C/2024/4523

16.7.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/4523)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Vicenza”

PDO-IT-A0476-AM04

Paziņojuma datums: 2024. gada 17. aprīlis

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Veida “Pinot Grigio” Superiore ieviešana**

Apraksts

Jauna veida — “Pinot Grigio” *Superiore* [augstākā kvalitāte] — ieviešana

Pamatojums

Ierosinātā grozījuma mērķis ir padarīt nosaukumu “Vicenza” konkurētspējīgāku tirgū, izmantojot šobrīd pavērušos lielisko komerciālo iespēju ienākt jaunos tirgos un nostiprināt klātbūtni esošajos, vienlaikus atturot vīna darītavas no vīna, kas apzīmēts ar ACVN “Vicenza” “Pinot Grigio”, pārklasificēšanas ar citu nosaukumu, kurš aptver veidu “Pinot Grigio” *Superiore*.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 4. un 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu (“Vīnu apraksts”).

2. **Izmaiņas veida “Vicenza” “Pinot Grigio” nosaukumā**

Apraksts

Veida “Vicenza” “Pinot Grigio” nosaukums ir mainīts uz “Vicenza” “Pinot Grigio” / “Pinot Grigio” *Rosato* [sārtvīns] / “Pinot Grigio” *Ramato* [vara krāsas vīns].

Pamatojums

Tiek izmantota komerciālā iespēja ienākt jaunos tirgos un nostiprināt klātbūtni esošajos, vienlaikus atturot vīna darītavas no vīna, kas apzīmēts ar ACVN “Vicenza” “Pinot Grigio”, pārklasificēšanas ar citu nosaukumu, kurš aptver veidu “Pinot Grigio” *Rosato* / “Pinot Grigio” *Ramato*.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1, 4., 6. un 7. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu (“Vīnu apraksts”).

3. **Apzīmējuma Rosé iekļaušana marķējumā**

Apraksts

Veidam “Pinot Grigio” *Rosato* / “Pinot Grigio” *Ramato* var izmantot arī apzīmējumu *Rosé*.

Pamatojums

Tiek izmantota komerciālā iespēja ienākt jaunos tirgos un nostiprināt klātbūtni esošajos.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu (par papildu nosacījumiem).

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Grozījums attiecībā uz patēriņam nodotamā veida "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" Rosato / "Pinot Grigio" Ramato vīna īpašībām**

Apraksts

Mainītas patēriņam nodotamā veida "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" *Rosato* / "Pinot Grigio" *Ramato* vīna krāsas un garšas īpašības.

Pamatojums

Veida "Vicenza" "Pinot Grigio" nosaukuma maiņa uz "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" *Rosato* / "Pinot Grigio" *Ramato* ietver arī izmaiņas tā krāsas aprakstā, proti, teksta "no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, dažkārt ar rozā atblāzmu" aizstāšanu ar tekstu "no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, rozā vai vara krāsai". Garšas aprakstā vārds "samtaina" ir aizstāts ar pareizāku apzīmējumu "aromātiska".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīnu apraksts").

5. **Grozīts veida "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" Rosato / "Pinot Grigio" Ramato ražošanā izmantojamo vīnogu minimālais dabiskais spirta saturs tilp. %**

Apraksts

Veida "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" *Rosato* / "Pinot Grigio" *Ramato* ražošanā izmantojamo vīnogu minimālais dabiskais spirta saturs ir samazināts no 10,0 tilp. % līdz 9,5 tilp. %.

Pamatojums

Tika uzskatīts, ka veida "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" *Rosato* / "Pinot Grigio" *Ramato* ražošanā izmantojamo vīnogu minimālo dabisko spirta saturu tilpuma % ir lietderīgi pielāgot ar citiem šā apgabala nosaukumiem apzīmēto tādu vīnu spirta saturam, kuri ietver arī "Pinot Grigio" veidu, lai vīna darītavu operatoriem, kuri ražo "Pinot Grigio" veidu ar dažādiem nosaukumiem, būtu vieglāk pārvaldīt jebkādu pārklasificēšanu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

6. **Mainīts veida "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" Rosato / "Pinot Grigio" Ramato minimālais kopējais skābums**

Apraksts

Veida "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" *Rosato* / "Pinot Grigio" *Ramato* minimālais kopējais skābums ir samazināts no 5,0 g/l līdz 4,5 g/l.

Pamatojums

Tika uzskatīts, ka veida "Vicenza" "Pinot Grigio" / "Pinot Grigio" *Rosato* / "Pinot Grigio" *Ramato* minimālo kopējo skābumu ir lietderīgi pielāgot ar citiem šā apgabala nosaukumiem apzīmēto tādu vīnu minimālajam kopējam skābumam, kuru vidū ir arī "Pinot Grigio" veids, lai vīna darītavu operatoriem, kuri ražo "Pinot Grigio" veidu ar dažādiem nosaukumiem, būtu vieglāk pārvaldīt jebkādu pārklasificēšanu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīnu apraksts").

7. **Formāls labojums**

Apraksts

Produkta specifikācijas 3. un 8. punktā ir svītroti vārdi "kontrolēts cilmes vietas nosaukums", jo tie bija kļūdaini atkārtoti.

Pamatojums

Kļūdas labojums.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. un 8. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Vicenza

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīnu apraksts**

1. *"Vicenza" Bianco [baltvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz tumšai salmu dzeltenai. Smarža: augļaina, intensīva, dažkārt nedaudz aromātiska. Garša: sausa, svaiga, harmoniska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *"Vicenza" Bianco Frizzante [pusdzirkstošs baltvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena. Smarža: maiga, augļaina, dažkārt nedaudz aromātiska, ar ziedu niansēm. Garša: no sausas līdz pussaldai, svaiga. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *"Vicenza" Bianco Spumante [dzirkstošs baltvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Putas: izsmalcinātas, ar smalku tekstūru un noturīgas. Krāsa: mainīgas intensitātes koša salmu dzeltena. Smarža: maiga, augļaina, dažkārt nedaudz aromātiska, ar ziedu niansēm. Garša: no sausas līdz saldai, augļaina. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. *"Vicenza" Bianco Passito [žuvušu vīnogu baltvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Smarža: raksturīga *Passito*, izsmalcināta. Garša: pussalda vai salda, harmoniska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 16,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

5. *"Vicenza" Rosso [sarkanvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana. Smarža: intensīva un noturīga, ar sarkano ogu niansēm. Garša: svaiga, sausa un harmoniska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. *"Vicenza" Rosso Novello [jauns sarkanvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt ar violetu atblāzmu. Smarža: intensīva, ar pikantām un ar sarkano ogu niansēm. Garša: noapaļota, aromātiska, viegla. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. *"Vicenza" Rosso Riserva [izturēts sarkanvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana. Smarža: intensīva un noturīga, ar sarkano ogu niansēm. Garša: sausa, harmoniska, spēcīga, patīkami piesātināta tanīniem. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. *"Vicenza" Rosato [sārtvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rozā. Smarža: maiga, ziedu. Garša: no sausas līdz pussaldai. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. *"Vicenza" Rosato Frizzante [pusdzirkstošs sārtvīns]*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rozā. Smarža: maiga, ziedu. Garša: no sausas līdz pussaldai, svaiga, dzīvīga. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

10. *"Vicenza" "Moscato" Spumante*

ĪSS APRAKSTS

Putas: izsmalcinātas, ar smalku tekstūru un noturīgas. Krāsa: spilgti salmu dzeltena. Smarža: intensīva, raksturīga šķirnei. Garša: no sausas līdz saldai, raksturīga šķirnei. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13,0 g/l. Tiek ražoti šādi veidi: "ekstra bruts", "bruts", "ekstra sausais", "sausais" un "pussausais". Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

11. *"Vicenza" "Chardonnay"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena ar zaļganu atblāzmu. Smarža: smalka, ar gatavu balto augļu niansēm. Garša: sausa, harmoniska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

12. *"Vicenza" "Garganega"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena. Smarža: maiga, ar balto ziedu un gatavu balto augļu niansēm. Garša: sausa un harmoniska, ar nelielu rūgtenumu. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

13. *"Vicenza" "Riesling"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena ar zaļganu atblāzmu. Smarža: intensīva, ar persiku un eksotisko augļu niansēm. Garša: sausa, augļaina. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

14. *"Vicenza" "Sauvignon"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena. Smarža: maiga, ar persiku un eksotisko augļu niansēm. Garša: svaiga un harmoniska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

15. *"Vicenza" "Manzoni" Bianco*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: gaiši salmu dzeltena ar zaļganu atblāzmu. Smarža: augļaina, ar balto ziedu niansēm. Garša: svaiga, harmoniska, pilnīga. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

16. *"Vicenza" "Pinot" Bianco*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: gaiši salmu dzeltena. Smarža: ziedu, ar eksotisko augļu notīm. Garša: svaiga, harmoniska, augļaina. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, rozā vai vara krāsai. Smarža: intensīva, augļaina, dažkārt nedaudz aromātiska, ar ziedu niansēm. Garša: sausa, svaiga, aromātiska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

18. *"Vicenza" "Cabernet"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana. Smarža: intensīva sarkano augļu smarža, dažkārt nedaudz zālaina. Garša: sausa un noturīga. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

19. *"Vicenza" "Cabernet" Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni. Smarža: augļaina, dažkārt ar pikantām niansēm. Garša: sausa, ar optimālu tanīnu daudzumu. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

20. *"Vicenza" "Cabernet Sauvignon"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana. Smarža: intensīva, ar sarkano augļu niansēm. Garša: sausa, harmoniska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

21. *"Vicenza" "Cabernet Sauvignon" Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni. Smarža: sarežģīta sarkano augļu smarža. Garša: sausa, pilnīga, viegli piesātināta ar tanīniem. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

22. *"Vicenza" "Merlot"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana. Smarža: intensīva, ar ķiršu un sarkano ogu notīm. Garša: svaiga, viegla. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

23. *"Vicenza" "Merlot" Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni. Smarža: sarežģīta, ar ķiršu un citu sarkano ogu notīm. Garša: pilnīga, viegla, noturīga. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

24. *"Vicenza" "Pinot Nero"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana. Smarža: spēcīga, patīkama. Garša: sausa, aromātiska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

25. *"Vicenza" "Pinot Nero" Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni. Smarža: spēcīga, sarežģīta. Garša: pilnīga, samtaina, noturīga. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

26. *"Vicenza" "Raboso"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, dažkārt ar violetu atblāzmu. Smarža: vīnaina un intensīva, ar "Marasca" ķiršu niansēm. Garša: svaiga, harmoniska, aromātiska. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

27. *"Vicenza" "Raboso" Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni. Smarža: intensīva un sarežģīta, ar "Marasca" ķiršu niansēm. Garša: svaiga, spēcīga, noturīga. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

28. *"Vicenza" "Pinot Grigio" Superiore*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, dažkārt ar rozā atblāzmu. Smarža: savdabīga, harmoniska. Garša: sausa, svaiga, savdabīga. Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,5 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l. Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

—

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Garganega"

   18 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Manzoni" Bianco

   14 000 kg vīnogu no hektāra

3. "Merlot", "Merlot" Riserva

   16 000 kg vīnogu no hektāra

4. "Moscato", "Pinot Nero", "Pinot Nero" Riserva

   13 000 kg vīnogu no hektāra

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 kg vīnogu no hektāra

6. Bianco Passito

   14 400 kg vīnogu no hektāra

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

   16 000 kg vīnogu no hektāra

8. "Moscato" Spumante

   13 000 kg vīnogu no hektāra

9. "Cabernet", "Cabernet" Riserva, "Cabernet Sauvignon" Riserva, "Chardonnay", "Pinot" Bianco, "Pinot Grigio", "Raboso", "Raboso" Riserva, "Riesling"

   15 000 kg vīnogu no hektāra

10. "Sauvignon", "Cabernet Sauvignon"

    15 000 kg vīnogu no hektāra

11. "Pinot Grigio" Superiore

    13 500 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Turpinājumā aprakstīts 1. punktā minēto ar ACVN "Vicenza" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals.

a) Tas aptver šādu pašvaldību visu teritoriju:

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 un *Zugliano,*

kā arī daļu šādu pašvaldību teritorijas:

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 un *Villaverla*.

Turpinājumā aprakstīta minētā apgabala robeža.

Vietā, kur *Vicenza* pašvaldības teritorijā pie *Albera* beidzas valsts nozīmes autoceļš Nr. 46 (*del Pasubio*), robežlīnija pagriežas pa kreisi uz *Viale Diaz* un pēc tam pa *Viale del Verme* turpinās līdz *Via Cricoli*. No turienes tā pa *Via Ragazzi del* 99 turpinās austrumu virzienā līdz krustojumam ar *Via Quadri*, pa kuru virzās uz dienvidaustrumiem līdz krustojumam ar *Strada Bertesina*. Pēc tam tā turpinās austrumu virzienā, līdz savienojas ar *Via Quintarello*, virzās pa to līdz tiltam pār *Valdastico* autoceļu, un tad pa šo autoceļu ved, līdz savienojas ar *Cà Balbi* provinces nozīmes ceļu. Tad tā šķērso tiltu pār *Tesina* upi un uzreiz aiz tā pagriežas pa kreisi un virzās cauri *Marola*, turpinoties pa *Via Stradone* līdz tiltam pār *Tergola* upi, pa kuru ved uz dienvidiem līdz *Tribolo*. Pie tilta tā savienojas ar *Abbadesse* provinces nozīmes ceļu un virzās pa to līdz *Vancimuglio*. No turienes tā turpinās pa *Via Longare*, šķērsojot *Settimo* upi, kas iezīmē robežu starp *Grumolo delle Abbadesse* un *Longare*. Tā turpinās pa *Montegalda* un *Grisignano di Zocco* pašvaldību teritoriju robežu līdz robežai ar Padujas [*Pàdova*] provinci. Pa šīs provinces robežu tā virzās līdz *Punta di Vò* un no turienes — pa ceļu, kas ved uz *Agugliaro* un zināms kā *Via Punta*, — līdz krustojumam ar *Via Roma*, pa kuru aptuveni 50 metrus virzās uz rietumiem, pēc tam nogriežas pa labi uz *Via Mottarelle* un turpinās līdz krustojumam ar *Via Finale*. Pa *Via Finale* tā virzās uz rietumiem, līdz savienojas ar *Via Ponte Alto*, kur pagriežas pa kreisi, 50 metrus ved pa valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 247 (*Riviera*), pēc tam pagriežas pa labi un turpinās pa *Via Giotto*, līdz šķērso *Agugliaro* pašvaldības teritorijas robežu, nonākot *Campiglia dei Berici* pašvaldības teritorijā. Pēc tam krustojumā ar *Via Galileo Galilei* tā pagriežas pa kreisi un stiepjas pa *Via Crocetta*, līdz savienojas ar *Noventa Vicentina* pašvaldības teritorijas robežu, pa kuru virzās līdz krustojumam ar *Alonte* kanālu. Pa *Alonte* kanālu tā turpinās uz dienvidiem, šķērsojot *San Feliciano* provinces nozīmes ceļu pie *Ponte Murello* un pēc tam *Poianese* provinces nozīmes ceļu pie *Ponte Cazzola*, turpinās līdz *Roneghetto* kanālam, pa kuru aptuveni 100 metrus virzās uz dienvidaustrumiem, līdz savienojas ar *Poiana Maggiore* un *Noventa Vicentina* pašvaldību teritoriju robežu, pa ko virzās līdz *Ronego* kanālam. Pēc tam tā pa *Ronego* kanālu stiepjas uz ziemeļrietumiem līdz *Asigliano Veneto* pašvaldības teritorijas robežai. No turienes robežlīnija stiepjas pa Vičencas [*Vicenza*] provinces robežu gar *Spessa, Bagnolo di Lonigo* un *Lobia Vicentina* ciematiem, līdz nonāk uz valsts nozīmes autoceļa Nr. 11 (*Padana Superiore*) pie *Torri di Confine*, kas atrodas *Gambellara* pašvaldības teritorijā. Tā virzās pa *Gambellara* pašvaldības teritorijas un Veronas provinces robežu gar *Sarmazza*, turpinoties pa provinces robežu līdz *Calderina* (45 m augstumā), *Cavaggoni* (348 m augstumā) un *Monte Segan* (504 m augstumā). Tālāk tā turpinās pa provinču robežu, šķērsojot 608 m

augstuma punktu, līdz *Rubeldi*. No turienes tā virzās pa ceļu uz *Motti* līdz *Maglio di Chiampo*, un no *Sgargeri* ciemata stiepjas pa ceļu cauri *Nogarole* pilsētai. Pa šo ceļu tā turpinās līdz *Selva di Trissino* un pa *Selva di Trissino* ceļu uzreiz pēc 543 m augstuma punkta šķērsošanas nonāk *Capitello*, kur nogriežas pa kreisi uz takas, kas ved uz akveduktu. Pa šo taku tā stiepjas caur *Pizi*, līdz 530 m augstumā savienojas ar ceļu uz *Cornedo Vicentino*, pa kuru caur *Pellizzari* un *Duello* virzās līdz krustojumam ar pašvaldības nozīmes ceļu, kas ved uz *Caliari*, *Stella*, *Savegnago* un *Ambrosi*, virzās gar *Grigio* ciematu un pēc tam atkal savienojas ar provinces nozīmes ceļu, kas ved uz *Cornedo*. *Cornedo* tā savienojas ar valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 246, pa kuru virzās gandrīz līdz *Nori* tiltam, pēc tam pagriežas austrumu virzienā un nonāk uz pašvaldības nozīmes ceļa, kas ved gar *Colombara*, *Bastianci*, *Muzolon* un *Milani* (547 m augstumā). No turienes tā virzās pa zemes ceļu ziemeļaustrumu virzienā līdz *Crestani* (532 m augstumā). Pēc tam tā stiepjas pa pašvaldības nozīmes ceļu, kas ved uz *Mieghi*, *Milani* (626 m augstumā), *Casare di Sopra*, *Casare di Sotto* un *Godeghe* līdz *Monte di Malo–Monte Magrè* pašvaldības nozīmes ceļam, pa kuru virzās līdz *Monte Magrè*. No turienes tā virzās pa ceļu uz *Magrè* līdz 294 m augstumam, turpinās uz ziemeļrietumiem līdz 218 m augstumam, pēc tam stiepjas pa *Valfreda* ceļu, līdz nonāk *Raga* (414 m augstumā), un tad turpinās līdz *Schio* un *Torrebelvicino* pašvaldību teritoriju robežai, pa kuru virzās līdz 216 m augstuma punktam. No turienes tā virzās pa *Leogra* straumi līdz tiltam uz valsts nozīmes automaģistrāles Nr. 46. Pa valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 46 tā stiepjas līdz *Poleo* un tad turpinās uz ziemeļaustrumiem līdz *Folgare* (287 m augstumā), *San Martino* (273 m augstumā), *Sessegolo* (289 m augstumā) un *Timonchio* (226 m augstumā). No *Timonchio* tā virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu gar *Murello*, *Grimola*, *Santorso* (292 m augstumā) un *Inderle*, kas atrodas uz *Santorso* un *Piovene Rocchette* robežas, līdz savienojas ar *Astico* strautu, pa kuru virzās pret straumi līdz 150 m augstumam. No turienes tā pa pašvaldības nozīmes ceļu stiepjas uz *Cogollo del Cengio* caur *Scalzanella*, un no *Cogollo del Cengio* virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu uz *Falon* un pēc tam uz *Mosson* (302 m augstumā) līdz *Caltrano* centram. Pēc tam tā savienojas ar *Caltrano–Calvene* provinces nozīmes ceļu, šķērso *Camisino un La Costa* un sasniedz *Calvene* pilsētu, no kurienes turpinās pa pašvaldības ceļu līdz *Mortisa*, *Lore* un *Capitello delle Mare*, kas atrodas *Lugo Vicentino* pašvaldības teritorijā (416 m augstumā). No turienes tā stiepjas gar *Salcedo* un *Lusiana* pašvaldību teritoriju robežu līdz *Ponte* (493 m augstumā), kur šī robeža nonāk uz *Breganze–Lusiana* provinces nozīmes ceļa. Tā turpinās pa pašvaldību teritoriju robežu līdz *Laverda* (229 m, 346 m, 410 m un 510 m augstumā) un sasniedz ceļu uz *Crosara*, pa kuru virzās līdz centram. No turienes tā stiepjas pa *Via Pianari* līdz *Erta* (456 m augstumā), pēc tam turpinās uz austrumiem un ved lejup uz *Capo di Sopra* un *Piazzettette* (263 m augstumā) Pēc tam tā virzās pa provinces nozīmes ceļu no *Valle San Floriano* uz *Valrovina* un *Caluga* (388 m augstumā) līdz *Vallison* ciematam (285 m augstumā), un no turienes stiepjas pa *Vallison* strautu līdz satekai ar *Brenta* upi. No *Vallison* strauta un *Brenta* upes satekas vietas tā virzās pa *Brenta* upi pret straumi līdz *Campese* tiltam. Tā šķērso *Albertoni*, *Zanchetta Pove del Grappa* un *Rivagge* ciematus, pēc tam turpinās uz ziemeļaustrumiem pa *Pove del Grappa* un *Romano d'Ezzelino* pašvaldību teritoriju robežu līdz *Sinjori* (342 m un 250 m augstumā), sasniedz valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 141, pa kuru virzās līdz provinces robežai (236 m un 217 m augstumā). Tā virzās pa Vičencas un Trevizo [*Treviso*] provinces robežu, līdz savienojas ar Padujas provinces robežu un turpinās rietumu virzienā līdz *Brenta* upei. Pa šo upi tā virzās līdz *San Michele*, *Scaldaferro* un *Bassanese*, kas atrodas uz *Sandrigo* pašvaldības teritorijas robežas, un tad uz dienvidiem līdz *Salvetti*, kur tā savienojas ar pašvaldību teritoriju robežu, pa ko virzās uz ziemeļiem līdz *Rozzola*. Tā stiepjas pa pašvaldības nozīmes ceļu uz *Povolaro* gar *Le Buse* un *Dueville* centru līdz *Villanova*, kur savienojas ar *Dueville* pašvaldības teritorijas robežu, pa kuru virzās uz dienvidiem, līdz pie *Timonchio* strauta savienojas ar *Villaverla* pašvaldības teritorijas robežu. No turienes tā stiepjas gar *Villaverla* pašvaldības teritorijas robežu, līdz nonāk uz *Isola Vicentina* pašvaldības teritorijas robežas. Turpinot virzīties uz dienvidiem pa šo robežu, tā savienojas ar pašvaldības nozīmes ceļu un sasniedz *Ponte* ciematu, kur savienojas ar valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 46 un turpinās līdz *Vicenza*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Cabernet Franc N" — "Cabernet"

"Cabernet Sauvignon N" — "Cabernet"

"Chardonnay B"

"Garganega B"

"Manzoni Bianco B" — "Incrocio Manzoni 6.0.13 B"

"Merlot N"

"Moscato Bianco B" — "Moscato"

"Pinot Bianco B." — "Pinot Blanc"

"Pinot Grigio"

"Pinot Nero N"

"Raboso Piave N" — "Raboso"

"Raboso Veronese N" — "Raboso"

"Riesling Italico B" — "Riesling"

"Sauvignon B"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *"Vicenza" — visu kategoriju vīnkopības produkti*

Dabas faktori

Šis apgabals vīnkopībai ir īpaši piemērots tā ģeogrāfiskās atrašanās vietas dēļ, jo kalnu grēda ziemeļos to pasargā no ziemas aukstajiem vējiem, bet *Berici* pakalni dienvidos mazina siltā gaisa plūsmas no Po ielejas. Vičencā ir arī ļoti labs hidrogrāfiskais tīkls, kam ir izšķiroša nozīme gan vīnkopības, gan visu citu lauksaimniecības darbību attīstībā.

Pateicoties nogāžu labvēlīgajam vērsumam pret debespusēm, šajā vīnkopības apgabalā valda īpaši klimatiskie apstākļi, kam raksturīgi maigi pavasari, mēreni karstas vasaras un maigi rudeņi. Vidējā temperatūra vasarā ir 22,9 °C, augstākā temperatūra tiek sasniegta jūlijā, bet rudenī vērojamas lielas atšķirības starp dienas un nakts temperatūru. Lietus līst galvenokārt no aprīļa līdz septembrim, un tā daudzums ir sadalīts diezgan vienmērīgi.

Ģeoloģijas ziņā ražošanas apgabalā sastopams dažādu veidu substrāts: no galvenokārt vulkāniskas izcelsmes bazalta rietumu pakalnos un ziemeļos līdz jūras kaļķakmens nogulumiem, jo īpaši centrālajā un dienvidu daļā un *Berici* pakalnos. Izvēloties audzējamās šķirnes, tiek ņemtas vērā īpašības, kas piemīt zemei, kura augsnes granulometriskā sastāva dēļ parasti ir ar labu drenētību. Tā sekmē vīnkoku pareizu attīstīšanos un sabalansētu veģetatīvo un ģeneratīvo augšanu, kas savukārt garantē kvalitatīvu produkciju.

Vīnogu vidējais cukuru saturs un kopējais skābums ir atkarīgs no ražas novākšanas laikā valdošajiem laikapstākļiem, bet tas vienmēr ir pietiekams, lai ražotu svaiguma pilnus vīnus.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

ACVN "Vicenza" ir datējams ar 2000. gadu, un tas aptver plašu teritoriju, kas stiepjas no *Berico* apgabala līdz Vičencas pilsētas dienvidiem un Vičencas provinces ziemeļaustrumu daļas pakājēm. Vičencas mūsdienīgie vīnkopības paņēmieni un zinātība sakņojas senās vīndarības tradīcijās.

Conegliano izmēģinājumu centra veiktie izmēģinājumi kopā ar apmācības pasākumiem un jaunu vīnkopības un vīndarības paņēmienu popularizēšanu, ko īstenoja *Conegliano* un *San Michele all'Adige* institūti, pavēra ceļu mūsdienu vīnkopībai. Vietējie vīnkopji to ir būtiski veicinājuši, ieviešot vīndārzu apsaimniekošanas procesus un metodes, kā arī inovatīvas vīndarības tehnoloģijas, kuru mērķis ir panākt vidisko un ekonomisko ilgtspēju.

8.2. *"Vicenza" — vīna kategorija*

Informācija par vīna kvalitāti/īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Dažādo veidu baltvīni ir salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, dažkārt, piemēram, "Pinot Grigio" gadījumā, ar rozā atblāzmu.

Tiem ir viegla un svaiga garša, un to aromātiskais profils ir saistīts ar to šķirņu vīnogām, no kurām tie gatavoti (galvenokārt "Chardonnay", "Pinot", "Sauvignon" un vietējām šķirnēm, piemēram, "Garganega"). Baltvīnu smaržai raksturīgas augļu un dažkārt balto ziedu nianses. Garšas ziņā tie ir sausi un harmoniski, dažkārt ar nedaudz skābenām niansēm.

Galvenās vīnogu šķirnes, ko izmanto ar ACVN "Vicenza" apzīmētajiem sarkanvīniem, ir "Cabernet" un "Merlot" vai vietējā šķirne "Raboso". Vīni ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā, kas izturētiem vīniem dažkārt var būt ar granātsarkanu toni. Smaržas ziņā tie ir intensīvi, ar sarkano ogu niansēm vai dinamiski, kā tas ir "Pinot Nero" vīnu gadījumā. Kopumā sarkanvīni mēdz būt svaigi, ar samazinātu skābuma līmeni, bet bieži vien tie ir labi strukturēti, ar mērenu spirta saturu un labu polifenolu saturu. Paugurainā zeme ar galvenokārt kaļķainām augsnēm vīniem jo īpaši nodrošina struktūru, krāsu un šķirnei raksturīgās īpašības. Izturētiem sarkanvīniem mēdz veidoties salikta aromātu buķete, savelkoša garša un labs tanīnu saturs.

Sārtvīnus parasti gatavo no vīnogām ar tumšu mizu (galvenokārt šķirnes "Merlot" vīnogām), un tiem raksturīga sārta krāsa, kuras intensitāte ir atkarīga no vīndarības procesa. Tiem ir maiga ziedu smarža. Garša ir svaiga un harmoniska, no sausas līdz pussaldai, parasti ar līdzsvarotu skābumu un mērenu spirta saturu.

Novello vīnu krāsa ir no gaiši sarkanas līdz rubīnsarkanai, dažkārt ar violetu atblāzmu. Smaržas ziņā tiem mēdz būt intensīvs, vīnains aromāts, kā arī labi jūtamas pikantuma nianses, kas raksturīgas macerācijai oglekļa dioksīda vidē. Garšas ziņā tie ir noapaļoti, viegli un aromātiski.

Passito baltvīni ir salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, kas atkarīga no izmantotās vīnogu šķirnes un paņēmiena. Smarža ir smalka un savdabīga, ar vēlu novāktu, žuvušu vīnogu niansēm. Garša ir harmoniska un var būt no vidēji saldas līdz saldai.

Cēloniskā mijiedarbība starp ģeogrāfiskā apgabala elementiem un produkta kvalitāti un īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Vīna kategorijā ietilpstošo "Vicenza" vīnu specifiskās īpašības izriet no kopējās ietekmes, ko rada ražošanas apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi kopsakarā ar cilvēkfaktoriem, kuriem ir bijusi un joprojām ir ietekme uz vīnogu vīndarības potenciālu un vīndarības tehnoloģijām.

Ražošanas apgabala videi raksturīgi maigi pavasari, kas nodrošina ļoti agrīnu šķirņu, piemēram, "Chardonnay" un "Pinot", dīgtspēju, vasaras, kuras nav pārāk karstas un kuru dēļ vīnogas nenogatavojas pārāk agri, un maigi rudeņi, kas ļauj pilnībā nogatavoties dažām vēlīnām šķirnēm, piemēram, "Garganega", "Cabernet Sauvignon" un "Ragboso".

Temperatūras atšķirība dienā un naktī ir cieši saistīta ar dažu šķirnēm tipisku aromātisko savienojumu (terpēnu) veidošanos un tādu aromātu prekursoru veidošanos, kuri raksturīgi baltvīniem un sārtvīniem piemītošajām augstu vērtētajām ziedu niansēm. Tie izceļ vīnu tipiskās organoleptiskās un ķīmiskās īpašības, ieskaitot to dažkārt intensīvo buķeti, sauso garšu, labo struktūru un spirta saturu, kā arī mēreno skābumu.

Šajā ziņā izšķiroša nozīme ir vīnkopju profesionalitātei vīndārzu apsaimniekošanas, lapotnes un augu aizsardzības optimizēšanā, cita starpā ņemot vērā arī "Pinot" šķirņu vīnogu ķekaru jutīgumu.

Dažādajām vīnogu šķirnēm var izmantot dažādus vīndarības paņēmienus, un, lai izceltu to specifiskās organoleptiskās īpašības, vīnogas parasti novāc un pārstrādā vīnā atsevišķi.

Visbeidzot, nakts un dienas temperatūras atšķirība un šim klimatam tipiskās dzestrā gaisa plūsmas palīdz saglabāt vīnogas, kamēr tās žūst kaltēs. Tādējādi šajās žuvušajās vīnogās ir augsta dažādu vielu koncentrācija, un tās ir ļoti piemērotas, lai ražotu *Bianco Passito* vīnus, kuru krāsa ir atkarīga no izmantotās vīnogu šķirnes un vīndarības paņēmiena.

8.3. *"Vicenza" kategorijas: kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns*

Informācija par vīna kvalitāti/īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

"Vicenza" kvalitatīvi dzirkstošie vīni, kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni un pusdzirkstošie vīni parasti ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā krāsā, savukārt pusdzirkstošajiem sārtvīniem raksturīgs rozā tonis.

Dzirkstošo vīnu kvalitāte ir cieši saistīta ar to ierobežoto vīnogu šķirņu klāstu, no kurām tos var ražot.

Dzirkstošajiem vīniem ir smalkas, noturīgas putas.

Bianco Spumante vīniem ir augļaina smarža ar ābolu un persiku vai citu augļu ar baltu mīkstumu niansēm; to smarža ir maiga, var būt ar balto ziedu un riekstu niansēm, kas rodas rūgstot tvertnē.

"Moscato" *Spumante* vīnu gatavo no vīnogu šķirnes "Moscato Giallo", kuras aromātu nianses pastiprinās maigā izturēšanas procesā, kam palīdz subalpu klimats. Smaržas ziņā tas ir intensīvs, ar šķirnei raksturīgām muskata niansēm.

Pusdzirkstošajiem baltvīniem un sārtvīniem raksturīgs maigs svaigums, kas saistīts ar mērenu oglekļa dioksīda izdalīšanos.

Gan dzirkstošajiem, gan pusdzirkstošajiem vīniem ir harmoniska garša ar svaiguma niansēm un līdzsvarotu skābumu. Cukuru satura ziņā tie ir no sausa līdz saldam "Vicenza" *Bianco Spumante* un "Vicenza" "Moscato" *Spumante* gadījumā un no sausa līdz pussausam "Vicenza" *Bianco Frizzante* un "Vicenza" *Rosato Frizzante* gadījumā.

Cēloniskā mijiedarbība starp ģeogrāfiskā apgabala elementiem un produkta kvalitāti un īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Iepriekš aprakstītās kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu specifiskās īpašības izriet no kopējās ietekmes, ko rada augsnes un klimatiskie apstākļi ražošanas apgabalā un cilvēkfaktori, kuriem bijusi ietekme uz vīndarības potenciālu un pārstrādes tehnoloģijām pagātnē un līdz pat mūsdienām.

Kvalitatīvu dzirkstošo, kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu kvalitāte ir saistīta ar tādu izejvielu pieejamību, kas iegūtas apgabalos, kuros audzē vīnogas, kam ir šādu vīnu ražošanai vajadzīgās kvalitātes īpašības. Šīs kvalitātes īpašības jo īpaši izpaužas kā vīnogu spēja saglabāt līdzsvarotu cukuru un skābuma attiecību, ko veicina dienas un nakts temperatūras atšķirība nogatavošanās pēdējā posmā, un tieši tā vīni iegūst izcilos smalkos aromātos.

Izšķiroša nozīme ir operatoru ieguldījumam vīndārzu apsaimniekošanā — no potcelmu līdz audzēšanas metodes izvēlei un no lapotnes veidošanas līdz ūdensapgādes regulēšanai. Visi minētie aspekti ir būtiski, lai iegūtu *cuvée* gatavošanai piemērotas vīnogas, ko nākamajā posmā pārveidot kvalitatīvā dzirkstošajā vīnā, kvalitatīvā aromātiskajā dzirkstošajā vīnā vai pusdzirkstošajā vīnā, kuram piemīt vajadzīgās organoleptiskās īpašības attiecībā uz svaigumu un smalka smarža.

Lai nodrošinātu pareizo līdzsvaru starp cukuriem un skābumu, kas vajadzīgs kvalitatīva dzirkstošā vīna gatavošanā, vīnogas parasti novāc agrāk nekā tās, kas paredzētas nedzirkstošu vīnu ražošanai. Vīnu parasti gatavo no vienas šķirnes, visas citas sastāvdaļas pievienojot *cuvée* gatavošanas posmā.

"Vicenza" kvalitatīvi dzirkstošie, kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni ir arī rezultāts tādai tehnoloģiskajai inovācijai raudzēšanas tvertnē procesos, kas palīdzējusi palielināt rūgšanas procesa efektivitāti, tādējādi uzlabojot ražoto vīnu aromātisko profilu un padarot tos vēl patīkamākus. Tas vēl vairāk pastiprina vīnu organoleptisko unikalitāti, jo īpaši izceļot svaiguma un ziedu nianses, ko galvenokārt rada vīnogas, atspoguļojot to, ka vietējais apgabals nodrošina ideālu vidi "Vicenza" vīnu gatavošanai. Tādējādi ar ACVN "Vicenza" apzīmētā produkta apgabalā iegūtā kvalitatīvā dzirkstošā, kvalitatīvā aromātiskā dzirkstošā un pusdzirkstošā vīna unikālās un atšķirīgās īpašības ir skābuma un pH līdzsvara rezultāts, kas uzlabo vīnu patīkamos aromātus un līdz ar to arī vispārējo eleganci un ir piemērotu vīndarības procesu galarezultāts.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Īpaši noteikumi attiecībā uz iepakošanu

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu prasības attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

papildu noteikumi attiecībā uz traukiem.

Ar ACVN "Vicenza" apzīmētiem vīniem, ko laiž tirgū traukos, kuru tilpums ir līdz 5 litriem, jāizmanto tradicionāla stikla pudele, kas noslēgta ar korķa aizbāzni vai skrūvējamu korķi.

Ja tilpums ir no 5 līdz 20 litriem, vīnam var izmantot alternatīvus traukus, kuri izgatavoti no materiāla, kas nav stikls un sastāv no polietilēna vai poliestera daudzslāņu plastmasas apvalka, kurš ievietots kartona vai cita cieta materiāla kastē.

Šos alternatīvos traukus nedrīkst izmantot veidiem ar norādi *Riserva*.

Dzirkstošajiem vīniem izmantotajiem aizbāžņiem jāatbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem. Pusdzirkstošajiem vīniem drīkst izmantot skrūvējamu korķi.

Ar ACVN "Vicenza" apzīmēto vīnu *Riserva* paveidi jālaiž tirgū stikla pudelēs, kuru tilpums nepārsniedz 9 litrus un kuras ir noslēgtas ar korķa aizbāzni. Tāpēc izmantot lielus šaurkakla balonus nav atļauts.

Marķēšanas prasības

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu prasības attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

veidiem "Pinot Grigio" *Rosato* un "Pinot Grigio" *Ramato* var izmantot arī apzīmējumu *Rosé*.

Saite uz produkta specifikāciju

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