C/2024/4523

2024 7 16

# Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/4523)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) **17 straipsnio 5 dalį.**

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

**„Vicenza“**

**PDO-IT-A0476-AM04**

**Pranešimo data – 2024 m. balandžio 17 d.**

## PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Rūšies Pinot Grigio Superiore įtraukimas**

Aprašymas

Įtraukiama nauja vyno rūšis *Pinot Grigio Superiore*.

Pagrindimas

Prašomu pakeitimu siekiama padidinti šia nuoroda žymimų gaminių konkurencingumą rinkoje. Iš tiesų, yra daug komercinių galimybių pasiekti naujas rinkas bei įsitvirtinti dabartinėse ir išvengti, kad įmonės RKVN „Vicenza“ *Pinot Grigio* žymimą vyną perklasifikuotų bei jam suteiktų kitą kilmės vietos nuorodą, kuri apima rūšies *Pinot Grigio Superiore* vynus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 4 ir 6 straipsniais ir bendrojo dokumento 4 skirsniu „Vynų aprašymas“.

2. **Rūšies „Vicenza“ Pinot Grigio pavadinimo pakeitimas**

Aprašymas

Rūšies „Vicenza“ *Pinot Grigio* pavadinimas pakeičiamas į „Vicenza“ *Pinot Grigio* arba *Pinot Grigio rosato*, arba *Pinot Grigio ramato*.

Pagrindimas

Norima pasinaudoti komercine galimybe pasiekti naujas rinkas bei įsitvirtinti dabartinėse ir išvengti, kad įmonės RKVN „Vicenza“ *Pinot Grigio* žymimą vyną perklasifikuotų ir jam suteiktų kitą kilmės vietos nuorodą, kuri apima rūšies *Pinot Grigio rosato* arba *Pinot Grigio ramato* vynus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 4, 6 ir 7 straipsniais ir bendrojo dokumento 4 skirsniu „Vynų aprašymas“.

3. **Termino rosé pateikimas etiketėje**

Aprašymas

Numatoma galimybė rūšies *Pinot Grigio rosato* arba *Pinot Grigio ramato* vyną taip pat apibūdinti terminu *Pinot Grigio rosé*.

Pagrindimas

Norima pasinaudoti komercine galimybe pasiekti naujas rinkas bei įsitvirtinti dabartinėse.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu ir bendrojo dokumento 9 skirsniu „Kitos sąlygos“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vartotojams pateikiamo rūšies „Vicenza“ Pinot Grigio arba Pinot Grigio rosato, arba Pinot Grigio ramato vyno savybių apibūdinimo pakeitimas**

Aprašymas

Pakeičiamas vartotojams pateikiamo rūšies „Vicenza“ *Pinot Grigio* arba *Pinot Grigio rosato*, arba *Pinot Grigio ramato* vyno savybių, susijusios su spalva ir skoniu, apibūdinimas.

Pagrindimas

Rūšies „Vicenza“ *Pinot Grigio* vyno pavadinimo pakeitimas į „Vicenza“ *Pinot Grigio* arba *Pinot Grigio Rosato*, arba *Pinot Grigio Ramato* susijęs su šios rūšies vyno spalvos apibūdinimo pakeitimu: apibūdinimas „nuo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo, kartais su rausvais atspalviais“ pakeičiamas taip: „nuo šiaudų iki aukso geltonumo, rausvos arba vario spalvos“. Skonio apibūdinime žodis „aksominis“ pakeičiamas tinkamesniu žodžiu „pikantiškas“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4 skirsniu „Vynų aprašymas“.

5. **Nuorodos į vynuogių, skirtų rūšies „Vicenza“ Pinot Grigio arba Pinot Grigio rosato, arba Pinot Grigio ramato vynui gaminti, mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją tūrio procentais pakeitimas**

Aprašymas

Vynuogių, skirtų rūšies „Vicenza“ *Pinot Grigio* arba *Pinot Grigio rosato*, arba *Pinot Grigio ramato* vynui gaminti, mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais sumažinta nuo 10 iki 9,5 tūrio proc.

Pagrindimas

Nuspręsta vynuogių, skirtų rūšies *Pinot Grigio* arba *Pinot Grigio rosato*, arba *Pinot Grigio ramato* vynui gaminti, mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją tūrio procentais pritaikyti prie kitų vietovėje vartojamų nuorodų, apimančių rūšį *Pinot Grigio*, vynams gaminti naudojamų vynuogių alkoholio koncentracijos, kad įmonių, kuriose gaminamas kitomis nuorodomis žymimas rūšies *Pinot grigio* vynas, veiklos vykdytojams būtų lengviau atlikti perklasifikavimą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu.

6. **Rūšies „Vicenza“ Pinot Grigio arba Pinot Grigio rosato, arba Pinot Grigio ramato vyno mažiausio bendrojo rūgštingumo pakeitimas**

Aprašymas

Rūšies „Vicenza“ *Pinot Grigio* arba *Pinot Grigio rosato*, arba *Pinot Grigio ramato* vyno mažiausias bendrasis rūgštingumas sumažintas nuo 5,0 iki 4,5 g/l.

Pagrindimas

Nuspręsta rūšies *Pinot Grigio* arba *Pinot Grigio rosato*, arba *Pinot Grigio ramato* vyno mažiausią bendrąjį rūgštingumą pritaikyti prie kitomis vietovėje vartojamomis nuorodomis, apimančiomis rūšį *Pinot Grigio*, žymimų vynų mažiausio bendrojo rūgštingumo, kad įmonių, kuriose gaminamas kitomis nuorodomis žymimas rūšies *Pinot grigio* vynas, veiklos vykdytojams būtų lengviau atlikti perklasifikavimą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4 skirsniu „Vynų aprašymas“.

7. **Redakcinio pobūdžio pakeitimas**

Aprašymas

Produkto specifikacijos 3 ir 8 straipsniuose išbraukiama frazė „registruotos kilmės vietos“, nes ji buvo neteisingai pakartota du kartus.

Pagrindimas

Korektūros klaidos ištaisymas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 ir 8 straipsniais.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

Vicenza

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vyno produktų kategorijos**

1. Vynas
5. Rūšinis putojantis vynas
6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas
8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vynų aprašymas**

1. *„Vicenza" Bianco*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – šiaudų geltonumo, gali būti sodri. Kvapas: vaisinis, intensyvus, kartais švelniai aromatingas. Skonis: sausas, gaivus, harmoningas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,50 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

2. *„Vicenza" Bianco frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – šiaudų geltonumo. Kvapas: subtilus, vaisinis, kartais švelniai aromatingas su gėlių pokvapiais. Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, gaivus. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,50 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

3. *„Vicenza“ Bianco spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Puta: plona, smulkios struktūros ir ilgai išliekanti. Spalva – įvairaus intensyvumo ryški šiaudų geltonumo. Kvapas: subtilus, vaisinis, kartais švelniai aromatingas su gėlių pokvapiais. Skonis: nuo sauso iki saldaus, vaisinis. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

4. *„Vicenza“ Bianco passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – nuo šiaudų iki aukso geltonumo. Kvapas: būdingas šiaudiniams (it. *passito*) vynams, subtilus. Skonis: pusiau saldus arba saldus, harmoningas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 16,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

5. *„Vicenza“ Rosso*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rubino raudonumo. Kvapas: intensyvus, ilgai išliekantis su raudonųjų miško uogų pokvapiais. Skonis: gaivus, sausas, harmoningas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

6. *„Vicenza“ Rosso novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – rubino raudonumo, kartais su violetiniais atspalviais. Kvapas – intensyvus su prieskonių ir raudonųjų miško uogų pokvapiais. Skonis: sodrus, pikantiškas, švelnus. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

7. *„Vicenza“ Rosso riserva*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rubino raudonumo. Kvapas: intensyvus ir ilgai išliekantis su raudonųjų miško uogų pokvapiais. Skonis: sausas, harmoningas, stiprus su maloniai juntamais taninais. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,50 % Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 22,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

8. *„Vicenza“ Rosato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rausva. Kvapas: švelnus, gėlių. Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,50 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,0 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

9. *„Vicenza“ Rosato frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rausva. Kvapas: švelnus, gėlių. Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, gaivus, ryškus. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,50 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

10. *„Vicenza“ Moscato spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Puta: plona, smulkios struktūros ir ilgai išliekanti. Spalva – ryški šiaudų geltonumo. Kvapas: intensyvus, būdingas iš tos veislės vynuogių pagamintiems vynams. Skonis: nuo sauso iki saldaus, būdingas iš tos veislės vynuogių pagamintiems vynams. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 13,0 g/l. Gaminami šių tipų vynai: *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *dry*, *demi sec*. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

11. *„Vicenza“ Chardonnay*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais. Kvapas – subtilus su prinokusių baltųjų vaisių pokvapiais. Skonis: sausas, harmoningas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

12. *„Vicenza“ Garganega*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – šiaudų geltonumo. Kvapas – švelnus su baltųjų gėlių ir prinokusių baltųjų vaisių pokvapiais. Skonis: sausas ir harmoningas, lengvai karstelėjęs. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,50 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 14,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

13. *„Vicenza“ Riesling*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais. Kvapas – intensyvus su persikų ir egzotinių vaisių pokvapiais. Skonis: sausas, vaisinis. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

14. *„Vicenza“ Sauvignon*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo. Kvapas – švelnus su persikų ir egzotinių vaisių pokvapiais. Skonis: gaivus, harmoningas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

15. *„Vicenza“ Manzoni bianco*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – šviesi šiaudų baltumo su žalsvais atspalviais. Kvapas – vaisinis su baltųjų gėlių pokvapiais. Skonis: gaivus, harmoningas, sodrus. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

16. *„Vicenza“ Pinot bianco*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – šviesi šiaudų geltonumo. Kvapas – gėlių su egzotinių vaisių pokvapiais. Skonis: gaivus, harmoningas, vaisinis. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

17. *„Vicenza“ Pinot Grigio arba Pinot Grigio rosato, arba Pinot Grigio ramato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: nuo šiaudų iki aukso geltonumo arba rausvos, arba vario spalvos. Kvapas: intensyvus, vaisinis, kartais švelniai aromatingas su gėlių pokvapiais. Skonis: sausas, gaivus, pikantiškas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

18. *„Vicenza“ Cabernet*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – sodri rubino raudonumo. Kvapas: intensyvus raudonųjų vaisių aromatas, kartais jaučiamas švelnus žolės pokvapis. Skonis: sausas ir ilgai išliekantis. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

19. *„Vicenza“ Cabernet riserva*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: sodri rubino raudonumo, kartais primenanti granato spalvą. Kvapas: vaisinis, kartais jaučiamas prieskonių pokvapis. Skonis – sausas su maloniai juntamais taninais. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 22,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

20. *„Vicenza“ Cabernet sauvignon*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – sodri rubino raudonumo. Kvapas – intensyvus su raudonųjų vaisių pokvapiais. Skonis: sausas, harmoningas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

21. *„Vicenza“ Cabernet sauvignon riserva*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – sodri rubino raudonumo, kartais primenanti granato spalvą. Kvapas – kompleksiškas raudonųjų miško uogų. Skonis: sausas, sodrus, šiek tiek juntami taninai. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 22,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

22. *„Vicenza“ Merlot*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – rubino raudonumo. Kvapas – intensyvus su vyšnių ir miško uogų pokvapiais. Skonis: gaivus, švelnus. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

23. *„Vicenza“ Merlot riserva*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – rubino raudonumo, kartais primenanti granato spalvą. Kvapas – kompleksiškas su vyšnių ir miško uogų pokvapiais. Skonis: sodrus, švelnus, ilgai išliekantis. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 22,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

24. *„Vicenza“ Pinot nero*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – rubino raudonumo. Kvapas: eterinis, malonus. Skonis: sausas, pikantiškas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

25. *„Vicenza“ Pinot nero riserva*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – rubino raudonumo, kartais primenanti granato spalvą. Kvapas: eterinis, kompleksiškas. Skonis: sodrus, aksominis, ilgai išliekantis. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 22,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

26. *„Vicenza“ Raboso*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – daugiau ar mažiau intensyvi rubino raudonumo, kartais su violetiniais atspalviais. Kvapas – intensyvus vyno su „Marasca“ vyšnių pokvapiu. Skonis: gaivus, harmoningas, pikantiškas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,50 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 20,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

27. *„Vicenza“ Raboso riserva*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo rubino raudonumo, kartais primenanti granato spalvą. Kvapas: intensyvus ir kompleksiškas su „Marasca“ vyšnių pokvapiu. Skonis: gaivus, sodrus, ilgai išliekantis. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 22,0 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

28. *„Vicenza“ Pinot Grigio superiore*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva – nuo šiaudų iki aukso geltonumo, kartais su rausvais atspalviais. Kvapas: savitas, harmoningas. Skonis: sausas, gaivus, savitas. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,5 %. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18 g/l. Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) -

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,0 gramai litre (išreikštas vyno rūgšties kiekiu)

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) -

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) -

5. **Vynuogių auginimo metodai**

5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

—

5.2. *Didžiausias derliaus kiekis*

1. Garganega

   18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. Manzoni bianco

   14 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. Merlot, Merlot riserva

   16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Moscato, Pinot nero, Pinot nero riserva

   13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Bianco, Bianco frizzante, Bianco spumante

   18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Bianco passito

14 400 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

8. Moscato spumante

13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

10. Sauvignon, Cabernet sauvignon

15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

11. Pinot Grigio superiore

13 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatytoji geografinė vietovė**

1 straipsnyje nurodytų RKVN „Vicenza“ žymimų vynų gamybos teritorija apibrėžiama taip:

a) ji apima visą šių komunų teritoriją:

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

ir dalį šių komunų teritorijos:

*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* ir *Villaverla*.

Šios vietovės riba apibrėžiama taip:

Pazubijo valstybiniam keliui Nr. 46 (*SS del Pasubio*) pasibaigus ties Vičencos komunos Alberos vietove, vietovės riba pasisuka į kairę ir eina Armando Diaso prospektu (*Viale Diaz*), o tada tęsiasi Jakopo del Vermės prospektu (*Viale del Verme*) iki Krikolio gatvės (*Via Cricoli*). Nuo ten ji tęsiasi į rytus 99-ųjų jaunuolių gatve (*Via Ragazzi del 99*) iki sankryžos su Kvadrio gatve (*Via Quadri*) ir toliau eina į pietryčius iki sankryžos su Bertezinos keliu (*Strada Bertesina*). Tuomet riba tęsiasi į rytus, kerta Kvintarelo gatvę (*Via Quintarello*) ir tęsiasi tiltu per Valdastiko (*Valdastico*) greitkelį, kuris sutampa su vietovės riba, ir juo eina iki sankryžos su Kaza Balbio (*Cà Balbi*) provincijos keliu. Toliau vietovės riba tęsiasi tiltu per Tezinos upę, iškart pasisuka į kairę, kerta Marolos vietovę, toliau tęsiasi Stradonės gatve (*Via Stradone*) iki tilto per Tergolos upę ir palei ją eina į pietus iki Tribolo vietovės. Čia ji ties tiltu įsuka į Abadesės provincijos kelią ir juo eina iki Vančimuljo. Nuo ten riba tęsiasi Longarės keliu (*Via Longare*), kirsdama Setimo upę, žyminčią ribą tarp Grumolo dele Abadesės ir Longarės. Tuomet ji tęsiasi palei Montegaldos ir Grizinjano di Dzoko savivaldybes skiriančią ribą iki ribos su Paduvos provincija. Nuo ten ji eina provincijos riba iki Punta di Vo vietovės, toliau – vadinamuoju Puntos keliu (*Via Punta*), vedančiu į Aguljarą, iki sankryžos su Romos keliu (*Via Roma*) ir šiuo keliu vakarų kryptimi tęsiasi apie 50 m, kol pasisuka į dešinę ir tęsiasi Motarelės keliu (*Via Mottarelle*) iki sankryžos su Finalės keliu (*Via Finale*). Tuomet ribos linija Finalės keliu tęsiasi vakarų kryptimi, kol susijungia su Ponte Alto keliu (*Via Ponte Alto*), tada pasisuka į kairę, 50 metrų tęsiasi 247-uoju Rivjeros valstybiniu keliu (*S.S. 247 Riviera*), pasisuka į dešinę ir toliau tęsiasi Džoto gatve (*Via Giotto*), kol kerta Aguljaro komunos ribą ir patenka į Kampiljos dei Beričio komunos teritoriją. Ties sankryža su Galileo Galilėjaus gatve (*Via Galileo Galilei*) riba pasisuka į kairę ir eina Kročetos gatve (Via Crocetta), kol pasiekia Noventa Vičentinos komunos ribą; palei ją tęsiasi iki sankryžos su Alontės kanalu. Toliau riba eina į pietus palei Alontės kanalą, Murelo tiltu kerta San Feliciano provincijos kelią, po to ties Kacolos tiltu kerta Pojanos provincijos kelią. Toliau riba eina iki Ronegeto kanalo, palei jį tęsiasi į pietryčius apie 100 metrų, kol pasiekia Pojana Madžiorės ir Noventa Vičentinos komunas skiriančią ribą, ir ja tęsiasi iki

Ronego kanalo. Tuomet riba eina į šiaurės vakarus palei Ronego kanalą iki Aziljano Veneto miesto ribos. Nuo ten vietovės riba tęsiasi palei Vičencos provincijos ribą pro Spesos, Banjolo di Lonigo ir Lobia Vičentinos kaimus, kol Tori di Konfinės vietovėje (Gambelaros komuna) pasiekia valstybinį kelią Nr. 11 ( *S.S. 11 Padana Superiore*). Tada riba eina ties Gambelaros komunos riba, sutampančia su provincijos riba su Verona, pro Sarmacą, toliau seka provincijos ribą iki Kalderinos (45 m aukštyje) ir pakyla iki Kavadžonio, kol pasiekia 348 m aukštį. Toliau sekdama provincijos ribą pasiekia Segano kalno vietovę 504 m aukštyje. Toliau riba seka provincijas skiriančią ribą, pasiekia 608 m aukštį ir tęsiasi iki Rubeldžio vietovės. Nuo ten riba eina keliu, vedančiu į Motį, iki Maljo di Kjampo, o nuo Sgargerio kaimo tęsiasi keliu per Nogarolės kaimą. Toliau šiuo keliu vietovės riba eina iki Selvos di Trissino ir šios vietovės keliu pasiekia Kapitelą, esantį šiek tiek aukščiau nei 543 m virš jūros lygio. Čia riba pasisuka į kairę ir eina keliuku, kol pasiekia akveduką. Nuo čia tuo keliuku ji tęsiasi per Picį ir 530 m aukštyje virš jūros lygio susijungia su keliu, vedančiu į Kornedo Vičentiną, juo eina per Pelicarį ir Duelą iki sankryžos su komunos keliu, vedančiu iki Kaljario, Stelos, Savenjano ir Ambrozio, ir, eidama pro Gridžo kaimą, vėl susijungia su provincijos keliu, vedančiu į Kornedą. Kornede riba susijungia su valstybiniu keliu Nr. 246, juo eina beveik iki Norio tilto, tada pasisuka rytų pusėn į komunos kelią, einantį pro Kolombarą, Bastiančį, Mucoloną ir Milanį (547 m aukštyje). Nuo ten riba eina žvyrkeliu šiaurės rytų kryptimi iki Krestanio (532 m aukštyje). Tada ji seka komunos keliu, vedančiu į Mjegį, Milanį (626 m aukštyje), Kazare di Soprą, Kazare di Sotą ir Godegę iki komunos kelio Monte di Malas–Monte Magrė ir juo tęsiasi iki Monte Magrės. Nuo ten riba eina keliu, vedančiu į Magrę, iki 294 m aukščio, tęsiasi šiaurės vakarų kryptimi iki 218 m aukščio, eina Valfredos keliu iki Ragos (414 m aukštyje), o nuo jos tęsiasi iki Skijaus ir Torebelvičino komunas skiriančios ribos ir ja seka iki 216 m aukščio. Nuo ten riba eina Leogros upeliu iki valstybinio kelio Nr. 46 tilto. Tada ji tęsiasi valstybiniu keliu Nr. 46 iki Poleo vietovės, toliau šiaurės rytų kryptimi eina iki Folgarės (287 m aukštyje), San Martino (273 m), Sesegolo (289 m) ir Timonkijaus (226 m). Nuo Timonkijaus riba eina komunos keliu per Murelą, Grimolą, Santorsą (292 m aukštyje) ir Inderlę, ties Santorso ir Pjovene Roketės riba tęsiasi tol, kol pasiekia Astiko upelį, ir prieš srovę tęsiasi iki 150 m aukščio. Nuo ten ji eina komunos keliu, vedančiu į Kogolo del Čendžą per Skalzanelą, o nuo Kogolo del Čendžo ji tęsiasi komunos keliu, vedančiu į Faloną ir Mosoną (302 m aukštyje), iki Kaltrano centro. Toliau vietovės riba susijungia su provincijos keliu Kaltrano–Kalvenė, eina per Kamiziną ir La Kostą ir pasiekia Kalvenės miestelio centrą. Nuo ten tęsiasi komunos keliu, vedančiu į Mortizą, Lorę ir Kapitelo dele Marę, esančius Lugo Vičentino komunoje (416 m aukštyje). Tada ji eina Salčedo ir Luzianos komunas skiriančia riba iki Pontės (493 m aukštyje), kur ši administracinė riba pasiekia provincijos kelią Bregancė–Luziana. Riba seka komunos ribą iki Laverdos (229 m, 346 m, 410 m ir 510 m aukštyje) ir pasiekia kelią į Krozarą, kuriuo eina iki pat Krozaros centro. Nuo ten ji Pjanario keliu (*Via Pianari*) eina iki Ertos (456 m aukštyje), paskui tęsiasi į rytus ir leidžiasi link Kapo di Sopros ir Pjacetės (263 m aukštyje). Toliau ji eina provincijos keliu iš Vale San Floriano į Valroviną ir Kalugą (388 m aukštyje) iki Valizono gyvenvietės (285 m), o nuo ten tęsiasi palei Valizono upelį iki santakos su Brentos upe. Nuo Valizono upelio santakos su Brentos upe ji prieš Brentos upės srovę eina iki Kampezės tilto. Riba eina per Albertonio, Dzanketos, Pove del Grapos ir Rivadžės kaimus, o paskui tęsiasi šiaurės rytų kryptimi Pove del Grapą ir Romano d'Edcelino komunas skiriančia riba (342 ir 250 m aukštyje) iki Sinjorio vietovės, pasiekia valstybinį kelią Nr. 141 ir juo eina iki provincijos ribos 236 ir 217 m aukštyje. Leisdamasi žemyn, riba seka Vičencos ir Trevizo provincijas skiriančią ribą, kol pasiekia Paduvos provincijos ribą, ir tęsiasi į vakarus iki Brentos upės. Tuomet ji eina palei upę iki San Mikelės, Skaldafero ir Basanezės, esančių ties Sandrigo komunos riba, paskui tęsiasi į pietus iki Salvečio, kur susijungia su komunos riba ir ja eina į šiaurę iki Rocolos. Tada ji seka komunos keliu, vedančiu iki Povolaro pro Le Buzę ir Duevilės centrą, iki Vilanovos; ten susijungia su Duevilės komunos riba ir seka ją į pietus iki Vilaverlos komunos ribos ties Tomonkijaus upeliu. Nuo ten riba seka Vilaverlos komunos ribą iki Izola Vičentinos komunos ribos. Sekdama šią ribą pietų kryptimi, ji pasiekia komunos kelią ir juo – Pontės vietovę. Ten ji pasiekia valstybinį kelią Nr. 46 ir tęsiasi iki Vičencos.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Cabernet franc N.“ - „Cabernet“

„Cabernet sauvignon N.“ - „Cabernet“

„Chardonnay B.“

„Garganega B.“

„Manzoni banco B“ – „Incrocio Manzoni 6.0.13 B“ (veislės „Manzoni“ hibridas)

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *„Vicenza“. Visos vyno produktų kategorijos*

Gamtiniai veiksniai

Tinkamas sąlygas šioje vietovėje nuo seno puoselėjamai vynuogininkystei sudaro jos geografinė padėtis: šiaurėje kalnuotas reljefas ją saugo nuo šaltų žiemos vėjų, o pietuose esančios Beričio kalvos sušvelnina iš Po slėnio ateinančias šilto oro sroves. Be to, Vičencos privalumas – labai geras hidrografinis tinklas, kuris yra itin svarbus vynuogininkystės ir apskritai žemės ūkio plėtrai.

Dėl palankios šlaitų, kuriuose auginami vynmedžiai, padėties šioje vietovėje vyrauja specifinis klimatas, kuriam būdingi švelnūs pavasariai, ne per daug karštos vasaros ir švelnūs rudenys. Vidutinė vasaros temperatūra – 22,9 °C, ji daugiausia pakyla liepos mėnesį, o rudenį dienos ir nakties temperatūros labai svyruoja. Čia lyja nuo balandžio iki rugsėjo mėnesio ir kritulių kiekis pasiskirsto gana tolygiai.

Kalbant apie geologines sąlygas, auginimo vietovėje yra įvairių tipų substrato: vakarinėse kalvose ir šiaurėje daugiausia vyrauja vulkaninis bazaltas, o centrinėje ir pietinėje dalyse bei Beričio kalvose – nuosėdinės jūrinės klintys. Renkantis vynmedžių veisles atsižvelgiama ir į dirvožemio, kuris, būdamas birus, paprastai gerai praleidžia vandenį, tinkamumą. Šiomis sąlygomis užtikrinamas tinkamas vynmedžių vystymasis, vegetacinio ir derėjimo etapų pusiausvyra ir atitinkamai – kokybiška produkcija.

Derliaus nuėmimo metu vynuogėse cukraus kiekis būna vidutinis, o bendrasis rūgštingumas, nors ir svyruoja priklausomai nuo oro sąlygų derliaus nuėmimo sezono metu, visada būna pakankamas, kad būtų galima pagaminti itin gaivų vyną.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

RKVN „Vicenza“ atsirado 2000 m. Ji apima didelę teritoriją nuo Beriko vietovės į pietus nuo Vičencos miesto iki kalnų papėdės šiaurės rytinėje Vičencos provincijos dalyje. Moderniausi vynuogių auginimo ir vyno gamybos metodai bei žinios grindžiami tūkstantmetėmis ekspertų tradicijomis.

Kelią šiuolaikinei vynuogininkystei atvėrė Koneljano eksperimentinėje stotyje atlikti bandymai ir Koneljano bei San Mikelė al Adidžės institutų mokymo veikla ir naujų vynuogininkystės ir vynininkystės metodų sklaida. Svarus ir vietos vynuogių augintojų indėlis – jie įdiegė vynuogynų valdymo procesus bei metodus ir naujoviškas vyno gamybos technologijas, kurias taikant užtikrinamas aplinkosauginis ir ekonominis tvarumas.

8.2. *„Vicenza“. Vyno kategorija*

Toliau pateikiama informacija apie vynų kokybę ir (arba) savybes, iš esmės priskirtinas geografinei aplinkai.

Įvairių rūšių baltųjų vynų spalva būna nuo šiaudų iki aukso geltonumo, kartais su rausvais atspalviais (pvz., *Pinot Grigio*).

Vynai būna lengvi bei gaivūs ir pasižymi veislei, iš kurios vynuogių gaminami, (daugiausia „Chardonnay“, „Pinot“, „Sauvignon“ ir vietinėms veislėms, pavyzdžiui, „Garganega“) būdingu aromatu. Baltiesiems vynams būdingas vaisių aromatas, kartais jaučiami baltųjų gėlių pokvapiai. Jie pasižymi sausu ir harmoningu skoniu, kartais jaučiamas švelnus rūgštumas.

Pagrindinės vynuogių veislės, iš kurių gaminami raudonieji RKVN „Vicenza“ žymimi vynai, yra „Cabernet“ ir „Merlot“ arba vietinė veislė „Raboso“. Šiems vynams būdinga įvairaus intensyvumo rubino raudonumo spalva; brandinti vynai kartais įgyja granato atspalvį. Kvapas – intensyvus su raudonųjų miško uogų arba, jei vynas pagamintas iš veislės „Pinot Nero“ vynuogių, eterių pokvapiais. Apskritai raudonieji vynai paprastai būna gaivūs ir nelabai rūgštūs, bet dažnai yra geros struktūros, jiems būdinga vidutinė alkoholio koncentracija ir tinkamas polifenolių kiekis. Vynų struktūrą, spalvą ir nuo vynuogių veislių priklausančias savybes pirmiausia lemia kalvotose vietovėse vyraujantys kalkingi dirvožemiai. Brandintiems raudoniesiems vynams būdingas kompleksiškas aromatas, sausumas ir tinkamas taninų kiekis.

Rožiniai vynai paprastai gaminami iš tamsiųjų vynuogių veislių (daugiausia „Merlot“) ir pasižymi rausva spalva, kurios intensyvumas priklauso nuo vyno gamybos proceso. Jiems būdingas švelnus gėlių aromatas. Jų skonis būna gaivus ir harmoningas, nuo sauso iki pusiau saldaus; jiems būdingas subalansuotas rūgštingumas ir vidutinė alkoholio koncentracija.

Rūšies *Novello* vynų spalva būna nuo šviesiai raudonos iki rubino raudonumo spalvos, kartais su violetiniais atspalviais. Jų kvapas gali būti intensyvus, būdingas vynui su tipiškais prieskonių pokvapiais, kuriuos įgyja maceruojami anglies dioksido prisotintoje aplinkoje. Jų skonis paprastai būna sodrus, švelnus ir pikantiškas.

Rūšies *Bianco passito* vynų spalva gali būti nuo šiaudų iki aukso geltonumo, priklausomai nuo vynuogių veislės ir naudojamo vyndarystės metodo. Jie būna subtilaus savito aromato su vytintų vynuogių pokvapiais ir harmoningo nuo pusiau saldaus iki saldaus skonio.

Priežastinę geografinės vietovės ypatybių ir produkto kokybės / savybių sąveiką iš esmės lemia geografinė aplinka:

vyno kategorijai priskiriamų RKVN „Vicenza“ žymimų vynų ypatumai yra gamybos vietovės dirvožemio bei klimato sąlygų ir žmogiškųjų veiksnių, kurie turėjo ir tebeturi įtakos vynuogių panaudojimo vynininkystėje potencialui ir vyno gamybos technologijoms, rezultatas.

Geografinei gamybos vietovės aplinkai būdingi švelniomis temperatūromis pasižymintys pavasariai, leidžiantys išskleisti pumpurus ankstyvesnių veislių, pavyzdžiui, „Chardonnay“ ir „Pinots“, vynmedžiams, ne per karštos vasaros, dėl kurių vynuogės nesunoksta per anksti, ir švelnūs rudenys, leidžiantys visiškai sunokti kai kurių vėlyvesnių veislių, pavyzdžiui, „Garganega“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Raboso“, vynuogėms.

Dienos ir nakties temperatūrų svyravimas yra glaudžiai susijęs su kai kurių aromatinių junginių (terpenų), kurie yra būdingi naudojamoms veislėms ir yra gėlių aromatų, kuriuos taip norima suteikti baltiesiems ir rožiniams vynams, pirmtakai, susidarymu. Šis temperatūrų svyravimas lemia tipiškas vynų juslines ir chemines savybes, kartais intensyvų aromatą, sausą skonį, tinkamą struktūrą ir alkoholio koncentraciją bei vidutinį rūgštingumą.

Svarbus veiksnys yra vynuogių augintojų profesionalumas siekiant tinkamai prižiūrėti vynuogynus, rūpintis lapų danga ir augalų sanitarine apsauga, reikalinga atsižvelgiant į kai kurių veislių (kaip antai „Pinot“) vynuogių kekių jautrumą.

Įvairioms vynuogių veislėms gali būti taikomi skirtingi vyndarystės metodai: siekiant kuo labiau atskleisti jų specifines juslines savybes, vynuogės paprastai skinamos ir iš jų vynas gaminamas atskirai.

Galiausiai, temperatūros svyravimai ir gaivaus oro srovės sudaro palankias sąlygas vynuoges vytinti saugyklose. Todėl šiose vynuogėse susidaro medžiagų koncentracija, reikalinga gaminant rūšies *Bianco passito* vynus. Šių vynų spalva priklauso nuo vynuogių veislės ir naudojamo vyndarystės metodo.

8.3. *„Vicenza“. Rūšinio putojančio vyno, rūšinio aromatinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijos*

Toliau pateikiama informacija apie vynų kokybę ir (arba) savybes, iš esmės priskirtinas geografinei aplinkai.

RKVN „Vicenza“ žymimų rūšinių putojančių, rūšinių aromatinių putojančių ir pusiau putojančių vynų spalva paprastai būna įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo, o pusiau putojantiems rožiniams vynams būdingas rausvas atspalvis.

Putojančių vynų savybės priklauso nuo riboto vynuogių veislių, iš kurių jie gali būti gaminami, asortimento.

Putojantys vynai pasižymi plona, ilgai išliekančia puta.

Rūšies *Bianco spumante* vynų kvapas būna vaisinis su balto minkštimo vaisių (pvz., obuolių ir persikų) pokvapiais. Jų aromatas – subtilus, kartais su baltųjų gėlių ir džiovintų vaisių pokvapiais, kuriuos įgyja per fermentacijos talpykloje procesą.

Rūšies *Moscato spumante* vynas gaminamas iš veislės „Moscato Giallo“ vynuogių, kurių aromatas, įgyjamas veikiant subalpiniam klimatui, joms palengva bręstant sustiprėja. Šis vynas pasižymi intensyviu kvapu ir naudojamos veislės vynuogėms būdingais muskatiniais pokvapiais.

Pusiau putojantys vynai – tiek baltieji, tiek rožiniai – išsiskiria subtilumu ir gaivumu, kurį lemia saikingas anglies dioksido išsiskyrimas.

Tiek putojančių, tiek pusiau putojančių vynų skonis harmoningas, juntamas gaivus poskonis ir subalansuotas rūgštingumas. Cukraus kiekis vynuose skiriasi – „Vicenza“ *Bianco Spumante* ir „Vicenza“ *Moscato Spumante* vynai būna nuo sausų iki saldžių, o „Vicenza“ *Bianco Frizzante* ir „Vicenza“ *Rosato Frizzante* – nuo sausų iki pusiau sausų.

Priežastinė geografinės vietovės ypatybių ir produkto kokybės / savybių sąveika iš esmės priskiriama geografinei aplinkai.

Pirmiau aprašytas rūšinių putojančių, rūšinių aromatinių putojančių ir pusiau putojančių vynų savybes bendrai lemia gamybos vietovės dirvožemio bei klimato sąlygos ir žmogiškieji veiksniai – kaip ir anksčiau, taip ir dabar jie daro poveikį vynuogių panaudojimo vynininkystėje potencialui ir jų apdorojimo technologijoms.

Rūšinių putojančių, rūšinių aromatinių putojančių ir pusiau putojančių vynų kokybė priklauso nuo žaliavų, gaunamų iš vietovių, kuriose auginamos vynuogės pasižymi kokybinėmis savybėmis, puikiai tinkančiomis tokiems vynams. Šios savybės – tai visų pirma vynuogėse išliekantis tinkamas cukraus kiekio ir rūgštingumo balansas, kuriam teigiamą poveikį daro dienos ir nakties temperatūrų svyravimai paskutiniame nokimo etape, dėl kurių vynai įgyja jiems būdingą subtilų aromatą.

Labai svarbus veiklos vykdytojų indėlis, susijęs su vynuogynų valdymu, apimančiu veiksmus nuo šakniastiebių iki auginimo būdo pasirinkimo ir nuo lapijos tvarkymo iki vandentiekos reguliavimo. Visi šie aspektai yra itin reikšmingi siekiant išauginti vynuoges, tinkamas gaminti kiuvė, iš kurios vėliau bus gaminamas rūšinis putojantis vynas, rūšinis aromatinis putojantis vynas arba pusiau putojantis vynas, pasižymintis tinkamomis juslinėmis savybėmis – gaivumu ir subtilumu.

Šių vynuogių derlius paprastai nuimamas anksčiau nei vynuogių, skirtų neputojantiems vynams gaminti, kad būtų užtikrinta tinkama cukraus ir rūgštingumo pusiausvyra, reikalinga norint pagaminti rūšinį putojantį vyną. Vynas paprastai gaminamas iš vienos veislės vynuogių, o kiuvė gamybos etape gali būti sujungiami įvairūs komponentai.

Be to, RKVN „Vicenza“ žymimų rūšinių putojančių, rūšinių aromatinių putojančių ir pusiau putojančių vynų gamyba grindžiama fermentavimo talpykloje proceso technologinėmis naujovėmis, kurias įdiegus padidėjo mielių transformacijos proceso efektyvumas ir dėl to pagerėjo vynų aromatinės savybės, o jų skonis tapo dar malonesnis. Taip dar labiau išryškėjo vynams būdingos juslinės savybės – ypač jų gaivumas ir gėlių pokvapiai, kuriuos jiems daugiausia suteikia naudojamos vynuogės ir kurie patvirtina, kad šios vietovės aplinka yra ideali vynams „Vicenza“ gaminti. Unikalias ir išskirtines rūšinio putojančio, rūšinio aromatinio putojančio ir pusiau putojančio vyno, gaminamo RKVN „Vicenza“ žymimo vyno gamybos vietovėje, savybes lemia rūgštingumo ir pH pusiausvyra, kuri sustiprina malonų vyno aromatą, taigi ir bendrą jo išraiškingumą – galutinį tinkamų vyndarystės procesų rezultatą.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

*Specialios išpilstymo taisyklės*

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Papildomos nuostatos dėl taros

RKVN „Vicenza“ žymimiems vynams, pateikiamiems vartotojams ne didesnėje kaip 5 litrų taroje, privalo būti naudojamas tradicinis stiklinis butelis, uždaromas kamščiu arba užsukamu dangteliu.

RKVN „Vicenza“ žymimiems vynams, parduodamiems 5–20 litrų taroje, gali būti naudojama stiklui alternatyvi tara, t. y. daugiasluoksniai plastikiniai – polietileno ir poliesterio – vynmaišiai, pakuojami į kartoninę arba kitos kietos medžiagos pakuotę.

Šios alternatyvios taros negalima naudoti rūšių, apibūdinamų terminu *Riserva*, vynams.

Putojantiems vynams naudojami kamščiai turi atitikti galiojančius teisės aktus. Pusiau putojantiems vynams gali būti naudojamas užsukamas dangtelis.

RKVN „Vicenza“ žymimi rūšies *Riserva* vynai turi būti pateikiami vartotojams ne didesnės kaip 9 litrų talpos stikliniuose buteliuose, uždarytuose kamščiamedžio kamščiu. Todėl draudžiama naudoti didbutelius.

*Su ženklinimu etiketėmis susijusios nuostatos*

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Rūšies *Pinot Grigio rosato* arba *Pinot Grigio ramato* vyną taip pat galima apibūdinti terminu *Pinot Grigio rosé*.

**NUORODA Į PRODUKTO SPECIFIKACIJĄ**

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