – feletti hídig tart, és ezt követi, amíg el nem éri a Cà Balbi megyei közutat. Ezt követően áthalad a Tesina-folyó feletti hídon, majd rögtön balra kanyarodik és Marolát átszelve megy tovább a Via Stradone mentén végig a Tergola-folyó feletti hídig, amelyet dél felé egészen Tribolóig követ. A hídnál rákanyarodik az Abbadesse megyei közútra, és ezt követi Vancimuglióig. Onnan tovább folytatódik a Via Longare mentén, áthalad a Settimo-folyón, amely a Grumolo delle Abbadesse és Longare közötti határt jelöli. Tovább folytatódik a Montegalda és Grisignano di Zocco közötti településhatáron, egészen Padova megye határáig. Punta di Vò-ig a megyehatárt követi, majd onnan a Via Punta néven ismert, Agugliaróba vezető utat követi egészen a Via Romával való kereszteződésig, amelyen körülbelül 50 métert halad nyugat felé, mielőtt jobbra fordulna a Via Mottarellére, amelyen egészen a Via Finaléval való kereszteződésig húzódik tovább. A Via Finalén nyugat felé folytatódik, a Via Ponte Altóval való kereszteződésig, ahol balra kanyarodik, és 50 métert halad a 247-es számú (Riviera) állami főúton, ezután pedig jobbra fordul, és továbbhalad a Via Giotto mentén mindaddig, amíg Agugliaro település határán átlépve belép Campiglia dei Berici településre. A Via Galileo Galileivel való kereszteződésnél balra fordul, és a Via Crocetta mentén halad addig, amíg nem csatlakozik Noventa Vicentina település határához, amelyet egészen az Alonte csatornával való kereszteződésig követ. Továbbhalad dél felé az Alonte csatorna mentén, Ponte Murellónál keresztezi a San Feliciano megyei közutat, majd Ponte Cazzolánál a Poianese megyei közutat, és eljut a Roneghetto csatornáig, amelyet nagyjából 100 méteren keresztül követ délkeleti irányban egészen a Poiana Maggiore és Noventa Vicentina közötti településhatárig, amelynek mentén a Ronego csatornáig halad tovább. Ezt követően északnyugat felé folytatódik a Ronego csatorna mentén Asigliano Veneto

település határáig. Onnan a terület határvonala Vicenza megye határa mentén elhalad Spessa, Bagnolo di Lonigo és Lobia Vicentina falvak mellett egészen addig, amíg Gambellara településen a Torri di Confinénél nem találkozik a 11-es számú állami főúttal (Padana Superiore). Innen Gambellara település határát követi a Veronával közös megyehatár mentén Sarmazzát érintve, majd a megyehatár mentén folytatódik Calderináig (45 m tengerszint feletti magasság); innen felfelé haladva eléri Cavaggonit (348 m) és továbbra is a megyehatárt követve Monte Seganban eléri az 504 m, a megyehatár mentén pedig a 608 m tengerszint feletti magasságot, és egészen Rubeldiig húzódik tovább. Onnan a Motti felé vezető utat követi Maglio di Chiampóig, majd Sgargeri falutól az út mentén halad Nogarole település központjáig. Ezen az úton folytatódik egészen a Selva di Trissinóig, és a Selva di Trissino közúton az 543 méteres tengerszint feletti magasságú pont után érkezik Capitellóba, ahol balra fordul az akvadukthoz vezető út felé. Ezt az ösvényt követve fut át Pizi területén, majd – 530 méteres tengerszint feletti magasságon – rátér a Cornedo Vicentino felé vezető útra és annak mentén haladva átszeli Pellizzari és Duello településeket, eljut a Caliari, Stella, Savegnago, Ambrosi felé vezető közúttal való kereszteződésig, majd Grigio települést érintve ismét eléri a Cornedo felé vezető megyei utat. Cornedo településen rátér a 246. számú főútra, amelyet csaknem a Nori-hídig követ, mielőtt keleti irányban ráfordulna a Colombara, Bastianci, Muzzolon és Milani területét érintő közútra (547 méteres tengerszint feletti magasság). Innen északkeleti irányban, egészen Crestani településig követi a földutat (532 m tengerszint feletti magasság). Ezután a Mieghi, Milani (626 m tengerszint feletti magasság), Casare di Sopra, Casare di Sotto és Godeghe felé vezető önkormányzati közúton fut tovább a Monte di Malo és Monte Magrè közötti önkormányzati közútig, majd ez utóbbi utat követi Monte Magrè településig. Onnan a Magrè felé vezető út mentén halad 294 méteres tengerszint feletti magasságig, majd északnyugat felé folytatódik 218 méteres tengerszint feletti magasságig, a Valfreda úttal együtt fut Raga településig (414 méteres tengerszint feletti magasság), majd eljut a Schio és Torrebelvicino közötti településhatárig, amelyet 216 méteres tengerszint feletti magasságig követ. Onnan követi a Leogra-patakot, egészen a 46-os számú állami főút hídjáig. A 46-os állami főút mentén halad Poleóig, majd északkeleti irányban Folgare (287 m tengerszint feletti magasság), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) és Timonchio (226 m) felé halad tovább. Timonchiótól az önkormányzati közutat követve elhalad Murello, Grimola, Santorso (292 m tengerszint feletti magasság) és Inderle településeken, a Santorso és Piovene Rocchette közötti határon, fel egészen az Astico-patakig, amelyet folyásiránnyal szemben 150 méteres tengerszint feletti magasságig követ. Onnan a Cogollo del Cengióba vezető önkormányzati közút mentén áthalad Scalzanellán, majd elér Cogollo del Cengióba, ezután pedig a Falonba, majd Mossonba (302 m tengerszint feletti magasság) vezető önkormányzati közutat követi egészen Caltrano központjáig. Ezt követően rátér a Camisino és La Costa területén áthaladó Caltrano-Calvene megyei közútra, és elér Calvene településre, ahonnan a Lugo Vicentino községhez tartozó Mortisa, Lore és Capitello delle Mare felé (416 m tengerszint feletti magasság) tartó önkormányzati közúton halad tovább, majd a Salcedo és Lusiana közötti településhatár mentén halad Pontéig (493 m tengerszint feletti magasság), ahol ez a közigazgatási határ a Breganze-Lusiana megyei közúttal találkozik. A településhatár mentén továbbhalad Laverdáig (229 m, 346 m, 410 m és 510 m tengerszint felett magasságban), és eléri a Crosarába vezető utat, amelyet a központig követ. Onnan a Via Pianari mentén halad Ertáig (456 m tengerszint feletti magasság), majd kelet felé folytatódik, és leereszkedik Capo di Sopra és Piazzette (263 m) felé. Ezután a Valle San Florianótól Valrovina és Caluga (388 m tengerszint feletti magasság) felé vezető másodrendű úton halad Vallison településig (285 m), onnan pedig a Vallison-patak mentén halad a Brenta-folyóval való összefolyásig. A Vallison-pataknak a Brenta-folyóval való összefolyásától a Brenta-folyót követi felfelé a Campese-hídig. Keresztülhalad Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa és Rivagge településeken, majd a Pove del Grappa és Romano d'Ezzelino közötti településhatár mentén északkelet felé folytatódik Signoriig (342 és 250 m tengerszint feletti magasság), ahol eléri a 141-es országutat, és ezt követi egészen a megyehatárig (236 és 217 m tengerszint feletti magasság). A Vicenza és Treviso közötti megyehatárt követi a Padovával közös megyehatárig, majd nyugat felé halad tovább a Brenta-folyóig. A folyót követi San Michele, Scaldaferro és Bassanese településig a Sandrigóval való településhatáron, ezután dél felé halad egészen Salvettiig, ahol csatlakozik a településhatárhoz és követi észak felé egészen Rozzoláig. A Povolaróba tartó helyi út mentén haladva elhagyja Le Busét és Dueville központját, és eljut egészen Villanováig, ahol csatlakozik Dueville település határához, és ezt követi dél felé egészen addig, amíg a Timonchio-pataknál csatlakozik Villaverla település határához; onnan a villaverlai településhatár mentén halad addig, amíg el nem éri Isola Vicentina település határát. E határ mentén dél felé haladva csatlakozik a helyi úthoz, és eléri Ponte települést, ahol rátér a 46-os számú országútra, és ezen folytatódik egészen Vicenzáig.

7. **Borszőlőfajták**

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni [Manzoni hibrid] 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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *„Vicenza” – a szőlőből készült termékek valamennyi kategóriája*

Természeti tényezők:

A terület szőlőtermesztésre való különleges alkalmassága a földrajzi elhelyezkedésnek köszönhető, mivel a hegyvonulat északon megvédi a hideg téli szelektől, délen pedig a Berici-hegység enyhíti a Pó völgyéből érkező meleg légáramlatokat. Vicenzának kedvez a nagyon jó vízrajzi hálózat is, amely döntő fontosságú a szőlőtermesztés és minden más mezőgazdasági tevékenység fejlődése szempontjából.

A lejtők kedvező kitettségének köszönhetően a szőlőtermő terület sajátos éghajlatot élvez, amelyet enyhe tavasz, mérsékelten forró nyár és enyhe ősz jellemez. Nyáron az átlaghőmérséklet 22,9 °C, a legmagasabb hőmérsékleti értékeket júliusban mérik, ősszel pedig a nappali és éjszakai hőmérséklet között nagy ingadozások vannak. A csapadékmennyiség nagy része áprilistól szeptemberig esik, nagyjából egyenletes eloszlással.

A termőterület geológiai szempontból különböző típusú talajrétegekből áll, ami a nyugati dombokon és északon található, túlnyomórészt vulkanikus bazalttól a különösen a középső és déli területeken, valamint a Berici-hegységben jellemző üledékes tengeri mészkőig sokféle lehet. A felhasznált fajták kiválasztásakor figyelembe veszik a talaj laza állaga miatt általában jó vízelvezetésű földterület jellemzőit. Ez lehetővé teszi, hogy a szőlőtőkék megfelelően fejlődjenek, és kiegyensúlyozott vegetatív és produktív növekedést érjenek el, ami viszont biztosítja a minőségi termelést.

A szüret idején a szőlő átlagos cukortartalma és teljes savtartalma a szüreti időszak időjárásától függően változik, de mindig elegendő a nagyon friss borok előállításához.

Történelmi és emberi tényezők:

A „Vicenza” DOC megjelölés időben 2000-re nyúlik vissza, és meglehetősen nagy területre terjed ki a Vicenza városától délre lévő Berico térségtől kiindulva egészen a Vicenza megye északkeleti részén található előhegységig. A vicenzai modern szőlőtermesztési technikák és szakértelem a régi borkészítési hagyományokban gyökerezik.

A Conegliano Kísérleti Központ, valamint a Conegliano és San Michele all’Adige településeken működő intézetek oktatási tevékenységei és az ott terjesztett új szőlészeti és borászati technikák készítették elő a terepet a korszerű szőlészethez. A helyi bortermelők jelentős mértékben hozzájárultak ehhez azzal, hogy az általuk bevezetett szőlőgazdálkodási folyamatokkal és módszerekkel, illetve innovatív borkészítési technológiákkal törekednek a környezeti és gazdasági fenntarthatóság elérésére.

8.2. *„Vicenza” – borkategória*

A bornak alapvetően a földrajzi környezetből levezethető minőségére/jellemzőire vonatkozó információk:

A különböző típusú fehérborok színe a szalmasárgától az aranysárgáig terjed, olykor rózsaszín árnyalatokkal, mint a Pinot Grigio esetében.

A szájpadláson könnyű, friss ízűek, az előállításukhoz felhasznált szőlőfajtákhoz (főként a Chardonnay, a Pinot család, a Sauvignon és a helyi őshonos fajták, például a Garganega) kapcsolódó aromaprofillal. Az illatot tekintve a fehérborokat a gyümölcsös jegyek jellemzik, néha fehér virágokra emlékeztető jegyekkel. A szájpadláson száraz és harmonikus ízűek, néha enyhén savas jegyekkel.

A „Vicenza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörösborokhoz használt fő szőlőfajták a Cabernet és a Merlot, illetve egy helyi fajta, a Raboso. A borok színe változó intenzitású rubinvörös, ami az érlelt borok esetében néha gránátszínbe hajlik. Az illatuk intenzív, a piros bogyós gyümölcsök jegyeivel, a Pinot Nero borok esetében pedig egészen légies. A vörösborok általában frissek, mérsékelten savasak, de gyakran jó szerkezetűek, mérsékelt alkoholtartalom és jó polifenolszint mellett. A főként meszes talajú dombos terület határozza meg a szerkezet, szín és fajta szerinti jellemzőket. A már érett vörösboroknál jellemzően összetett aromák, fanyarság és jó tanninszint alakul ki.

A rozé borok általában sötéthéjú szőlőfajtákból (főként Merlot) készülnek, és jellemző rájuk a rózsaszín szín, amelynek intenzitása a borkészítési folyamatnak megfelelően változik. Az illatuk finom és virágos. Az ízük friss és harmonikus, a száraztól a félédesig terjedő skálán, általában kiegyensúlyozott savtartalommal és mérsékelt alkoholtartalommal.

A Novello borok színe a világos vöröstől a rubinvörösig változik, néha lila árnyalatokkal. Az illatuk lehet intenzív, boros, és érzékelhető benne a szénsavatmoszférás macerációra jellemző fűszeres jegyek jelenléte. A szájpadláson jellemzően letisztult, lágy és zamatos ízűek.

A fehér Passito borok színe a szalmasárga és aranysárga között változik, a felhasznált szőlőfajtától és technikától függően. Az aromájuk finom és jellegzetes, a szárított szőlőre emlékeztető jegyekkel. Az ízük harmonikus, és a félédestől az édesig változhat.

A földrajzi terület jellemzői és a termék alapvetően a földrajzi környezetnek tulajdonítható minősége és jellemzői közötti ok-okozati összefüggés:

A „bor” kategóriában a „Vicenza” borok sajátos jellemzői a termőterület talaj- és éghajlati viszonyainak, valamint az olyan emberi tényezőknek köszönhetők, amelyek hatással voltak és továbbra is hatással vannak a szőlőkben rejlő borászati potenciálra és a borkészítési technológiákra.

A termőterület környezetére jellemző az enyhe tavasz, ami lehetővé teszi a nagyon korai fajták, például a Chardonnay és a Pinot-k csíráztatását, a nem túl meleg nyár, aminek köszönhetően a szőlő nem érik meg túl korán, valamint az enyhe ősz, ami lehetővé teszi egyes késői fajták, például a Garganega, a Cabernet Sauvignon és a Raboso teljes beérését.

A nappali és az éjszakai hőmérséklet ingadozása szorosan összefügg a felhasznált fajtákra jellemző egyes aromás vegyületek (terpének) és a fehér- és rozé boroknál nagyra értékelt virágos jegyek aromás prekurzorainak kialakulásával. Ez hozza ki a borok jellegzetes érzékszervi és kémiai jellemzőit, beleértve az olykor intenzív zamatot, a száraz ízt, a jó szerkezetet és alkoholtartalmat, valamint a mérsékelt savtartalmat.

E tekintetben döntő tényező a szőlőtermesztők professzionalizmusa a szőlőgazdálkodás, a levélborítás és a növényvédelem optimalizálása terén, figyelembe véve többek között a Pinot fajták szőlőfürtjeinek érzékenységét.

A különböző szőlőfajták esetében különböző borkészítési technikákat lehet alkalmazni, és az egyedi érzékszervi tulajdonságok kiemelése érdekében a szőlőfajtákat általában külön szüretelik és alakítják borrá.

Végezetül az éjszakai és nappali hőmérséklet ingadozásai, valamint az éghajlatra jellemző friss levegőáramlatok segítik a szőlő minőségének megőrzését, amikor a szárítóhelyiségben szárítják. Ezekben a szárított szőlőkben tehát magas az anyagok koncentrációja, és ideálisak a Bianco Passito borok készítéséhez, amelyek színe a felhasznált szőlőfajtától és borkészítési technikától függően változik.

8.3. *„Vicenza” kategóriák: minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők, gyöngyözőborok*

A bornak alapvetően a földrajzi környezetből levezethető minőségére/jellemzőire vonatkozó információk:

A minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor kategóriába tartozó „Vicenza” borok színe általában változó intenzitású szalmasárga, a rozé gyöngyözőboroké pedig jellegzetesen rózsaszínes.

A pezsgők minősége szorosan összefügg azon szőlőfajták korlátozott körével, amelyekből készíthetők.

A pezsgők habja finom, tartós.

A Bianco Spumante borok illata gyümölcsös, almára és őszibarackra vagy más fehérhúsú gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel; aromájuk finom, a tartályos erjesztés következtében esetleg fehér virágokra és szárított gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

A Moscato Spumante bor a Moscato Giallo szőlőfajtából készül, amelynek aromajegyeit felerősíti a szubalpesi éghajlattal megtámogatott kíméletes érlelési folyamat. Az illata intenzív, a fajtára jellemző jellegzetes muskotályos jegyekkel.

A fehér vagy rozé gyöngyözőborokat a mérsékelt szén-dioxid-kibocsátással összefüggő finom frissesség különbözteti meg.

Mind a pezsgők, mind a gyöngyözőborok íze harmonikus, friss jegyekkel és kiegyensúlyozott savtartalommal. Cukortartalmuk a „Vicenza” Bianco Spumante és a „Vicenza” Moscato Spumante esetében száraztól édesig, a „Vicenza” Bianco Frizzante és a „Vicenza” Rosato Frizzante esetében pedig száraztól félszárazig terjed.

A földrajzi terület jellemzői és a termék alapvetően a földrajzi környezetnek tulajdonítható minősége és jellemzői közötti ok-okozati összefüggés:

A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok fent bemutatott sajátos jellemzői a termőterület talaj- és éghajlati viszonyainak és az emberi tényezőknek az együttes hatásából származnak, amelyek a régi időktől kezdve egészen a mai napig befolyásolják a szőlő és a feldolgozási technológiák borászati potenciálját.

A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok minősége összefügg a szőlőtermő területekről származó nyersanyagok rendelkezésre állásával, amelyek pontosan az ilyen borok előállításához megfelelő minőségi jellemzőkkel rendelkeznek. Ezek a jellemzők különösen abban állnak, hogy a szőlő képes fenntartani a savasság és a cukortartalom közötti egyensúlyt, amit az érés utolsó szakaszában a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti ingadozás is segít; ez adja meg a borok jellegzetes kifinomult illatát.

Alapvető fontossággal bír a termelők hozzájárulása, azaz hogy az alany és a művelési módszer kiválasztásától kezdve a lombozat és a vízellátás szabályozásáig miként kezelik a szőlőültetvényt. Mindezek a szempontok elengedhetetlenek ahhoz, hogy megfelelő szőlő teremjen a küvéhez, amelyből a következő szakaszban a frissesség és a finom aromák előírt érzékszervi jellemzőivel rendelkező minőségi pezsgőt, illatos minőségi pezsgőt vagy gyöngyözőbort készítenek.

A szőlőt általában korábban szüretelik, mint a csendes borok készítésére szánt szőlőt, hogy biztosítsák a minőségi pezsgő készítéséhez szükséges cukor- és savtartalom közötti megfelelő egyensúlyt. A bort általában egyetlen fajtából készítik, és a többi összetevőt a küvé készítésének szakaszában keverik bele.

Emellett a „Vicenza” minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok a tartályos erjesztési eljárásokkal bevezetett technológiai innováció eredményei is, mivel ez a folyamat hozzájárul az élesztők átalakításának hatékonyabbá tételéhez, ezáltal javítja az előállított borok aromaprofilját, és még kellemesebbé teszi őket. Ez tovább fokozza a borok érzékszervi egyediségét, különösen a frissesség és a főként szőlőből származó virágos jegyek kiemelésével, ami azt tükrözi, hogy a helyi terület biztosítja az ideális környezetet a „Vicenza” borok készítéséhez. A „Vicenza” OEM területről származó minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor egyedi és sajátos jellemzői tehát a savtartalom és a pH egyensúlyából erednek, amely felerősíti a borok kellemes aromáit, és ezáltal általános eleganciájukat, ami a megfelelő borkészítési folyamatok végeredménye.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

*A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A tárolóedényekre vonatkozó kiegészítő rendelkezések:

A legfeljebb 5 literes tárolóedényekben forgalomba hozott, ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott „Vicenza" DOC borok esetében hagyományos, parafadugóval vagy csavaros kupakkal lezárt üvegpalackot kell használni.

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott „Vicenza" borok esetében megengedett az üveget helyettesítő, 5–20 liter űrtartalmú, többrétegű polietilén és poliészter műanyag palackok használata is, kartonból vagy más merev anyagból készült dobozban.

Ezek az alternatív tárolóedények nem használhatók a Riserva jelöléssel ellátott típusoknál.

A pezsgőkhöz használt dugóknak meg kell felelniük a hatályos jogszabálynak. A gyöngyözőborok esetében csavaros kupak használható.

A „Vicenza" DOC borok Riserva változatát legfeljebb 9 literes, parafadugóval lezárt üvegpalackokban kell forgalomba hozni. Az üvegballonok vagy demizsonok használata ezért nem megengedett.

*A címkézésre vonatkozó rendelkezések*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Pinot grigio rosato vagy Pinot grigio ramato esetében a Pinot grigio „rosè" kifejezés használata is megengedett.

**A TERMÉKLEÍRÁSHOZ VEZETŐ LINK**

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